



Technik usług kelnerskich zajmuje się kompleksową obsługą gościa w zakładach gastronomicznych oraz prowadzi dokumentację sprzedaży i rozliczenia kelnerskie.

Najważniejsze zadania:

- przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj. przygotowanie (polerowanie) sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia oraz z wykorzystaniem elementów dekoracyjnych (np. kompozycje kwiatowe)
- udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów, wartości odżywczych potraw i technologii ich przyrządzania,
- posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztucce do serwowania potraw,
- doradzanie gościowi odpowiedniego asortymentu potraw i napojów, w zależności od wymagań dietetycznych, przyzwyczajzeń i specyfiki kuchni regionalnej, staropolskiej i innych narodów),
- przyjmowanie i rejestrowanie zamówień od gości,
- pobieranie potraw i napojów z kuchni i bufetów oraz ocenianie ich dekoracji i estetyki; serwowanie potraw i napojów,
- sporządzanie lub wykańczanie potraw w obecności konsumenta (tranżerowanie mięsa, filetowanie ryb, grillowanie potraw, flambirowanie zakąsek i deserów, sporządzanie zakąsek gorących i zimnych oraz ich doprawianie, sporządzanie i serwowanie koktajli bezalkoholowych i alkoholowych),
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w części handlowej zakładu gastronomicznego, np.: elektronicznych kas kelnerskich, kalkulatorów, komputerów, kostkarek do lodu, zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta,
- sprząatanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych,
- inkasowanie należności, rozliczanie z pobranych potraw i napojów oraz dziennego utargu,
- utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych,
- planowanie, organizowanie i obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych, z uwzględnieniem obowiązujących zasad nakrywania stołów, rozsadzania gości, pierwszeństwa obsługi,
- opracowywanie karty potraw i napojów na przyjęcia okolicznościowe,
- propagowanie nowych wyrobów kulinarnych i napojów. Do zadań technika obsługi kelnerskiej należy obsługiwanie gości hotelowych i ewentualnie przygotowywanie prostych posiłków.