

**MODEL ZADATKA ZA
NATJECATELJSKU
DISCIPLINU
UGOSTITELJSKO
POSLUŽIVANJE**

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADATAKA	4
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	5
<i>MODUL 1 – Priprema radnog stola</i>	
<i>MODUL 2 – Posluživanje jela</i>	
<i>MODUL 3 – Posluživanje pića</i>	
<i>MODUL 4 – Pripremanje barskih mješavina</i>	
<i>MODUL 5 – Dočekivanje i ispraćaj gostiju</i>	
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	8
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI	10
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	11
6. TABLICA OCJENJIVANJA	12

1. UVOD

Primjer za disciplinu Ugostiteljsko posluživanje u trajanju natjecanja od dva dana.

TEMA: VJEŠTINE KONOBARA U POSLOVANJU RESTORANA

Konobar u restoranu nudi gostima kvalitetnu uslugu hrane i pića, radeći u komercijalnom sektoru, nudeći različite robe i usluge krajnjim korisnicima. Postoji izravna veza između pružanja kvalitete ugostiteljske usluge i zadovoljstva plaćanja korisnika ugostiteljskih usluga.

Konobari rade u različitim ugostiteljskim objektima (hotelima, restoranima, barovima, kavanama, bistroima i sl.), prema kvaliteti i vrsti određenog ugostiteljskog objekta. Načini posluživanja ugostiteljske usluge u praksi variraju od jednostavnih do najsloženijih. Zato konobari trebaju imati različita znanja o ugostiteljskim trendovima, međunarodnim kuhinjama, pićima, barskim mješavinama.

U svom radu trebaju primijeniti sva pravila ugostiteljskog posluživanja. Konobar je najvažnija osoba koja komunicira s gostima i pruža im iskustvene spoznaje u pogledu usluga i njihova zadovoljstva ugostiteljskom uslugom. Njegove vještine, higijenske navike, izgled, snalažljivost i profesionalne vrline dovode do toga da se gosti ugodno osjećaju i da se ponovno vraćaju u isti ugostiteljski objekt. Pri tome imaju visok postotak autonomije i osobne odgovornosti prilikom pružanja vrhunskog zadovoljstva korisnika ugostiteljskih usluga.

2. OPIS MODELA I ZADATAKA

Ovaj model zadatka uključuje sljedeće module:

MODUL 1: Priprema radnog stola

MODUL 2: Posluživanje jela

MODUL 3: Posluživanje pića

MODUL 4: Pripremanje barskih mješavina

MODUL 5: Dočekivanje i ispraćaj gostiju

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

Prvi dan natjecanja (2h)

MODUL 4 – PRIPREMANJE BARSKIH MJEŠAVINA

Pripremiti barske mješavine:

- natjecatelj/ica treba biti u mogućnosti pripremiti kratke ili duge barske mješavine uz upotrebu pića prema viđenoj recepturi i odabrano ukasiti dekoracijom ukoliko je ona navedena u recepturi
- barske mješavine razlikuju se prema sastojcima, količini i načinu pripreme
- natjecatelj/ica izvlači „iz šešira“ naziv barske mješavine s recepturom i priprema barsku mješavinu za dvije osobe
- čaše su osigurane od strane domaćina i natjecatelj/ca ne smije koristiti druge

Recepture:

Cosmopolitan, Daiquiri, Margarita, Dry Martini, Espresso Martini, Negroni, Cuba libre, Tequila Sunrise i Mojito.

Recepture barskih mješavina		
Cosmopolitan	Daiquiri	Margarita
4 cl vodka citrusna 1,5 cl Cointreau 3 cl sok brusnica 1,5 cl svježi sok limete dekoracija: korica naranče	4,5 cl white rum 1,5 cl šećerni sirup (sugar syrup) 2,5 cl svježi sok limete	3,5 cl tequila 2 cl Cointreau 1,5 svježi sok limete dekoracija: rub od soli
Dry Martini	Espresso Martini	Negroni
6 cl Ggin 1 cl suhi (dry) vermut dekoracija: maslina	5 cl vodka 1 cl Kahlua 1 cl šećerni sirup (sugar syrup) 1 kratka espresso kava	3 cl gin 3 cl Martini Rosso 3 cl Campari dekoracija: kriška naranče
Cuba libre	Tequila Sunrise	Mojito
5 cl Rrum 12 cl cola 1 cl svježi sok limete dekoracija: kriška limete	4,5 cl tequila 9 cl sok naranče 1,5 cl Grenadine dekoracija: korica naranče i kandirana trešnja	4 cl rum 2 cl svježi sok limete 6 listića mente 2 b.ž. šećera soda voda

