UCZYMY SIĘ OD NAJLEPSZYCH

W dniach 27 i 28 kwietnia uczniowie klasy 2 i 3 technikum hotelarskiego uczestniczyli w kursie kelnerskim przygotowującym do pracy w gastronomii, który został przeprowadzony przez firmę „ ***Savle Professional*** ”, specjalistów z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
Na zajęciach uczniowie zapoznali się m. in. z obowiązkami, wizerunkiem i etyką zawodową profesjonalnego kelnera, wyposażeniem stanowiska pracy, różnymi stylami obsługi, zasadami serwowania wina. Uczestnicy nauczyli się dobierać sprzęt i zastawę stołową, opanowali technikę noszenia talerzy, tacy, rozkładania obrusów.
Kursanci z wielkim zapałem aranżowali swoje stoły, zgodnie z odpowiednimi technikami „trenowali” technikę obsługi gości przy stoliku poznając zasady serwowania i style obsługi, w profesjonalny sposób nosząc zastawę stołową odgrywali scenki rodzajowe,
które z pewnością będą przydatne w ich przyszłej pracy ale również w życiu codziennym podczas organizacji przyjęć okolicznościowych.
Szkolenie prowadzili **Przemysław Sowiński**- specjalista z zakresu hotelarstwa i gastronomii, **K rzysztof Nowak**
-specjalista sommelier,
Kamil Ziobro
- specjalista z zakresu organizacji bankietów.

Wszyscy uczestnicy otrzymali certyfikaty potwierdzające odbycie kursu, co zapewne podniesie ich atrakcyjność na rynku pracy oraz poszerzy możliwości zatrudnienia.
Kurs został zorganizowany przez nauczycielkę przedmiotów zawodowych hotelarskich **Urszulę Pająk**
{besps}/2022/BESPS/Kelner{/besps}