

## КЕЛНЕРИ

### ПО ЗАВРШУВАЊЕТО НА ОБУКАТА, ЌЕ БИДЕТЕ СПОСОБНИ:

- Да ја разберете хотелската индустрија и улогата на ресторанот
- Да ги примените техниките на работење во делот послужување
- Да подготвувате и да послужувате пијалаци (кафе, коктейли...)
- Да презентирате знаења за винската култура, за нејзината историја и за правилата на послужување вино
- Да направите подготовка за послужување
- Да поставувате маса според швајцарски стандарди
- Да ги применувате правилата на послужување
- Да имате успешна комуникација и успешен однос со клиентите
- Научената теорија да ја применувате во секојдневната работа

### ОПИС НА КУРСОТ:

Оваа обука е наменета за поединци што работат во делот послужување. Учесниците ќе ги научат потребните техники и методи за да станат професионални келнери, применувајќи ги стандардите што се својствени за СХЛ во делот подготовка за послужување, послужување гости и послужување вино.

Комуникацијата е важна алатка за тимската работа и за меѓучовечките односи. Учесниците ќе ја научат нејзината важност во текот на оваа обука и ќе научат успешно да ја применуваат во текот на своето работење.

Квалитетната услуга зависи од многу фактори кои ќе можат да се научат на обуката и да се имплементираат понатаму во работата.

Процедурите за подготовка за служење, правилата на послужување и други вештини се дел од практичната работа во ресторан, која е задолжителен дел од овој курс.

Дел од предавањата посветени на изучување на историјата на виното, винската култура, послужувањето вино ќе ви овозможат да ги усовршите и најситните детали и финеси за беспрекорна услуга.

## **МЕТОДИ НА УЧЕЊЕ, ОПИС НА ЛЕКЦИИ**

Учесниците ќе бидат поттикнати да земат активно учество на предавањата преку интерактивност и инволвираност во самиот курс.

Учесниците активно ќе учествуваат во делот на практичното работење.

Работењето во група и индивидуалната работа ќе им помогнат на учесниците да ги подобрат своите вештини и знаења.

Практичното учење ќе ги мотивира учесниците да ги применат целите и методите од курсот во текот на своето професионално работење.

Сите стандарди од учењето ќе бидат применети во делот послужување во хотелиерството, при што учесниците ќе бидат подготвени за новите и напредни услужни дејности, како и за користењето на нови техники и методи кои ќе доведат до подобра и поквалитетна услуга.

## **РЕГУЛАТИВИ И ПРАВИЛА**

Од учесниците на курсот се бара да бидат точни и редовни при посетата на часовите од курсот.

Учесниците треба да бидат активни и со внимание да ги следат часовите.

Не е дозволено користење мобилни телефони.

Пушењето е дозволено само за време на паузите.

Учесниците треба да бидат комуникативни и интерактивни.

## **ОЦЕНУВАЊЕ**

Оценка која не е квалификациска:

Внимание за време на курсот;

Вежби во практичниот дел.

Оценка релевантна за квалификации:

Интерактивно учество за време на курсот;

Финален тест од темите на курсот;

Практичен тест.

Тежина на оценка

Интерактивно учество: 40 %;

Работен тест: 60 %.

Не е дозволена помош.

Јуни 2018