

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 – Prekrivanje radnog stola.....</i>	<i>5</i>
<i>MODUL 2 – Posluživanje različitim tehnikama</i>	<i>5</i>
<i>MODUL 2A – Dogotovljavanje jela kod stola gosta</i>	<i>5</i>
<i>MODUL 3 – Pripremanje i posluživanje pića i napitaka</i>	<i>6</i>
<i>MODUL 4 – Posluživanje vina.....</i>	<i>6</i>
<i>MODUL 5 – Pripremanje barskih mješavina</i>	<i>6</i>
<i>MODUL 6 – Dočekivanje gostiju.....</i>	<i>7</i>
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI.....	8
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI	11
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	12
6. TABLICA OCJENJIVANJA	13

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: Prekrivanje radnog stola

MODUL 2: Posluživanje različitim tehnikama

MODUL 2a: Dogotovljavanje jela kod stola gosta

MODUL 3: Pripremanje i posluživanje pića i napitka

MODUL 4: Posluživanje vina

MODUL 5: Pripremanje barskih mješavina

MODUL 6: Dočekivanje gostiju

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

MODUL 1 – PREKRIVANJE RADNOG STOLA

Pripremni radovi za posluživanje ručka za dvije osobe:

- natjecatelj/ca treba pripremiti blagovaonicu za posluživanje, prekriti konobarski radni stol dimenzija 80 x 120 cm odgovarajućim stolnjacima (od 3 do 5 cm od poda)
- postaviti potreban inventar na radni stol
- prekriti priključni stol dimenzija 80 x 60 cm odgovarajućim stolnjacima
- razmjestiti stol i stolice na odgovarajući način za dva gosta
- postaviti stol za goste dimenzija 80 x 120 cm koristeći odgovarajući inventar za posluživanje
- dodatno pokazati vještinu slaganja 8 vrsta oblika ubrusa po izboru natjecatelja/ice

Stolnu dekoraciju – aranžman osigurava domaćin.

Prvi dan natjecanja.

Pripremni radovi za dogotavljanje jela kod stola gosta za dvije osobe:

- natjecatelj/ca treba pripremiti blagovaonicu za posluživanje, prekriti konobarski radni stol dimenzija 80 x 120 cm odgovarajućim stolnjacima (od 3 do 5 cm od poda)
- prekriti priključni stol dimenzija 80 x 60 cm odgovarajućim stolnjacima
- razmjestiti stol i stolice na odgovarajući način za dva gosta
- postaviti stol za goste dimenzija 80 x 120 cm koristeći odgovarajući inventar za posluživanje
- odabrati i pripremiti specijalni inventar za rasijecanje kod stola gosta

Stolnu dekoraciju – aranžman osigurava domaćin.

Drugi dan natjecanja.

MODUL 2 – POSLUŽIVANJE RAZLIČITIM TEHNIKAMA

Poslužiti:

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

Primjer jela koje bi škola domaćin trebala pripremiti za posluživanje:

- *juha (krem juha od povrća), glavno jelo (teleći medaljoni na žaru, kroketi od krumpira, kuhane brokule, umak od gljiva i složena salata)*

Prvi dan natjecanja.

MODUL 2A – DOGOTOVLJAVANJE JELA KOD STOLA GOSTA

Rasijecanje:

- janječeg karea
- natjecatelj/ca treba dogotoviti jela kod stola gosta primjenjujući tehnike rasijecanja janječeg karea za dvije osobe. Poslužiti rasječene janjeće kotlete s dva priloga na tanjuru, potom poslužiti goste za stolom
- dogotoviti i poslužiti jelo kod stola gosta uobičajenim tehnikama rada rasijecanja koristeći ispravan inventar

MODUL 3 – PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I NAPITAKA

Poslužiti vodu (uz Modul 2):

- 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 vode

Prvi dan natjecanja.

