

**MODEL ZADATKA ZA
NATJECATELJSKU
DISCIPLINU**
UGOSTITELJSKO
POSLUŽIVANJE

IZLUČNO NATJECANJE

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADATAKA	4
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	5
<i>MODUL 1 – Pripremni radovi</i>	
<i>MODUL 2 – Priprema i posluživanje jela</i>	
<i>MODUL 3 – Posluživanje pića</i>	
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	6
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI	8
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	8
6. TABLICA OCJENJIVANJA	9

1. UVOD

Primjer za disciplinu Ugostiteljsko posluživanje u trajanju natjecanja do 3 sata..

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: Pripremni radovi

MODUL 2: Priprema i posluživanje jela

MODUL 3: Posluživanje pića

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

MODUL 1 – PRIPREMNI RADOVI

Pripremni radovi za posluživanje za dvije osobe:

- natjecatelj/ca treba pripremiti blagovaonicu za posluživanje, pripremiti konobarski radni stol dimenzija 80 x 120 cm, prekriti odgovarajućim stolnjakom
- pripremiti kolica za flambiranje
- pripremiti konobarska kolica ili priključni stol
- 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 2 – PRIPREMA I POSLUŽIVANJE JELA

Poslužiti:

- natjecatelj/ica treba pripremiti i poslužiti flambirane palačinke (Crepes Suzette)
- treba se pridržavati svih pravila struke
- koristiti recepturu propisanu u službenom udžbeniku Ivan Marošević, Ugostiteljsko posluživanje 3

Primjer jela koja škola domaćin treba pripremiti za posluživanje:

- *palačinke \varnothing 12 cm, 3 komada po gostu*

MODUL 3 – POSLUŽIVANJE PIĆA

- natjecatelj/ica treba poslužiti odgovarajući liker (Grand Marnier, Maraschino, Brandy)
- natjecatelj/ica treba gostima za stolom poslužiti vodu

Modul 1, 2 i 3 trebaju predstavljati cjelinu u izvođenju radnog zadatka sa prisustvom gostiju uz pridržavanje preporučenih epidemioloških mjera.

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Prilog: popis infrastrukture za jednog natjecatelja

Naziv inventara	Količina
Namještaj	
Stolice restoranske	2
Stol 80 x 120 cm	2
Pomoćni stol 60 x 80 cm	1
Restauracijsko rublje	
Podstolnjak 80 x 120 cm (čoha i PVC)	2
Podstolnjak 60 x 80 cm (čoha ili PVC)	1
Stolnjak, damast, bijeli 140 x 180 cm	2
Stolnjak, damast, bijeli 120 x 140 cm	2
Nadstolnjak, bijeli 100 x 100 cm	6
Ubrusi, damast, bijeli 50 x 50 cm (za goste)	4
Ubrusi bijeli 50 x 50 (za rad natjecatelja)	5
Krpe za poliranje 60 x 60 cm	3
Porculansko posuđe	
Tanjur ukrasni 32 cm	4
Plitki tanjur, 28 cm	6
Desertni tanjur	4
Vrč za vrhnje	2
Zdjelice za namirnice s podtanjurićem	4
Podtanjurić (šalica od cappuccina)	4
Podtanjurić (šalica od espresso)	4
Metalno posuđe	
Restoranski poslužavnik 60x40 cm	1
Kavanski poslužavnik 24 x 19 cm	1
Barski poslužavnik, 45 cm okrugli	1
Tava za flambiranje	1
Zvono za tanjur	2
Vjedro za hlađenje vina (inox)	1
Zdjelica za maslac	1
Pribor za jelo	
Nož veliki	4

