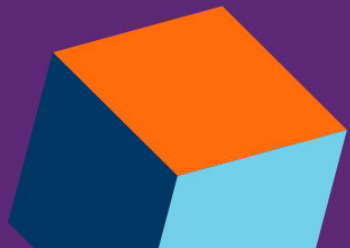




MODEL ZADATKA
UGOSTITELJSKO
POSLUŽIVANJE

U ŠKOLSKOJ GODINI
2022./2023.



SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADATAKA	4
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	
<i>MODUL 1 – Priprema radnog stola</i>	
<i>MODUL 2 – Posluživanje jela</i>	
<i>MODUL 3 – Pripremanje i posluživanje pića i toplih napitaka</i>	
<i>MODUL 4 - Priprema barskih mješavina</i>	
<i>MODUL 5 – Dočekivanje i ispraćaj gostiju</i>	
3. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI	7
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	8

1. UVOD

Primjer za disciplinu Ugostiteljsko posluživanje u trajanju natjecanja od tri 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: Pripremanje i posluživanje pića i toplih napitaka

MODUL 4: Priprema barskih mješavina

MODUL 5: Dočekivanje i ispraćaj gostiju

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

Prvi dan natjecanja (2-3h)

MODUL 4 – PRIPREMA BARSKIH MJEŠAVINA

Na dan natjecanja Prosudbeno povjerenstvo određuje koje barske mješavine učenici pripremaju.

Mogućnost 1: Kratka barska mješavina

Mogućnost 2: Duga barska mješavina

Barske mješavine su odabrane u okviru klasičnih receptura (<https://iba-world.com/iba-official-cocktail-list/>), a za svaku zadanu barsku mješavinu učenici će dobiti osnovne upute i recepturu.

Učenici odabiru odgovarajuće čaše, pribor i opremu, pripremaju barsku mješavinu te ju rastaču i dekoriraju za posluživanje razdijeljenu u tri jednake čaše. Sve faze zadatka potrebno je izvesti sukladno dobivenoj recepturi.

Po dolasku na natjecanje učenici predaju osobnu iskaznicu, sanitarnu iskaznicu, mobilne i ostale komunikacijske uređaje.

Po ulasku u prostor natjecanja kontakt učenika i mentora više nije moguć. Za sve izvanredne potrebe komunikacije s mentorom natjecatelj se obvezno najprije obraća prosudbenom povjerenstvu.

Po završetku natjecanja učenik se ne vraća u pripremni dio niti napušta prostor natjecanja (učenici slobodno mogu pratiti nastavak natjecanja iz publike).

Drugi dan natjecanja (6-8h)

MODUL 1 – PRIPREMA RADNOG STOLA

Pripremni radovi za posluživanje ručka za dvije osobe:

- natjecatelj/ica 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 ISPRAČAJ GOSTIJU

Profesionalnost:

- u posluživanju jela natjecatelj/ica 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 – PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I TOPLIH NAPITAKA

Poslužiti vodu:

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

Poslužiti vino:

- natjecatelj/ica treba od ponudena tri vina jedno sljubiti i poslužiti sa glavnim jelom, po standardima *sommelierske* struke, gostima za stolom.

MODUL 2 – POSLUŽIVANJE JELA

Poslužiti:

- natjecatelj/ica treba pripremiti tatar od tune tehnikom miješanja pred stolom gosta i poslužiti ga na dva tanjura, a glavno jelo sa dva priloga poslužiti na bečki način.
- treba se pridržavati svih pravila struke i zadanih načina posluživanja
- na dan natjecanja prosudbeno povjerenstvo natjecatelju dodjeljuje recepturu za pripremljavanje tatara od tune

Treći dan natjecanja (4h)

MODUL 3 – PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I TOPLIH NAPITAKA

Pripremiti tople napitke:

- natjecatelj/ica treba biti u mogućnosti pripremiti dva topla napitka od kave.
- napitci od kave će biti poznati na dan natjecanja
- recepture i postupci pripreme napitaka nalaze se na stranici:
<https://www.franck.eu/hr/ugostitelji/barista-club/>
- natjecatelj/ica treba poslužiti napitke gostima za stolom
- način posluživanja napitaka će biti poznat na dan natjecanja

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
- 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.



world skills Croatia



@worldskillscroatia



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



**IZVRSNOST I ZNANJE
ZASLUŽUJU PRIZNANJE!**

Promocija učeničkih kompetencija i strukovnog
obrazovanja kroz strukovna natjecanja i smotre