Pripremiti topli napitak (uz Modul 2a):

- natjecatelj/ca treba pripremiti dva *cappuccina* u odgovarajuće šalice
- napraviti postojanu kremastu pjenu od mlijeka na pari i sljubiti s kavom
- poslužiti *cappuccino*

Drugi dan natjecanja.

MODUL 4 – POSLUŽIVANJE VINA

Poslužiti bijelo vino (uz module 2 i 2a):

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

Prvi dan natjecanja.

Dekantirati vino i poslužiti gostu (uz Modul 2a):

- natjecatelj/ca treba dekantirati vino po standardima *sommelierske* struke i poslužiti gostima za stolom uz janjeće kotlete

Drugi dan natjecanja.

MODUL 5 – PRIPREMANJE BARSKIH MJEŠAVINA

Pripremiti barske mješavine:

- natjecatelj/ica treba biti u mogućnosti pripremiti kratke ili duge barske mješavine uz upotrebu pića prema 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: ***Cosmopoliten, Daiquiri, Margarita, Dry Martini, Espresso Martini, Mojito, Cuba libre i Tequila Sunrise.***

Prvi dan natjecanja

Recepture barskih mješavina		
Cosmopoliten	Daiquiri	Margarita
4 cl Vodka Citron 1,5 cl Cointreau 3 cl Cranberry juice 1,5 cl Fresh lime juice dekoracija: korica naranče	4,5 cl White rum 1,5 cl Sugar syrup 2,5 cl Fresh lime juice	3,5 cl Tequila 2 cl Cointreau 1,5 Fresh lime juice dekoracija: rub od soli
Dry Martini	Espresso Martini	Mojito
6 cl Gin 1 cl Dry Vermouth dekoracija: maslina	5 cl Vodka 1 cl Kahlua 1 cl Sugar syrup 1 kratka espresso kava	4 cl White rum 3 cl Fresh lime juice 6 listića mente 2 b.ž. šećera soda voda
Cuba libre	Tequila Sunrise	
5 cl White rum 12 cl Coca Cola 1 cl Fresh lime juice dekoracija: kriška limuna	4,5 cl Tequila 9 cl Orange juice 1,5 cl Grenadine dekoracija: korica naranče i kandirana trešnja	

Recepture se nalaze i na internet stranici:

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

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

MODUL 6 – DOČEKIVANJE 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
- 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

Prvi i drugi dan natjecanja.

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Prilog: popis infrastrukture

<i>Naziv inventara</i>	<i>Količina</i>
Stolice restoranske	12
Stol 80 x 120 cm	12
Pomoćni stol 60 x 80 cm	6
Podstolnjak 80 x 120 cm (čoha i PVC)	12
Podstolnjak 60 x 80 cm (čoha ili PVC)	6
Stolnjak, damast, bijeli 140 x 180 cm	24
Stolnjak, damast, bijeli 120 x 140 cm	24
Stolnjak, damast, bijeli 140 x 140 cm	24
Nadstolnjak, bijeli 100 x 100 cm	36
Ubrusi, damast, bijeli 50 x 50 cm	50
Krpe za poliranje 60 x 60	20
Tanjur ukrasni, porculan, 32 cm	24
Plitki tanjur, 28 cm	24
Duboki tanjur	24
Desertni tanjur	24
Tanjurić za kruh (engleski)	24
Zdjelica za salatu 15 cm	24
Vaza za cvijeće 15 cm	12
Posipač za sol i papar	16
Šalica za bijelu kavu i čaj s podtanjurićem	24
Šalica za <i>espresso</i> kavu s podtanjurićem	24
Restoranski poslužavnik 60 x 40 cm	8
Kavanski poslužavnik 24 x 19 cm	8
Barski poslužavnik, 45 cm okrugli	8
Plitica za mesno jelo, ovalna, za četiri obroka	12
Jušnik, za četiri obroka, 2 l	12
Nož veliki	48
Vilica velika	48
Žlica velika	48
Žlica za tople napitke	36
Žlica za crnu kavu	36

