



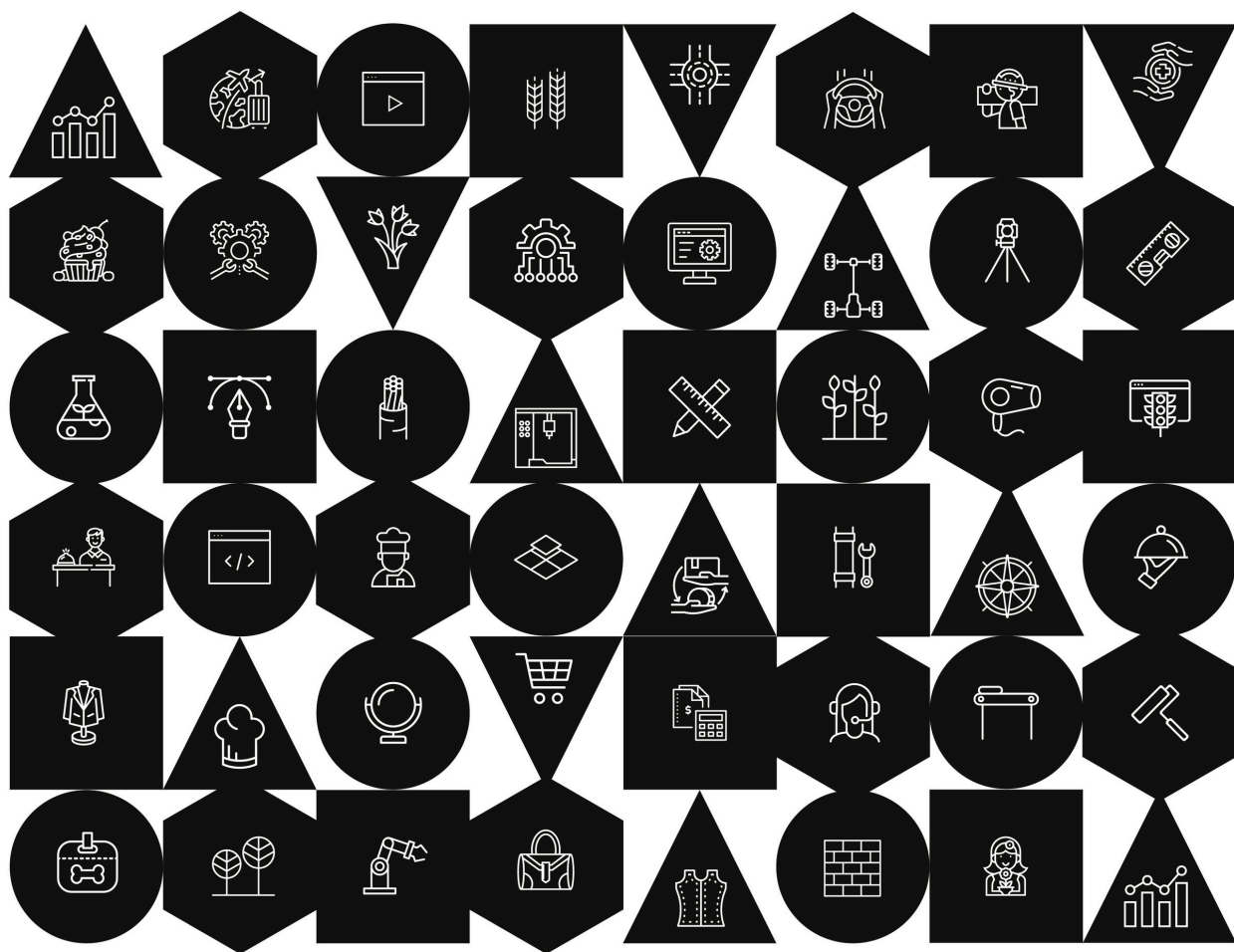
worldskills  
Croatia

Državno natjecanje učenika strukovnih škola

# WORLD SKILLS CROATIA 2024.

13. — 15. svibnja 2024. Zagreb

Agencija za stručno obrazovanje  
Ministarstvo obrazovanja, znanosti i sporta  
DZU  
Europska unija



