

UGOSTITELJSKO POSUŽIVANJE

SADRŽAJ

1	
1. UVOD	3
2	
2. OPIS MODELA I ZADATAKA	4
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	5
<i>MODUL 1 – Prekrivanje radnog stola</i>	5
<i>MODUL 2 – Posluživanje različitim tehnikama</i>	5
<i>MODUL 2A – Dogotavljanje jela kod stola gosta</i>	5
<i>MODUL 3 – Pripremanje i posluživanje pića i napitaka</i>	6
<i>MODUL 4 – Posluživanje vina</i>	6
<i>MODUL 5 – Pripremanje barskih mješavina</i>	6
<i>MODUL 6 – Dočekivanje gostiju</i>	7
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: Dogotavljanje 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 i stolno rublje za posluživanje

Stolnu dekoraciju – aranžman osigurava domaćin.

Drugi dan natjecanja

Pripremni radovi za posluživanje desertnog 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 posluživanje kod stola gosta

Stolnu dekoraciju – aranžman osigurava domaćin.

Treći dan natjecanja.

MODUL 2 – POSLUŽIVANJE RAZLIČITIM TEHNIKAMA

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*

Drugi dan natjecanja.

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 6 - 8 cm, punjen slastičarskom kremom i ukrašen voćem, voćni umak*

Treći dan natjecanja

MODUL 2A – DOGOTOVLJAVANJE JELA KOD STOLA GOSTA

Filiranje:

- brancin u soli

- 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

Drugi dan natjecanja.

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

Drugi dan natjecanja.

Poslužiti vodu i vino (uz Modul 2a):

- natjecatelj/ca treba pravilno odabrati i poslužiti vodu (prirodnu mineralnu i gaziranu mineralnu) prema pravilima struke u sustavu rada prema odabranom jelu
- pravilno upotrijebiti stakleni inventar za posluživanje istih

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 ribljeg jela s dva priloga, salatom i desertom

Prvi dan natjecanja.

Otvoriti, rastočiti pjenušac i poslužiti goste (uz Modul 2):

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

Treći 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 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, Mojito, Cuba libre i Tequila Sunrise.*

Prvi dan natjecanja

Recepture barskih mješavina		
Cosmopolitan	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

Drugi i treći 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	30
Krpe za poliranje 60 x 60	20
Tanjur ukrasni, porculan, 32 cm	24
Plitki tanjur, 28 cm	24
Duboki tanjur	16
Desertni tanjur	24
Šalica za juhu	16
Podtanjurić za šalicu	16
Tanjurić za kruh (engleski)	24
Zdjelica za salatu 15 cm	24
Podtanjurić za zdjelicu	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	6
Kavanski poslužavnik 24 x 19 cm	6
Barski poslužavnik, 45 cm okrugli	6
Plitica za priloge	8
Jušnik, za četiri obroka, 2 l	8
Nož veliki	12
Nož riblji	16

Vilica velika	12
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)	12
Zaimača za umake, 17 – 23 cm (visina)	12
Čaša za vodu	36
Čaša za bijelo vino	36
Čaša za crno vino	0
Čaša za pjenušac	60
Čaša tumbler 1,5 dcl	36
Dekanter za crno vino	0
Martini čaša	24
Čaša za liker	0
Čaša za konjak	0
Čaša za rakiju	0
Čaša za sok 2 dcl	24
Aparat za <i>espresso</i> kavu, s depuratorom	1
Mlinac za kavu	1
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	12
Košarice za dekantiranje (metalne ili od bambusa)	0
Vedrice za hlađenje vina (rostfei)	10
Voštane svijeće	0
Stalak za voštane svijeće	0
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 bottle</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	0
Pokretni panoi 2 x 1 m (samostojeći)	4
<i>Lattiera</i> – posuda za kuhanje mlijeka – pjena, 5 dl	1
Tamper – pritiskivač kave	1
Krpe za bariste	1
Čaše za koktel na bazi kave	0
Čaše za irsku kavu	0
Šalice i podtanjurići za crnu kavu	12
Šalice i podtanjurići za <i>cappuccino</i>	12
Postolje za tamper	1
Kist za čišćenje	1

Kanta za smeće 50 l	5
Stol inoks, s ladicama i policama 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



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.