Zaimača za juhu, 28 – 35 cm (visina)	12
Zaimača za umake, 17 – 23 cm (visina)	12
Čaša za vodu	36
Čaša za bijelo vino	36
Čaša za crno vino	36
Čaša za pjenušac	36
Čaša tumbler 1,5 dcl	36
Dekanter za crno vino	12
Martini čaša	24
Čaša za liker	24
Čaša za konjak	24
Čaša za rakiju	24
Čaša za sok 2 dcl	24
Aparat za <i>espresso</i> kavu, s depuratorom	2
Mlinac za kavu	2
Perilica za čaše s depuratorom	2
Ledomat 50 kg	1
Hladnjak za pića sa staklenim vratima, 130 l	2
Grijači za hranu, strujni ili s voštanim svijećama	8
Prihvataljke za led	18
Košarice za dekantiranje (metalne ili od bambusa)	8
Vedrice za hlađenje vina (rosfrajne)	16
Voštane svijeće	24
Stalak za voštane svijeće	12
Podtanjurić od <i>espresso</i> kave	24
Papirnati ubrusi 40 x 40 cm	100
Papirnati podlošci za čaše okrugli 8 cm	100
Barska žlica metalna, spiralna, 28 cm	2
<i>Shaker</i> , metalni	2
<i>Dash bootle</i>	2
Vedrice metalne	2
Barsko sito	2
Prihvataljke za led, lopatica	2
Prihvataljka za dekoraciju i slamke	2
Prihvataljka za dekoraciju – manja	2
Martini čaše zapremnine 1,5 dcl	24
Čaše za Margeritu	12
Čaše za dugo piće	24
Barska čaša (staklena), 6,5 dl	2

Slamke kom.	100
Cjedilo za agrume	2
Drobilica za led	2
Bokal stakleni 0,2 l	12
Bokal stakleni 0,5 l	6
Bokal stakleni 1 l	6
Stikersi – nabadači za voće kom.	100
Muddler	2
Purer, rastakač	15
Salvete papirnate 30 x 30	100
Ubrusi platneni	36
Krpe za poliranje 60 x 60	12
Barski poslužavnik okrugli	2
Barska mjerica (3 – 5 cl)	6
Barska mjerica (4 i 2 cl)	6
Barska stanica (<i>Portable bar</i>)	2
Stalak s bočicama za ulje i ocat	6
Čačkalice 300 kom.	1
Zdjelice za umake	6
Drvena daska za rasijecanje 20 x 40 cm	8
Pokretni panoi 2 x 1 m (samostojeći)	6
<i>Lattiera</i> – posuda za kuhanje mlijeka – pjena, 5 dl	2
Tamper – pritiskivač kave	2
Krpe za bariste	24
Čaše za koktel na bazi kave	24
Čaše za irsku kavu	24
Šalice i podtanjurići za crnu kavu	12
Šalice i podtanjurići za <i>cappuccino</i>	12
Postolje za tamper	2
Kist za čišćenje	3
Kanta za smeće 50 l	5
Stol inoks, s ladicama i stalažama 80 x 200 cm	1
Stol inoks, topli s grijačima 80 x 200 cm	1

