

Szkolenia dla Restauracji > Szkolenie Kelnerskie – Poziom Podstawowy

Szkolenie Kelnerskie

Poziom Podstawowy

Fundamenty zawodu kelnera w praktyce. Poznasz techniki sprzedaży, standardy obsługi i zasady komunikacji z gościem — uporządkowany szkielet wiedzy, na którym oprzesz dalszy rozwój zawodowy.

Obsługa gości

Techniki sprzedaży

Typologia gości

Savoir-vivre

Certyfikat

1-4

dni szkolenia

98%

klientów z dofinansowaniem

1500+

przeszkolonych osób



Dla kogo jest to szkolenie?

Szkolenie kelnerskie na poziomie podstawowym zostało zaprojektowane z myślą o:

- ✓ Osobach zaczynających przygodę z gastronomią, które chcą zdobyć solidne fundamenty zawodu
- ✓ Osobach z niewielkim doświadczeniem w małych lokalach, celujących w restauracje średniej i wyższej klasy
- ✓ Studentach szkół gastronomicznych i hotelarskich, którzy chcą przełożyć teorię na praktykę
- ✓ Pracownikach sezonowych, którzy chcą wejść na wyższy poziom profesjonalizmu
- ✓ Kelnerach chcących uporządkować wiedzę z technik obsługi, komunikacji i sprzedaży
- ✓ Osobach przebranżawiających się, wchodzących do gastronomii z właściwymi standardami

Program szkolenia

DZIEŃ 1 – Wiedza, techniki i psychologia obsługi



Rola kelnera i profesjonalna autoprezentacja

- ✓ Praca kelnera jako zawód, nie zajęcie drugorzędne
- ✓ Wpływ obsługi na opinię gościa o lokalu
- ✓ Dress code, postawa i savoir-vivre przy stole



Archetypy i typologia gości

- ✓ Rozpoznawanie potrzeb gościa
- ✓ Dopasowanie stylu obsługi do typu gościa
- ✓ Sygnały werbalne i niewerbalne przy stoliku



Techniki sprzedaży i piramida rachunku

- ✓ Sprzedaż dla gości indywidualnych
- ✓ Techniki sprzedaży dla grup i większych rachunków
- ✓ Piramida budowania rachunku krok po kroku



Komunikacja i trudne sytuacje

- ✓ Język, styl, ton i gesty w obsłudze
- ✓ Schemat reagowania w trudnych sytuacjach
- ✓ Zachowanie spokoju i profesjonalizmu pod presją czasu

DZIEŃ 2 – Praktyka, symulacje i certyfikacja**Quiz wiedzy i wymiana doświadczeń**

- ✓ Quiz wiedzy kelnerskiej i zasadach obsługi gości
- ✓ Wymiana doświadczeń między uczestnikami

**Symulacje obsługi – scenki sprzedażowe**

- ✓ Obsługa gości indywidualnych
- ✓ Obsługa grup i większych stolików
- ✓ Realistyczne scenariusze z sali

**Grywalizacja – turniej obsługi**

- ✓ Rywalizacja o tytuł „Mistrza Obsługi”
- ✓ Format szkolenia jako turnieju

**Indywidualny feedback i certyfikacja**

- ✓ Analiza mocnych stron każdego uczestnika po ćwiczeniu praktycznym
- ✓ Wręczenie certyfikatów i medali

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

- ✓ Rozumienia, jak kelner kształtuje opinię gościa o wizycie i całym lokalu
- ✓ Podstawowych technik sprzedaży dla gości indywidualnych i grupowych
- ✓ Stosowania piramidy budowania rachunku zwiększającej utargi i napiwki
- ✓ Reagowania w trudnych sytuacjach z zachowaniem spokoju i profesjonalizmu
- ✓ Dopasowania komunikacji i stylu obsługi do różnych typów gości
- ✓ Świadomej autoprezentacji – od wyglądu, przez postawę, po savoir-vivre
- ✓ Budowania relacji, dzięki którym goście wracają właśnie do Ciebie

Dla kogo jest to szkolenie?

Format	Turniejowy i storytellingowy
Czas trwania	1-4 dni intensywnego szkolenia
Podejście	Techniki obsługi + 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 pracownicy / Poziom 2 — liderzy sali

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](#)