Recepture se nalaze i na internet stranici:

<http://iba-world.com/contemporary-classics>

<http://iba-world.com/new-era-drinks/>

MODUL 1 – PRIPREMA RADNOG STOLA

Drugi dan natjecanja (8h)

Pripremni radovi za posluživanje ručka za dvije osobe:

- natjecatelj/ca treba pripremiti blagovaonicu za posluživanje, pripremiti konobarski radni stol dimenzija 80 x 120 cm odgovarajućim stolnjakom
- postaviti potreban inventar na radni stol
- prekriti priključni stol dimenzija 80 x 60 cm odgovarajućim stolnjakom
- razmjestiti stol i stolice na odgovarajući način za dva gosta
- postaviti stol za goste dimenzija 80 x 120 cm koristeći odgovarajući inventar i stolno rublje za posluživanje

Stolnu dekoraciju – aranžman osigurava domaćin.

MODUL 5 – DOČEKIVANJE I ISPRAĆAJ GOSTIJU

Profesionalnost:

- u posluživanju jela natjecatelj/ca se prema gostu treba odnositi kulturno, pažljivo, diskretno i profesionalno
- svi nazočni u prostoru za natjecanje moraju se pridržavati propisanog načina odijevanja i epidemioloških mjera
- natjecatelj/ica treba biti pažljiv, nenametljiv, prihvaćajući i primjenjujući načela lijepog i kulturnog ponašanja
- osobna higijena mora biti prioritet u radu, a profesionalni izgled uvijek prisutan.

MODUL 3 – POSLUŽIVANJE PIĆA

Poslužiti vodu:

- natjecatelj/ca treba pravilno odabrati i poslužiti vodu prema pravilima struke (gazirana, negazirana) u sustavu rada prema odabranom jelu
- pravilno upotrijebiti stakleni inventar za posluživanje vodu

Poslužiti bijelo vino:

- natjecatelj/ca treba poslužiti bijelo vino, po standardima *sommelierske* struke, gostima za stolom u vrijeme posluživanja glavnog ribljeg jela s dva priloga, salatom i desertom

MODUL 2 – POSLUŽIVANJE JELA

Poslužiti:

- natjecatelj/ca treba poslužiti juhu, glavno riblje jelo s dva priloga, salatu, desertno jelo
- *način posluživanja bit će poznat na dan natjecanja*
- treba se pridržavati svih pravila struke i zadanih načina posluživanja

Primjer jela koja škola domaćin treba pripremiti za posluživanje:

- *juha (riblja), glavno jelo (brancin u soli, blitva i krumpir, složena salata), tiramisu*

Filiranje

- brancin u soli (cca.800-1000 g)
- natjecatelj/ca treba filirati jelo kod stola gosta primjenjujući tehnike filiranja brancina u soli za dvije osobe. Složiti filete brancina s dva priloga na tanjuru, potom poslužiti goste za stolom
- dogotoviti i poslužiti jelo kod stola gosta uobičajenim tehnikama rada filiranja koristeći ispravan inventar

MODUL 2 – POSLUŽIVANJE JELA

Treći dan natjecanja (4 sata)

Poslužiti:

- natjecatelj/ca treba poslužiti desertno jelo s umakom
- *način posluživanja bit će poznat na dan natjecanja*
- treba se pridržavati svih pravila struke i zadanih načina posluživanja

Primjer jela koja škola domaćin treba pripremiti za posluživanje:

- *tart Ø 14 - 18 cm, punjen slastičarskom kremom i ukrašen voćem, voćni umak*

MODUL 3 – POSLUŽIVANJE PIĆA

Otvoriti, rastočiti pjenušac i poslužiti goste:

- natjecatelj/ca treba gostima otvoriti i rastočiti bocu pjenušavog vina po standardima *sommelierske* struke
- *broj gostiju bit će poznat na dan natjecanja*