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

Tablica ocjenjivanja za pripremne radove MODUL 1 – Prekrivanje radnog stola					
MODUL	KRITERIJ	BODOVI		BODOVI ZA KRITERIJ	BODOVI ZA MODUL
		MJERENJE DA/NE	PROSUDBA		
PRIPREMNI RADOVI					
MODUL 1 PREKRIVANJE RADNOG STOLA (0,4)	STOLNJACI NE DODIRUJU POD (0,60/0)	DA/NE		4	0,4
	ISPRAVNO OKRENUTI STOLNJACI (0,60/0)	DA/NE			
	SVE ČETIRI STRANE PREKRIVENE (0,60/0)	DA/NE			
	RAVNOMJERNO SA SVIH STRANA (0,60/0)	DA/NE			
	SVI RUBOVI PRAVILNI I OŠTRI (0,60/0)	DA/NE			
	VRIJEME (do 10 minuta 1 bod; 10 i više minuta 0 bodova)	(1/0) DA/NE			
					+
PRIPREMNI RADOVI	RADNA TEHNIKA – u rukavicama (1/0)	DA/NE		10	0,6
MODUL 1 PREKRIVANJE RADNOG STOLA (Oblikovanje ubrusa) (0,6)	PREZENTACIJA NA STOLU U ZADANOM (1/0) VREMENU	DA/NE			
	BRIDOVI OŠTRI I PRAVILNI		0, 1, 2		

	PRAVILNI NABORI		0, 1, 2		
	RAZLIČITOST FORME UBRUSA		0, 1, 2		
	VISOKE FORME (minimalno 5) – uspravne		0, 1, 2		
					1
PRIPREMNI RADOVI	POTREBAN INVENTAR NA RADNOM STOLU		0, 1		
MODUL 4	PRAVILNO POSTAVLJENO NA RADNOM STOLU		0, 1		
POSLUŽIVANJE BIJELOG VINA 40 % (0,8)	ČISTOĆA INVENTARA		0, 0,5	4	0,8
	PAŽLJIVO RUKOVANJE VINOM		0, 0,5		
	PRAVILNA TEMPERATURA VINA		0, 0,5		
	DOVOLJNA KOLIČINA VODE I LEDA U VJEDRICI		0, 0,5		
PRIPREMNI RADOVI	POTREBAN INVENTAR NA RADNOM STOLU (1/0)	DA/NE			+
MODUL 4	PRAVILNO POSTAVLJEN DEKANter (1/0)	DA/NE			
DEKANTIRANJE VINA 60 % (1,2)	ODGOVARAJUĆE ČAŠE ZA VINO (1/0)	DA/NE		6	1,2
	ODGOVARAJUĆA ČAŠA ZA DEGUSTACIJU (1/0)	DA/NE			
	UBRUS PREKRIVEN PAPIRNATOM SALVETOM (1/0) (kod brisanja dekantera)	DA/NE			

	PRIPREMLJENI TANJURIĆI ZA STANIOL, ČEP I SL. (1/0)	DA/NE			
					2
PRIPREMNI RADOVI	BOCE SU OKRENUTE PREMA GOSTU (0,20)	DA/NE		1	1
MODUL 5	POTREBAN INVENTAR NA RADNOM STOLU (0,20)	DA/NE			
PRIPREMANJE BARSKIH MJEŠAVINA (1)	ČISTOĆA INVENTARA (0,20)	DA/NE			
	PROVJERENA JE HIGIJENA I KOLIČINA LEDA (0,20)	DA/NE			
	DEKORACIJA JE UREDNA I POSTOJANA (0,20)	DA/NE			
					1
PRIPREMNI RADOVI	POTREBAN INVENTAR NA RADNOM STOLU ZA NESMETAN RAD (ocijeniti prije početka rada)		0, 1, 2	10	2
MODUL 2A	ORGANIZACIJA RADNOG MJESTA		0, 1, 2		
DOGOTOVLJAVANJE JELA KOD STOLA GOSTA (1)	INVENTAR UREDAN I ČIST		0, 1, 2		
	HIGIJENA I SIGURNOST U RADU		0, 1, 2		
	PRIPREMLJENI STOLNI GRIJAČI		0, 1, 2		
					+

