



PODSTAWOWY KURS KELNERSKI
„Profesjonalna Obsługa Gości”

Organizacja restauracji:

- ✓ Od czego zależy sukces restauracji
- ✓ Początek dnia w restauracji

Organizacja pracy na stanowisku Kelner:

- ✓ Cechy profesjonalnego kelnera
- ✓ Zakazy dla kelnera
- ✓ Wyposażenie kelnera

Przygotowanie Sali restauracyjnej do obsługi Gości:

- ✓ Rozkładanie obrusu
- ✓ Serwety płócienne, flizelinowe i papierowe
- ✓ Zastawa stołowa, sztucze

Podstawowa znajomość obsługi:

- ✓ Zasada noszenia zastawy (taca i talerze)
- ✓ Prawidłowe nakrycie stołu
- ✓ Znaczenie ułożenia sztućców
- ✓ Kierunek obsługi kelnerskiej
- ✓ Protokół dyplomatyczny
- ✓ Kolejność obsługi Gości
- ✓ Rodzaje serwisów

Enologia – Wina:

- ✓ Co to jest wino i kim jest Sommelier
- ✓ Od czego zależy jakość wina, rodzaje winorośli, podstawowe szczepy
- ✓ Temperatura podawania, dobór wina do dań, jak podawać wino
- ✓ Dekantacja
- ✓ Jak podawać wina musujące: tradycyjne i Sabrage (un sabre)
- ✓ Serwis wina