

**Zadatak s državnog natjecanja
učenika strukovnih škola -
WorldSkills Croatia 2025.
za disciplinu
UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE**

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADATAKA	4
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	
<i>MODUL 1 – Priprema radnog stola i stola za goste</i>	
<i>MODUL 2 – Priprema i 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 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 3 PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I TOPLIH NAPITAKA

Zadatak 1: Rastakanje pjenušca

Natjecatelji, nakon pripremnih radova, otvaraju pjenušavo vino pred povjerenstvom, rastaču ga u zadani broj čaša u najviše dva pokušaja.

MODUL 2 PRIPREMA I POSLUŽIVANJE JELA

Zadatak 2: Rasijecanje ananasa

Natjecatelj pokazuje vještinu sigurnog i preciznog rasijecanja svježeg ananasa pred gostima. Zadatak uključuje pravilno čišćenje, rezanje i serviranje ananasa na tanjuru, uz minimalnu količinu otpada. Dekorirati ponuđenim voćem.

Drugi dan natjecanja (6-8h)

MODUL 1 PRIPREMA RADNOG STOLA I STOLA ZA GOSTE

Pripremni radovi za posluživanje 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 i pripremiti kolica za flambiranje
- 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

Natjecatelj/ica treba dočekati goste, smjestiti ih za stol te na profesionalan način predstaviti gostima slijed posluživanja. Tijekom posluživanja natjecatelj/ica se prema gostu treba odnositi kulturno, pažljivo, diskretno i profesionalno. Natjecatelj/ica treba biti pažljiv, nenametljiv, prihvaćajući i primjenjujući načela lijepog i kulturnog ponašanja. Osobna higijena mora biti prioritet u radu.

MODUL 2 PRIPREMA I POSLUŽIVANJE JELA

Flambiranje slanog jela pred stolom gosta

- Natjecatelj/ca treba flambirati jelo kod stola gosta primjenjujući tehnike flambiranja slanog jela (Flambirani teleći medaljoni s širokim rezancima) za dvije osobe. Složiti jelo s prilogom na tanjur, potom poslužiti goste za stolom
- koristiti recepturu propisanu u udžbeniku Slavko Ratkajec, Ugostiteljsko posluživanje 3

MODUL 3 PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I TOPLIH NAPITAKA

Zadatak 1: Poslužiti vodu:

Natjecatelj/ica treba pravilno odabrati i poslužiti vodu prema pravilima struke (gazirana, negazirana).

Pravilno upotrijebiti stakleni inventar za posluživanje vode.

Zadatak 2: Dekantiranje crnog vina

Dekantirati vino i poslužiti gostu:

Natjecatelj/ca treba dekantirati vino po standardima sommelierske struke, te poslužiti dva gosta za stolom.

Treći dan natjecanja (4h)

MODUL 3 PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I TOPLIH NAPITAKA

Zadatak 1: Prepoznavanje osam destilata

Od natjecatelja/ice se zahtijeva da od ponuđenih osam destilata prepoznaju što veći broj.

Na način da u čaši ponuđene destilate prepoznaju po boji i mirisu (bez kušanja). Vrijeme predviđeno za ovaj zadatak je 10 minuta po natjecatelju.

MODUL 4 PRIPREMA BARSKIH MJEŠAVINA

Zadatak 2: Pripremanje kratke barske mješavine

Natjecatelj/ica će pripremati kratku barsku mješavinu, pri čemu će zadana mješavina biti poznata na dan natjecanja. Odabire odgovarajuće čaše, pribor i opremu, priprema mješavinu te je rastače u dvije čaše. Sve faze zadatka potrebno je izvesti sukladno odgovarajućoj recepturi.

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



PODRŠKA IZVRSNOSTI,
INOVATIVNOSTI I VIDLJIVOSTI
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
I OSPOSOBLJAVANJA