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Prilog: popis infrastrukture

<i>Naziv inventara</i>	<i>Količina</i>
Namještaj	
Stolice restoranske	12
Stol 80 x 120 cm	10
Pomoćni stol 60 x 80 cm	6
Barska stanica (Portable bar)	2
Stol inox, s ladicama i policama 80 x 200 cm	1
Pokretni panoi 2 x 1 m (samostojeći)	4
Restoracijsko rublje	
Podstolnjak 80 x 120 cm (čoha i PVC)	10
Podstolnjak 60 x 80 cm (čoha ili PVC)	10
Stolnjak, damast, bijeli 140 x 180 cm	40
Stolnjak, damast, bijeli 120 x 140 cm	24
Stolnjak, damast, bijeli 140 x 140 cm	16
Nadstolnjak, bijeli 100 x 100 cm	36
Ubrusi, damast, bijeli 50 x 50 cm (za goste)	50
Ubrusi bijeli 50 x 50 (za rad natjecatelja)	100
Krpe za poliranje 60 x 60 cm	40
Porculansko posuđe	
Tanjur ukrasni, porculan, 32 cm	20
Plitki tanjur, 28 cm	24
Duboki tanjur	16
Desertni tanjur	24
Šalica za juhu	16
Podtanjurić za šalicu	16
Tanjurić za kruh (engleski)	20
Zdjelica za salatu 15 cm	16
Podtanjurić za zdjelicu	16
Zdjelice za umake	6
Šalica za bijelu kavu i čaj s podtanjurićem	24
Šalica za <i>espresso</i> kavu s podtanjurićem	24
Podtanjurić za šalicu od cappuccina	24
Metalno posuđe	
Restoranski poslužavnik 60 x 40 cm	6
Kavanski poslužavnik 24 x 19 cm	6
Barski poslužavnik, 45 cm okrugli	6

Plitica za ribu	6
Plitica za priloge	8
Jušnik, za četiri obroka, 2 l	6
Vjedro za hlađenje vina (rostfrei)	10
Lattiera - posuda za kuhanje mlijeka, pjenu 3 dl	2
Pribor za jelo	
Nož veliki	12
Nož riblji	16
Vilica velika	16
Vilica riblja	16
Žlica velika	16
Žlica desertna	16
Vilica desertna	16
Nož desertni	16
Žlica za tople napitke	36
Žlica za espresso kavu	36
Zaimača za juhu, 28 – 35 cm (visina)	6
Zaimača za umake, 17 – 23 cm (visina)	6
Nož za rezanje tarta	1
Lopatica za kolače	1
Stakleno posuđe	
Čaša za vodu	30
Čaša za bijelo vino	30
Čaša za crno vino	30
Čaša za pjenušac	60
Čaša tumbler 1.5 dcl	30
Martini čaša 1.5 dl	12
Čaša za Margaritu	6
Čaša za duga miješana pića	24
Čaša za sok 2 dcl	24
Vrč stakleni 0.2 l	12
Vrč stakleni 0.5 l	6
Vrč stakleni 1 l	4
Uredaji i aparati	
Stol inox, topli s grijačima, 80 x 200 cm	1
Aparat za <i>espresso</i> kavu, s depuratorom	1
Mlinac za kavu	1
Ledomat 50 kg	1
Hladnjak za pića sa staklenim vratima, 130 l	2
Grijači za hranu, strujni ili s voštanim svijećama	8

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

- kemijska olovka
- blok
- kutija žigica ili upaljač
- set noževa za dubljenje, oblikovanje, rezanje, rasijecanje
- rukavice
- otvarač za vino
- barsku čašu
- *shaker*
- čistač mrvica sa stola

5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

Sav inventar, jela, pića i napici bit će osigurani od strane organizatora natjecanja – škole domaćina.

Nije dozvoljeno donositi svoj inventar (osim onog koji je dozvoljen), svoje namirnice, pića, napitke i druge sastojke, ni za osobnu upotrebu.

U iznimnoj situaciji voditelj natjecanja može odobriti unošenje namirnica koje služe zdravstvenim potrebama pojedinog natjecatelja.

6. TABLICA OCJENJIVANJA