Vilica velika	7
Žlica velika	7
Žlica desertna	4
Vilica desertna	4
Nož desertni	4
Žlica za napitke	5
Stakleno posuđe	
Čaša za vodu	4
Čaša za liker	4
Vrč 2 dl	4
Barska mjerica (3 i 5 cl)	2
Uređaji, aparati i kolica	
Kolica za flambiranje	1
Konobarska kolica	1
Grijač za jelo (električni ili s voštanim svijećama)	3
Mali stolni inventar	
Vaza za cvijeće 15 cm	2
Stalak za čačkalice	1
Potrošni materijal	
Papirnati ubrusi 40 x 40 cm 50/1	2
Papirnati ubrusi 30 x 30 cm 50/1	2
Papirnati ubrusi 24 x 24 cm 100/1	2
Čačkalice higijenske 300/1	1
Žigice	1
Ostala oprema	
Spužva i sredstvo za čišćenje kolica za flambiranje	2
Kanta za smeće 50 l	1
Kutija s prvom pomoći	1
Dezinficijens 0.5 l	1
Rukavice higijenske	20
Zaštitne maske	20

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

- kemijska olovka
- blok
- kutija žigica
- set noževa za dubljenje, oblikovanje, rezanje, rasijecanje
- rukavice
- 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.

6. TABLICA OCJENJIVANJA

PRIPREMNI RADOVI			
		MOGUĆI BODOVI	OSTVARENI BODOVI
Modul 1	Radni stol prekriven odgovarajućim stolnjakom	0, 1	
	Postavljen potreban inventar na radnom stolu	0, 1	
	Priključni stol ili konobarska kolica prekrivena odgovarajućim stolnjakom	0, 1	
	Inventar za flambiranje jela na kolicima 0 - nije pripremljen sav potreban inventar 1 - nedostaje ubrus i/ili tanjur za upotrebljeni inventar 2 - pripremljen je sav potreban inventar	0, 1, 2	
	Stol za goste prekriven odgovarajućim stolnjakom	0, 1	
	Pravilno odabran i postavljen inventar za stolom gosta	0, 1	
	Inventar uredan i čist	0, 1	
	Urednost radne odjeće i obuće (po pravilima struke)	0, 1	
	Vrijeme (do 15 minuta)	0, 1	
UKUPNO			/10

PRIPREMA I POSLUŽIVANJE JELA			
Modul 2	Tava prije upotrebe je zagrijana	0, 1	
	Natjecatelj radi po recepturi	0, 1	
	Natjecatelj u radu koristi odgovarajući pribor	0, 1	
	Natjecatelj je nepažljiv u rukovanju inventarom (buka)	0, 1	
	Natjecatelj je prije upotrebe promiješao sok ili vrhnje 0 - nisu promiješani niti sok niti vrhnje 1 - promiješan je samo jedan sastojak 2 - i sok i vrhnje su promiješani	0,1,2	
	Jelo je usplamćeno	0,5	
	Vatra se gasi tijekom rada	0,3	
	Prolijevanje tijekom rada	0,1	
	Tanjuri jesu zagrijani	0,1	
	Jelo je pravilno složeno na svim tanjurima 0 - jelo nije skladno složeno i uz neprimjerenu količinu umaka 1 - jelo je skladno složeno, uz odstupanja u količini umaka 2 - jelo je skladno složeno uz primjerenu količinu umaka	0,1,2	
	Nakon upotrebe je pospremljeno posuđe i pribor	0,1	

	Spretnost u radu (buka, pad inventara i sl.)	0,3	
	Urednost radnog prostora nakon završenog rada	0,1	
	Rad u zadanom vremenu (do 20 minuta)	0,5	
UKUPNO			/28
POSLUŽIVANJE PIĆA			
Modul 3	Pravovremeno posluživanje vode po prijemu gosta	0,1	
	Pravovremeno dolijevanje vode uz potvrdu gosta	0,1	
	Prolijevanje vode prilikom točenja	0,2	
	Ispravno odabrano piće 0 - odabran je pogrešan tip pića 2 - odabran je ispravan tip pića 4 - odabran je ispravan tip i najbolje sljubljeno piće	0, 2, 4	
	Liker je poslužen u odgovarajućoj čaši	0,2	
	Liker je ispravno poslužen gostima	0,1	
	Natjecatelj tijekom rada komunicira s gostima	0,1	
UKUPNO			/12

Ukupan broj bodova:

___/50

Ime prezime: _____

Potpis: _____