

Kurs kelnerski w Zespole Szkół Nr 3 w Łukowie



W dniach 29-31 stycznia 2018 roku grupa 33 uczniów klas drugich, trzecich oraz czwartych kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych wzięła udział w kursie, który prowadził Pan Grzegorz Górnik - właściciel Akademii Kelnerskiej. Profesjonalne przeprowadzone szkolenie nauczyło młodzież wielu nowych, ciekawych a czasem nawet zaskakujących zachowań kelnera, barmana i sommeliera.

Pierwszy dzień szkolenia poświęcony był kelnerstwu. Młodzież uczyła się prawidłowo nosić talerze i tace oraz przenosić potrawy z półmisek na talerz konsumenta, a także jak w przyjemny dla gościa sposób obsłużyć go w restauracji i jak się w stosunku do niego zachowywać.

Drugi dzień szkolenia przybliżył uczestnikom obowiązki barmana. Uczyli się oni przygotowywać różnego rodzaju nietuzinkowe drinki i napoje oraz serwować je we właściwy sposób.

Ostatni dzień kursu był pełen wrażeń. Razem z prowadzącym uczniowie przygotowywali i konsumowali homara, ślimaki oraz ostrygi, flambirowali owoce i zdobili w wykwintny sposób talerze z potrawami.