PRIPREMNI RADOVI	PRAVILNO I UREDNO POSTAVLJEN KONOBARSKI RADNI STOL		0, 1	10	1
MODUL 2	UREDAN I ČIST PRIBOR		0, 1, 2		
POSLUŽIVANJE RAZLIČITIM TEHNIKAMA	PRIBOR PRAVILNO POSTAVLJEN NA STOL		0, 1, 2		
POSLUŽIVANJE JUHE	SIMETRIJA SVIH ELEMENATA NA STOLU – UBRUSA, CVIJEĆA I SL.		0, 1		
(1)	EFIKASNOST RADA		0, 1		
	HIGIJENA I SIGURNOST U RADU		0, 1		
	UKUPAN DOJAM		0, 1, 2		
PRIPREMNI RADOVI	PRAVILNO I UREDNO POSTAVLJEN KONOBARSKI RADNI STOL		0, 1	10	+
MODUL 2	UREDAN I ČIST PRIBOR		0, 1, 2		
POSLUŽIVANJE RAZLIČITIM TEHNIKAMA	SIMETRIJA PRIBORA NA STOLU		0, 1, 2		
MESNOG JELA, PRILOGA, UMAKA I SALATE	PRIPREMLJENI STOLNI GRIJAČI		0, 1		
(1)	SIMETRIJA SVIH ELEMENATA NA STOLU – UBRUSA, CVIJEĆA, DOJAM STOLA		0, 1		
	VRIJEME, EFIKASNOST RADA		0, 1, 2		
	HIGIJENA I SIGURNOST		0, 1		
					1

					4
PRIPREMNI RADOVI	PREGLEDAVANJE APARATA ZA PRIPREMU KAVE (0,25)	DA/NE		2	2
MODUL 3	PREGLED ČISTOĆE INVENTARA (0,25)	DA/NE			
PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIČA I NAPITAKA (2)	UTVRĐIVANJE ZAGRIJANOSTI ŠALICA (0,25)	DA/NE			
	KONTROLA ISPRAVNOSTI MLINA ZA KAVU (0,25)	DA/NE			
	PROVJERA MLINA ZA KAVU (0,25)	DA/NE			
	KONTROLA FINOĆE MLJEVENJA KAVE (0,25)	DA/NE			
	KONTROLA MLIJEKA (količine, masnoće) (0,25)	DA/NE			
	UREDNOST RADNE PLOHE (0,25)	DA/NE			
					2

Tablica ocjenjivanja za MODUL 2: Posluživanje različitim tehnikama

MODUL	KRITERIJ	BODOVI		BODOVI ZA KRITERIJ	BODOVI ZA MODUL
		MJERENJE DA/NE	PROSUDBA		
POSLUŽIVANJE JELA	PRAVILAN IZBOR INVENTARA (1/0)	DA/NE			
MODUL 2	TANJURI SU TOPLI (1/0)	DA/NE			
POSLUŽIVANJE RAZLIČITIM TEHNIKAMA (10)	PRAVILNO POSTAVLJENI TANJURI (1/0)	DA/NE			
POSLUŽIVANJE JUHE					

	JUHA JE PREDSTAVLJENA GOSTIMA (1/0)	DA/NE		10	10
	JUHA JE OBJAŠNJENA GOSTIMA (1/0)	DA/NE			
	JUHA JE PONUĐENA GOSTIMA NA DEGUSTACIJU (1/0)	DA/NE			
	PROLIJEVANJE JUHE (1/0)	DA/NE			
	ODGOVARAJUĆA KOLIČINA U TANJURU GOSTA (1/0)	DA/NE			
	KOMUNIKACIJA S GOSTOM PRILIKOM PODIZANJA TANJURA (1/0)	DA/NE			
	PRAVILNO PODIZANJE TANJURA ISPRED GOSTA (1/0)	DA/NE			
POSLUŽIVANJE JELA MODUL 2 POSLUŽIVANJE RAZLIČITIM TEHNIKAMA (15) POSLUŽIVANJE MESNOG JELA, DVA PRILOGA, UMAKA I SALATE	RAD U RUKAVICAMA (1/0)	DA/NE		15	+
	KRUH JE POSLUŽEN (1/0)	DA/NE			
	POSLUŽENI TOPLI TANJURI (1/0)	DA/NE			
	JELO JE PREDSTAVLJENO GOSTIMA (1/0)	DA/NE			
	UMAK I SALATA PRAVOVREMENO POSLUŽENI (1/0)	DA/NE			
	PRAVILAN REDOSLIJED POSLUŽIVANJA (1/0)	DA/NE			
					15

