



**MODEL ZADATKA
UGOSTITELJSKO
POSLUŽIVANJE**

**U ŠKOLSKOJ GODINI
2025./2026.**

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 (3 - 4h)

MODUL 3 PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I TOPLIH NAPITAKA

MODUL 2 PRIPREMA I POSLUŽIVANJE JELA

Posluživanje u kavanama

Natjecatelj/ica prihvaća goste, uspostavlja prodajnu komunikaciju, poslužuje vodu, priprema i poslužuje tople napitke, te na temelju prodajne komunikacije, poslužuje slatka jela.

Tijekom posluživanja natjecatelj/ica provodi dodatnu prodajnu komunikaciju s ciljem ponude i prodaje dodatnih pića (up-sale).

Elementi zadatka podrazumijevaju, posluživanje, kvalitetnu i profesionalnu komunikaciju s gostima.

Svi elementi zadatka bit će poznati na dan natjecanja.

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
- 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 3 PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I TOPLIH NAPITAKA

MODUL 2 PRIPREMA I POSLUŽIVANJE JELA

Natjecatelji dočekuju, prihvaćaju i smještaju goste za stol. Poslužuju vodu. Poslužuju juhu, pri čemu će vrsta juhe i način njezina posluživanja biti poznati na dan natjecanja.

Nakon prezentacije i posluživanja vina, slijedi rasijecanje i posluživanje pečenog pileta s priložima. Prilozi uz pečeno pile bit će unaprijed pripremljeni od strane domaćina.

Na kraju zadatka natjecatelji poslužuju slatko jelo, koje će biti unaprijed pripremljeno te će ga biti potrebno poslužiti, a sve će biti poznato na dan natjecanja.

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.

Treći dan natjecanja (4h)

MODUL 4 PRIPREMA BARSkih MJEŠAVINA

Natjecatelj/ica priprema kratku barsku mješavinu na bazi jakog alkoholnog pića od agave.

Natjecatelj/ica odabire odgovarajuće čaše, pribor i opremu, priprema barsku mješavinu, rastače je, dekorira i poslužuje u dvije čaše (porcije).

Barska mješavina bit će poznata na dan natjecanja.

MODUL 3 PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I TOPLIH NAPITAKA

Prepoznavanje osam destilata

Zadatak natjecatelja/ice je da od ponuđenih osam destilata prepozna 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.

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



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



ESF+
Učinkoviti ljudski
potencijali



Sufinancira
Europska unija



PODRŠKA IZVRSNOSTI,
INOVATIVNOSTI I VIDLJIVOSTI
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
I OSPOSOBLJAVANJA