

Technik usług kelnerskich

Specjalność baristyka

- nabędziesz umiejętność parzenia i podawania kawy,
- zapoznasz się z technikami profesjonalnego podejścia do gościa,
- opanujesz zasady dobierania gatunków kawy i dekoracji kawy.



Specjalność zawodowe umiejętności interpersonalne

- dowiesz się jak radzić sobie w konflikcie lub w stresie oraz jak umiejętnie pracować w zespole,
- poznasz zasady savoir vivre oraz zasady etyki w danym zawodzie.

Specjalność event planner

- nauczysz się identyfikować grupę docelową wydarzenia, zaplanować koncepcję obsługi,
- dowiesz się jak zaplanować obsługę wydarzenia,
- nauczysz się koordynować aspekty techniczne przed rozpoczęciem wydarzenia.

Możliwość zatrudnienia w Polsce i na obszarze Unii Europejskiej:

- restauracjach, barach,
- kawiarniach, cukierniach,
- hotelach i pensjonatach,
- ośrodkach wypoczynkowych,
- agroturystyce,
- na promach i statkach.



Perspektywy rozwoju zawodowego:

- możliwość prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- realizacja zadań związanych z szeroko rozumianą obsługą gości,
- kierownik sali.

Edukacja:

- kierunki kształcenia związane z gastronomią, hotelarstwem lub protokołem dyplomatycznym,
- branżowe szkolenia, konferencje, warsztaty.