	STRUČAN RAD PRIHVATALJKOM (1/0)	DA/NE		
	PRAVILNO DIJELJENJE JELA (1/0)	DA/NE		
	ISPRAVNO SLOŽENO JELO NA TANJURU GOSTA (1/0)	DA/NE		
	PRAVILNO POKUPLJENO UPOTRIJEBLJENO POSUĐE (1/0)	DA/NE		
	PROSIPANJE OSTATAKA HRANE (1/0)	DA/NE		
	ISPADANJE PRIBORA (1/0)	DA/NE		
	OČIŠĆEN STOL (mrvice od kruha) (1/0)	DA/NE		
	POMOĆ GOSTIMA PRILIKOM USTAJANJA (1/0)	DA/NE		
	ISPRAČAJ GOSTIJU (1/0)	DA/NE		
<i>Tablica ocjenjivanja za MODUL 2A: Dogotavljanje jela kod stola gosta</i>				
POSLUŽIVANJE JELA MODUL 2A DOGOTOVLJAVANJE JELA KOD STOLA GOSTA (10) RASIJECANJE JANJEĆEG KAREA	PLITICA S MESOM JE NA STOLNOM GRIJAČU (1/0)	DA/NE		10
	VINO JE POSLUŽENO PRIJE ZAPOČETE RADNJE RASIJECANJA (1/0)	DA/NE		
	JELO JE PREDSTAVLJENO GOSTIMA (1/0)	DA/NE		
	ISPRAVNA TEHNIKA RASIJECANJA (1/0)	DA/NE		
	KOTLETI SU PRAVILNOG REZA (1/0)	DA/NE		

+

10

	TOČAN BROJ KOTLETA (1/0)	DA/NE			
	MESO JE PRAVILNO SLOŽENO NA TANJURU (1/0)	DA/NE			
	DODAN JE PRILOG I DEKORACIJA (1/0)	DA/NE			
	ODGOVARAJUĆE DODAVANJE UMAKA (1/0)	DA/NE			
	PRAVILNA STRANA POSLUŽIVANJA (1/0)	DA/NE			
					35

Tablica ocjenjivanja za MODUL 3: Pripremanje i posluživanje pića i napitka

MODUL	KRITERIJ	BODOVI		BODOVI ZA KRITERIJ	BODOVI ZA MODUL
		MJERENJE DA/NE	PROSUDBA		
VJEŠTINE POSLUŽIVANJA PIĆA I NAPITAKA	PRAVILNO VRIJEME POSLUŽIVANJA (1/0)	DA/NE		5	5
MODUL 3	BOCOM DODIRUJE ČAŠU GOSTA (1/0)	DA/NE			
PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I NAPITAKA	PROLIJEVANJE (1/0)	DA/NE			
POSLUŽIVANJE VODE (5)	BOCU ODLAŽE U VEDRICU (1/0)	DA/NE			

	NAKNADNO DOLIJEVANJE (1/0)	DA/NE			
VJEŠTINE POSLUŽIVANJA PIĆA I NAPITAKA MODUL 3 PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I NAPITAKA PRIPREMA 2 CAPPUCCINA (15)	ISPIRANJE GRUPE (1/0)	DA/NE		15	+
	ČIŠĆENJE PORTAFILTERA PRIJE DOZIRANJA (1/0)	DA/NE			
	PRAVILNO TAMPANJE (1/0)	DA/NE			
	ČIŠĆENJE PORTAFILTERA PRIJE UMETANJA (1/0)	DA/NE			
	UMETANJE I ODMAH KUHANJE (1/0)	DA/NE			
	VRIJEME EKSTRAKCIJE (1/0) (varijacije unutar 3 sekunde)	DA/NE			
	PRAZAN LONČIĆ NA POČETKU		0, 1, 2		
	PUŠTANJE PARE PRIJE ZAGRIJAVANJA		0, 1		
	PRAVILNA IZRADA PJENE		0, 1, 2		
	PUŠTANJE PARE I ČIŠĆENJE CIJEVI NAKON ZAGRIJAVANJA		0, 1, 2		

