

**Zawód:** **KELNER**  
**Symbol zawodu:** **513101**  
**Typ szkoły:** **BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 5 W OLSZTYNIE**  
**Branża:** **HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)**  
**Cykl kształcenia:** **3 LATA**

### Kto powinien wybrać zawód KELNERA?

Kelner to zawód idealny dla osób, które lubią pracę z ludźmi, są otwarci, komunikatywni i wykazują się wysoką kulturą osobistą. Cenią różnorodność i wyzwania. Chcą poznawać kulturę i zwyczaje różnych narodów, pogłębiać umiejętności językowe. Kelner może dodatkowo zdobyć specjalizację baristy, barmana lub sommeliera, uzupełniając wiedzę i kształcąc umiejętności na kursach. Fachowa obsługa ma ogromny wpływ na renomę zakładu gastronomicznego, dlatego też właściciele restauracji wciąż poszukują profesjonalnych kelnerów. zainteresowane są pracą w renomowanych restauracjach i hotelach w Polsce i za granicą.

### Czego nauczysz się w zawodzie KELNER?

W trakcie nauki nauczysz się praktycznych umiejętności niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji **HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich:**

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

W zawodzie kelner realizowany jest język angielski oraz język angielski zawodowy.

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

Po zdaniem egzaminie zawodowym uczeń otrzymuje certyfikat kwalifikacji zawodowej z kwalifikacji **HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich**, wydany przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną. Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminu zawodowego z kwalifikacji uczeń otrzymuje **dyplom zawodowy** w zawodzie **KELNER**, 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 KELNER?

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?

Absolwenci mogą kontynuować naukę w Branżowej Szkole II stopnia uzyskując kwalifikację **HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych**. Po ukończeniu Branżowej Szkoły II stopnia i zdaniem egzaminie zawodowym z ww. kwalifikacji może uzyskać **dyplom zawodowy** w zawodzie **Technik usług kelnerskich** oraz może przystąpić do egzaminu maturalnego.

Absolwenci mogą również uzupełniać wykształcenie ogólne w liceach ogólnokształcących dla dorosłych a wykształcenie zawodowe na KKZ (Kwalifikacyjnych Kursach Zawodowych) uzyskując kwalifikację **HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych**.