

**Zawód:** **TECHNIK USŁUG KELNERSKICH**  
**Symbol zawodu:** 513102  
**Typ szkoły:** TECHNIKUM NR 5 W OLSZTYNIE  
**Branża:** HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)  
**Cykl kształcenia:** 5 LAT

### **Kto powinien wybrać zawód TECHNIKA USŁUG KELNERSKICH?**

To zawód idealny dla osób, które lubią pracę z ludźmi, są otwarci, komunikatywni i wykazują się wysoką kulturą osobistą. Cenią różnorodność i wyzwania. Chcą nauczyć się planowania i organizowania usług gastronomicznych. Są zainteresowani poznawaniem kultury i zwyczajów różnych narodów oraz pogłębianiem umiejętności językowych. Technik usług kelnerskich może dodatkowo zdobyć specjalizację baristy, barmana lub sommeliera, uzupełniając wiedzę i kształcąc umiejętności na kursach. Praca w zawodzie technik usług kelnerskich daje możliwość szybkiego awansu w hierarchii zawodowej. *Właściciele restauracji wciąż poszukują profesjonalnych techników usług kelnerskich.*

### **Czego nauczysz się w zawodzie TECHNIK USŁUG KELNERSKICH?**

W trakcie nauki nauczysz się praktycznych umiejętności niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

#### **kwalfikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich:**

- sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego,
- wykonywania czynności związanych obsługiwaniem gości,
- rozliczania usług kelnerskich.

#### **kwalfikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych:**

- planowania i organizowania dodatkowych usług gastronomicznych,
- planowania i nadzorowania pracy kelnera,
- rozliczania usług gastronomicznych.

Uczeń odbywa 8 tygodniową **praktykę zawodową** w renomowanych hotelach i restauracjach.

**Języki obce** realizowane w tym zawodzie to: język angielski i język niemiecki.

### **Jakie kwalifikacje i dyplom uzyskuje uczeń kształcący się w zawodzie TUK?**

Po zdanych egzaminach zawodowych uczeń otrzymuje **certyfikaty kwalifikacji zawodowej** z kwalifikacji **HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich** oraz **HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych**. Certyfikaty te wydaje Okręgowa Komisja Egzaminacyjna. Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów zawodowych z ww. kwalifikacji uczeń otrzymuje **dyplom zawodowy** w zawodzie, **TECHNIK USŁUG KELNERSKICH** wydany przez OKE. Do dyplomu zawodowego dołącza się Europass – Suplement zawierający opis zawodu i kwalifikacji, który wydany jest w języku polskim i angielskim.

### **Jakie są perspektywy zatrudnienia w zawodzie TECHNIK USŁUG KELNERSKICH?**

Absolwent po ukończeniu szkoły może podejmować pracę w:

- restauracjach i hotelach,
- na statkach i wycieczkowcach,
- bankietach, targach, wystawach, konferencjach, .
- sanatoriach, domach wczasowych, ośrodkach wypoczynkowych,
- firmach cateringowych.

### **Gdzie można kontynuować naukę?**

Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach: nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka na różnych uczelniach, np.:

- Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie,
- Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu,

- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,
- Bydgoska Szkoła Wyższa,
- Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu,
- Wyższa Szkoła Organizacji Turystyki i Hotelarstwa w Warszawie.