	PRIHVATLJIVA KOLIČINA OSTATKA MLIJEKA NA KRAJU		0, 1		
	UREDOST RADNOG PROSTORA		0, 1		
					20

Tablica ocjenjivanja za MODUL 4: Posluživanje vina

MODUL	KRITERIJ	BODOVI		BODOVI ZA KRITERIJ	BODOVI ZA MODUL
		MJERENJE DA/NE	PROSUDBA		
POSLUŽIVANJE VINA MODUL 4 POSLUŽIVANJE VINA POSLUŽIVANJE BIJELOG VINA (4)	PREZENTACIJA BOCE (0,50/0)	DA/NE		4	4
	OPIS ETIKETE (0,50/0)	DA/NE			
	REZANJE KAPICE ISPOD PRSTENA (0,30/0)	DA/NE			
	BRISANJE ČEPA I VRATA BOCE (0,30/0)	DA/NE			
	VAĐENJE ČEPA (0,30/0)	DA/NE			
	UNUTARNJE BRISANJE BOCE (0,30/0)	DA/NE			
	SKIDANJE ČEPA BEZ DODIRIVANJA PRSTIMA (0,30/0)	DA/NE			
	UTVRĐIVANJE KVALITETE VINA PUTE M ČEPA (0,30/0)	DA/NE			

	PREZENTACIJA ČEPA GOSTU (0,30/0)	DA/NE		
	PONUĐA VINA GOSTU NA UTVRĐIVANJE KVALITETE VINA – kušanjem (0,30/0)	DA/NE		
	REDOSLIJED TOČENJA (0,30/0)	DA/NE		
	NAKNADNO TOČENJE (0,30/0)	DA/NE		
POSLUŽIVANJE VINA	PREDSTAVLJANJE VINA (0/0,4)		0, 1	8
MODUL 4	SKIDANJE STANIOLA (0/0,4)		0, 1	
POSLUŽIVANJE VINA	BRISANJE BOCE (0/0,4/0,8)		0, 1, 2	
DEKANTIRANJE CRNOG VINA (8)	OTVARANJE (UZ KOŠARICU) (0/0,4)		0, 1	
	PROLIJEVANJE PRILIKOM OTVARANJA (0/0,4)		0, 1	
	KONTROLA KVALITETE VINA PREKO ČEPA (0/0,4/0,8)		0, 1, 2	
	PONUĐA GOSTA VINOM DA UTVRDI KVALITETU (0/0,4/0,8)		0, 1, 2	
	PALJENJE SVIJEĆE (0/0,4/0,8)		0, 1, 2	
	OVINJAVANJE DEKANTERA I ČAŠA (0/0,4)		0, 1	

+

8

	DEKANTIRANJE – PROLIJEVANJE (0/0,4/0,8)		0, 1, 2		
	POSLUŽIVANJE VINA PO PRAVILIMA (0/0,4)		0, 1		
	ODLAGANJE BOCE, VINA I ČEPA (0/0,4/0,8)		0, 1, 2		
	VRIJEME (maks. 10 min) (0/0,8) (do 10 min 2 boda; više od 10 min 0 bodova)		0, 2		
					12