# Zadatak s državnog natjecanja učenika strukovnih škola - WorldSkills Croatia 2024. za disciplinu **UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE**

# SADRŽAJ

<b>1. UVOD</b>	<b>3</b>
<b>2. OPIS MODELA I ZADATAKA</b>	<b>4</b>
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>	
<b>3. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI</b>	<b>7</b>
<b>4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU</b>	<b>8</b>

# 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 i stola za goste

MODUL 2: Priprema i 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 1 - Postavljanje stola prema zadanom meniju i oblikovanje deset vrsta ubrusa

Natjecatelji će postaviti stol prema zadanom meniju poštujući pravila struke. Potom će oblikovati deset vrsta ubrusa dimenzija 50\*50 cm.

Natjecatelji će imati pripremljen sav potreban inventar za izvršenje zadatka.

Meniji će natjecateljima biti poznati na dan natjecanja. Natjecatelji postavljaju stol za dvije osobe.

Meni se sastojao od hladnog predjela, juhe, toplog predjela i deserta sa odgovarajućim pićima.

### Drugi dan natjecanja (6-8h)

#### MODUL 2 Prigotavljanje tatar bifteka

#### MODUL 3 Rastakanje pjenušca

#### MODUL 3 Posluživanje toplog napitka

Natjecatelji će drugi dan natjecanja sva tri modula odraditi kao cjeloviti zadatak. Smjestit će goste za stol, rastočiti će pjenušac u određeni broj čaša (6) koje odredi povjerenstvo ravnomjerno po pravilima struke iz dva pokušaja razlijevanja te će poslužiti goste za stolom. Potom će prigotoviti tatar biftek tehnikom prigotavljanje pred stolom gosta, poslužiti ga i na kraju će pripremiti zadani topli napitak (espresso) i poslužiti ga gostima za stolom sa barskog poslužavnika. Natjecatelji poslužuju dva gosta.

Zadatak je zamišljen tako da učenici pokažu vještinu, komunikativnost i kreaciju poštujući pravila struke.

#### Prigotavljanje tatar bifteka (**objašnjenje**)

- natjecatelji rade pripremne radove za prigotavljanje tatar bifteka
- u ponuđene posudice pripremaju ponuđene začine, mirodije i ostalo sa zajedničkog stola
- meso je unaprijed iskosano i oblikovano za svakog natjecatelja

#### Rastakanje pjenušca (**objašnjenje**)

- natjecatelji rade pripremne radove za posluživanje pjenušavog vina
- otvaraju pjenušavo vino gostima za stolom
- rastaču otvoreni pjenušac u zadani broj čaša (6) iz dva pokušaja
- dvije čaše poslužuju gostima za stolom

#### Pripremanje i posluživanje toplih napitaka (**objašnjenje**)

- natjecatelj/ica treba moći pripremiti dva topla napitka od kave (espresso).
- 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 (barski poslužavnik).

## Treći dan natjecanja (4h)

### MODUL 3 Prepoznavanje osam destilata

Natjecatelji će od ponuđenih osam destilata pokušati prepoznati iste tako da ih natoče u čašu te ih pokušaju prepoznati po boji i mirisu (natjecatelji ne kušaju destilate). Vrijeme za ovaj zadatak je 10 minuta po natjecatelju. Zadani su bili vodka, gin, bacardi, lozovača, kruškovac, višnjevača, williamovka, whisky, cognac, campari.

### MODUL 4 Pripremanje barske mješavine

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

Učenici su pripremali whiskey sour.

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).



## 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



ESF+  
Učinkoviti ljudski  
potencijali



Sufinancira  
Europska unija