

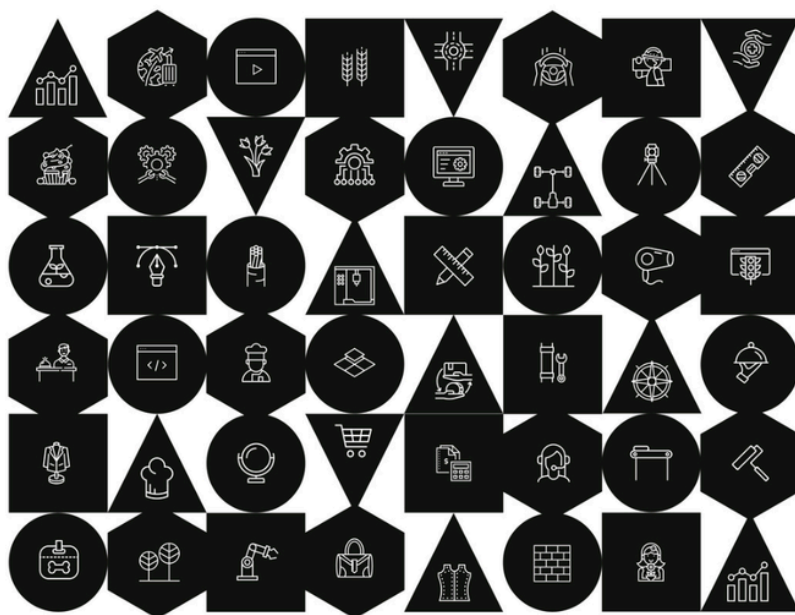


worldskills  
Croatia

Državno natjecanje  
učenika strukovnih škola

5.–7.5.2026.

# Zadatak s Državnog natjecanja učenika strukovnih škola - *WorldSkills Croatia 2026.* za disciplinu Ugostiteljsko posluživanje



# SADRŽAJ

<b>1. UVOD</b>	<b>3</b>
<b>2. OPIS MODELA I ZADATAKA</b>	<b>4</b>
2.1. <b>UPUTE NATJECATELJIMA</b>	
<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>	
<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 udobno 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 (***dva napitka, espresso i/ili capuccino, prema narudžbi gosta***), te na temelju prodajne komunikacije, poslužuje slatka jela (***savijača od jabuka, koju je potrebno prezentirati te u komunikaciji objasniti razlog preporuke i predložiti sljubljivanje***).

Tijekom posluživanja natjecatelj/ica provodi dodatnu prodajnu komunikaciju s ciljem ponude i prodaje dodatnih pića - upselling (***suhi pjenušac iz Bregovite Hrvatske, ponovno je uz dodatnu ugostiteljsku- hospitality komunikaciju potrebno objasniti razlog preporuke i predložiti sljubljivanje, a zadatak uključuje i otvaranje boce pjenušca te posluživanje gostima na čaše***).

Elementi zadatka podrazumijevaju, posluživanje, kvalitetnu i profesionalnu komunikaciju s gostima (***hospitality odnosno ukupni dojam i doživljaj gosta u fokusu je ovog zadatka***).

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 stolnorublje 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 (**Engleski 1 način posluživanja**).

Nakon prezentacije i posluživanja vina (**Graševina, Bregovita Hrvatska, polusuho**), slijedi rasijecanje i posluživanje pečenog pileta s priložima. Prilozi uz pečeno pile bit će unaprijed pripremljeni od strane domaćina (**kuhana brokula i kroketi od krumpira**).

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 (**tiramisu ili kremasta slastica u čaši**).

### **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. **(Mezcalita, kratka mješavina na bazi mezcala - natjecatelji su dobili recepturu na uvid).**

#### **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.

**(uzorci redom:**

**1) teranino - 2) tequila - 3) rum - 4) viljamovka - 5) cognac - 6) gin - 7) vodka - 8) whiskey).**

## 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

*(dopušteno je korištenje i vlastitog pribora za rasjecanje pileta)*

## 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