Tablica ocjenjivanja za MODUL 5: Pripremanje barskih mješavina

MODUL	KRITERIJ	BODOVI		BODOVI ZA KRITERIJ	BODOVI ZA MODUL	
		MJERENJE DA/NE	PROSUDBA			
VJEŠTINE BARSKOG POSLOVANJA MODUL 5 PRIPREMANJE BARSKIH MJEŠAVINA PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE JEDNE BARSKE MJEŠAVINE ZA DVIJE OSOBE (13)	KOREKTAN <i>MISE EN PLACE</i> (1/0)	DA/NE		5	5	
	ODGOVARAJUĆA OPREMA I ČAŠE (1/0)	DA/NE				
	PRAVILNA TEHNIKA RADA (1/0)	DA/NE				
	TOČNI SASTOJCI (1/0)	DA/NE				
	PRECIZNA DEKORACIJA (1/0)	DA/NE				
	TIJEK I VRIJEME RADA (5 – 7 MIN) (KRATKA BM DO 5 MIN 2 BODA; 5-6 MINUTA 1 BOD, A VIŠE OD 6 MINUTA 0 BODOVA) (DUGA BM DO 7 MINUTA 2 BODA; IZMEĐU 7 I 8 MINUTA 1 BOD, A PREKO 8 MINUTA 0 BODOVA)			0, 1, 2		+
HIGIJENA I PROLIJEVANJE			0, 1, 2		8	

	RAVNOMJERNOST U ČAŠAMA		0, 1, 2	8	
	PRAVILAN IZBOR SASTOJAKA		0, 1, 2		
					13

Tablica ocjenjivanja za MODUL 6: Dočekivanje gostiju

MODUL	KRITERIJ	BODOVI		BODOVI ZA KRITERIJ	BODOVI ZA MODUL
		MJERENJE DA/NE	PROSUDBA		
DRUŠTVENE/KOMERCIJALNE VJEŠTINE KOMUNIKACIJE I OSOBNE PREZENTACIJE MODUL 6 DOČEKIVANJE GOSTIJU (5)	PRVI SE OBRAĆA GOSTU / GARDEROBA		0, 1	5	5
	POZDRAVLJA GOSTA I PITA ZA REZERVACIJU		0/0,5		
	PRAVILNO PRAĆENJE DO STOLA (OSTVARUJE VIZUALNI KONTAKT)		0/0,5		
	POMOĆ GOSTU PRILIKOM SJEDANJA		0, 1		
	PREZENTACIJA RADA – RADNOG ZADATKA JELA, VINA (POKAZUJE SAMOPOUZDANJE U RADU)		0, 1		
	ELEGANCIJA U RADU – MANIRI (KORISTI ODGOVARAJUĆE GESTE)		0, 1		
					5

Tablica ocjenjivanja za MODULE 2, 2A, 3, 4, 5, 6

MODUL	KRITERIJ	BODOVI		BODOVI ZA KRITERIJ	BODOVI ZA MODUL
-------	----------	--------	--	--------------------------	-----------------------

		MJERENJE DA/NE	PROSUDBA		
ORGANIZACIJA RADA I SAMOSTALNOST (KROZ MODULE 2, 2A, 3, 4, 5, 6)	SNALAZI SE U NOVOJ SITUACIJI (1/0)	DA/NE		5	5
	DOBRA ORGANIZACIJA POSLA (1/0)	DA/NE			
	CIPELE SU ODGOVARAJUĆE ZADATKU (1/0)	DA/NE			
	NEMA INTENZIVNIH MIRISA/MAKE-UPA/LOSIONA/ NAKITA (1/0)	DA/NE			
	STANDARD OSOBNE HIGIJENE KOSA/RUKE/ODJEĆA ČISTI SU I ISPEGLANI/UNIFORMA PRIMJERENA ZA RAD (1/0)	DA/NE			
					5
					100



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



IZVRSNOST I ZNANJE ZASLUŽUJU PRIZNANJE!

Promocija učeničkih kompetencija i strukovnog
obrazovanja kroz strukovna natjecanja i smotre



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



EF
UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.