

Planując karierę zawodową:

- pomyśl, co lubisz robić,
- ustal, jakie posiadasz umiejętności,
- zastanów się, jakie masz zdolności i predyspozycje,
- uwzględnij, jak spędzasz swój czas wolny,
- weź pod uwagę ulubione przedmioty w szkole,
- nie zapomnij o swoim hobby,
- rozejrzyj się na rynku pracy,
- odpowiedz sobie

KIM CHCESZ BYĆ ZA 10 LAT?



Pomoc uzyskasz w wyspecjalizowanych jednostkach:

- Centrum Edukacji i Pracy Młodzieży OHP:
 - Mobilne Centrum Informacji Zawodowej,
 - Młodzieżowe Biuro Pracy,
 - Klub Pracy OHP,
- Poradnia Psychologiczno - Pedagogiczna,
- Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej,
- SZOK (Szkolny Ośrodek Kariery),
- Powiatowy Urząd Pracy,
- Klub Pracy (przy Powiatowym Urzędzie Pracy, Ośrodku Pomocy Społecznej, Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie i instytucjach pozarządowych),
- Gminne Centrum Informacji,
- Akademickie Biuro Karier,
- Prywatna Agencja Pośrednictwa Pracy.

Odwiedź również strony internetowe:

www.1praca.gov.pl

www.mgip.gov.pl

Material opracowany przez
Dolnośląskie Centrum Informacji Zawodowej
i Doskonalenia Nauczycieli w Wałbrzychu
i Warmińsko-Mazurski
Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie



Publikacja sfinansowana ze środków
Rządowego Programu
"Pierwsza Praca"
w ramach realizacji projektu
Mobilnych Centrów Informacji Zawodowej
Ochotniczych Hufców Pracy

www.ohp.pl

Informacja o zawodzie

Kelner



Funkcje i zadania:

Kelner jest odpowiedzialny za dobry wizerunek miejsca, w którym pracuje. Jego zadaniem jest zaspokajanie potrzeb klienta.

Do podstawowych jego zadań należy:

- przygotowanie sali konsumpcyjnej z uwzględnieniem pory dnia i rodzaju imprezy,
- świetna znajomość menu,
- zapraszanie gości do stolika,
- doradzanie w doborze potraw i napojów (znajomość składu i sposobu przyrządzenia),
- przyjmowanie zamówień, a także wydawanie i odbieranie zleceń w kuchni i bufecie,
- serwowanie zamówionych potraw gościom,
- sporządzanie i komponowanie dań w obecności gości,
- zmiana nakryć, naczyń, obrusów i serwet,
- zachowanie porządku na stołach i w sali,
- sporządzanie rachunków, inkasowanie należności, rozliczanie się z pobranych potraw, napojów oraz dziennego utargu.

Predyspozycje do zawodu:

Zasadniczą cechą, jaką winien posiadać każdy kelner jest świetna komunikacja. Powinien on odznaczać się również wysoką kulturą osobistą i poczuciem humoru, ponadto cierpliwością, opanowaniem, tolerancją i wyrozumiałością.

Osoba pracująca w zawodzie kelnera powinna być elokwentna, ważne są również zdolności językowe. Znajomość języków obcych bardzo pomaga w pracy kelnera.

Kelner musi cechować się dużą koordynacją ruchową i zręcznością manualną. Mile widziana jest także:

- elegancja ruchów,
- ładna prezencja,
- dokładność,
- szybkość,
- dobra pamięć,
- podzielność uwagi.

Bezpośredni kontakt z żywnością wymaga zamięłowania do czystości i porządku. Bardzo przydatne są również wyczulony smak, powonienie oraz prawidłowe widzenie barw.

Więcej szczegółów znajdziesz w teczce informacji o zawodzie



Możliwości zdobycia zawodu:

Kelner powinien ukończyć co najmniej zasadniczą szkołę zawodową, a najlepiej średnią (dla większości pracodawców jest to bezwzględny warunek). Większe szanse na zatrudnienie i awans ma kelner, który posiada solidne wykształcenie i zna również choć jeden język obcy (zwłaszcza angielski).

Obecnie istnieje możliwość zdobycia kwalifikacji na kursach specjalistycznych. Bardzo ważna jest prezencja i osobowość.

