

Szkolenia dla Restauracji > Szkolenie Kelnerskie – Poziom Podstawowy

Agencja Kelnerska – Standardy Profesjonalnej Obsługi

Warsztat praktyczny z symulacjami, w którym wypracujesz najwyższe standardy serwisu kelnerskiego. Od etykiety i wine pairingu po serwis bankietowy i fine dining.

Serwis premium

Wine pairing

Fine dining

Serwis bankietowy

Certyfikat

1-4

dni szkolenia

98%

klientów z dofinansowaniem

1500+

przeszkolonych osób



Dla kogo jest to szkolenie?

Szkolenie ze standardów profesjonalnej obsługi zostało zaprojektowane z myślą o:

- ✓ Osobach zaczynających przygodę z gastronomią i początkujących kelnerach
- ✓ Pracownikach agencji kelnerskich obsługujących eventy, wesela i bankiety
- ✓ Osobach pracujących w lokalach premium — fine dining, hotele, kluby VIP
- ✓ Doświadczonych kelnerach, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje
- ✓ Kelnerach obsługujących kolacje biznesowe i przyjęcia okolicznościowe
- ✓ Managerach i właścicielach wdrażających ujednolicone standardy w zespole

Program szkolenia

DZIEŃ 1 – Standardy serwisu, sprzedaż i obsługa premium



Profesjonalna rola kelnera i etykieta

- ✓ Kelner jako ambasador lokalu i marki
- ✓ Dress code, mowa ciała, ton głosu
- ✓ Ćwiczenia praktyczne: typy gości



Standardy przyjęcia gościa

- ✓ Powitanie i wskazanie stolika
- ✓ Prezentacja menu i rekomendacje
- ✓ Obsługa gościa premium — VIP service i personalizacja



Techniki sprzedaży w obsłudze

- ✓ Cross-selling i upselling przy stoliku
- ✓ Storytelling w sprzedaży dań i alkoholu
- ✓ Rekomendacje dopasowane do gościa



Serwis à la carte vs eventowy

- ✓ Różnice w standardach obsługi
- ✓ Obsługa trudnego klienta
- ✓ Techniki rozładowywania napięcia

DZIEŃ 2 – Serwis napojów, fine dining i mistrzostwa**Standardy serwisu napojów**

- ✓ Wino, wódka, koktajle — zasady podania
- ✓ Wine pairing — podstawy rekomendacji do potraw
- ✓ Rekomendacja alkoholu w praktyce

**Serwis bankietowy i organizacja pracy**

- ✓ Eventy, przyjęcia, wesela
- ✓ Czas, multitasking, współpraca w zespole
- ✓ Checklista serwisu — przed, w trakcie i po obsłudze

**Elementy fine dining**

- ✓ Sztućce dedykowane i ich zastosowanie
- ✓ Standardy lokali najwyższej klasy

**Symulacje, mistrzostwa i certyfikacja**

- ✓ Scenki z różnymi typami gości
- ✓ Mistrzostwa kelnerskie
- ✓ Indywidualny feedback, medale i certyfikaty

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

- ✓ Stosowania standardów obsługi na poziomie premium
- ✓ Świadomego budowania Guest Experience przekładającego się na lojalność
- ✓ Techniki sprzedaży — cross-sellingu i upsellingu zwiększających rachunek
- ✓ Podstaw wine pairingu i rekomendacji alkoholu do potraw
- ✓ Obsługi gości VIP i radzenia sobie w trudnych sytuacjach
- ✓ Serwisu bankietowego — eventów, wesel i przyjęć okolicznościowych

Dla kogo jest to szkolenie?

Format	Warsztat praktyczny + symulacje i mistrzostwa kelnerskie
Czas trwania	1-4 dni intensywnego szkolenia
Podejście	Standardy serwisu + psychologia sprzedaży + inteligencja emocjonalna
Wdrożenie	Gotowe narzędzia stosowane od następnego dnia pracy
Certyfikat	Imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenie i nabycie nowych kompetencji
Poziomy	Poziom 1 — nowi kelnerzy / Poziom 2 — serwis premium i eventowy

Nawet 100% kosztów pokryjesz z dofinansowania

KFS, BUR, fundusze europejskie. Przeprowadzimy Cię przez cały proces — od wniosku po rozliczenie.

KFS — Krajowy Fundusz Szkoleniowy

BUR — Baza Usług Rozwojowych

Fundusze europejskie

Skontaktuj się z nami

TELEFON

[+48 785 745 961](tel:+48785745961)

[+48 790 223 468](tel:+48790223468)

E-MAIL

kontakt@houseofimpact.co

STRONA INTERNETOWA

houseofimpact.pl

Masz pytania? Odpowiemy w ciągu 24 godzin.

Przygotujemy indywidualną ofertę dopasowaną do Twojego lokalu i zespołu.

[Zapytaj o szkolenie](#)