

Nazwa:	Kelner
Kod:	513101
Synteza:	Zajmuje się kompleksową obsługą konsumenta w zakładach gastronomicznych oraz prowadzi dokumentację sprzedaży i rozliczenia kelnerskie.
Zadania zawodowe:	przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj.: przygotowanie (polerowanie) sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia oraz z wykorzystaniem elementów dekoracyjnych (np. kompozycje kwiatowe); udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów, wartości odżywczych potraw i technologii ich przyrządzania; doradzanie konsumentowi odpowiedniego asortymentu potraw i napojów w zależności od wymagań dietetycznych, przyzwyczajzeń i specyfiki kuchni (regionalna, staropolska, innych narodów); przyjmowanie i rejestrowanie zamówień konsumenckich; pobieranie potraw i napojów z kuchni i bufetów oraz ocenianie ich dekoracji i estetyki; serwowanie potraw i napojów; sporządzanie lub wykańczanie potraw w obecności konsumenta (tranżerowanie mięsa, filetowanie ryb, grillowanie potraw, flambirowanie zakąsek i deserów, sporządzanie zakąsek gorących i zimnych oraz ich doprawianie, sporządzanie i serwowanie koktajli bezalkoholowych i alkoholowych); posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztućce do serwowania potraw; obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w części handlowej zakładu gastronomicznego, np.: elektronicznych kas kelnerskich, kalkulatorów, komputerów, kostkarek do lodu; zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta; sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych; inkasowanie należności, rozliczanie z pobranych potraw i napojów oraz dziennego utargu; utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych; obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych z uwzględnieniem obowiązujących zasad nakrywania stołów, rozsadzania gości, pierwszeństwa obsługi; opracowywanie karty potraw i napojów na przyjęcia okolicznościowe; propagowanie nowych wyrobów kulinarnych i napojów.
Dodatkowe zadania zawodowe:	obsługiwanie gości hotelowych i ewentualnie przygotowywanie prostych posiłków.