

**MODEL ZADATKA ZA  
NATJECATELJSKU  
DISCIPLINU  
UGOSTITELJSKO  
POSLUŽIVANJE**

IZLUČNO/MEĐUŽUPANIJSKO

# SADRŽAJ

<b>1. UVOD</b>	<b>3</b>
<b>2. OPIS MODELA I ZADATAKA</b>	<b>4</b>
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	5
<i>MODUL 1 – Priprema radnog stola</i>	
<i>MODUL 2 – Posluživanje jela</i>	
<i>MODUL 3 – Posluživanje pića</i>	
<b>3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI</b>	<b>6</b>
<b>4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI</b>	<b>8</b>
<b>5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU</b>	<b>9</b>
<b>6. TABLICA OCJENJIVANJA</b>	<b>10</b>

# 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: Priprema radnog stola

MODUL 2: Posluživanje jela

MODUL 3: Posluživanje pića

## 2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

### MODUL 1 – PRIPREMA RADNOG STOLA

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 2 – POSLUŽIVANJE JELA

Poslužiti:

- natjecatelj/ica treba poslužiti hladno predjelo
- **način posluživanja - engleski I način**
- treba se pridržavati svih pravila struke i zadanih načina posluživanja

*Primjer jela koja škola domaćin treba pripremiti za posluživanje:*

- *canape sendvič Ø 5 cm, 3 komada , sastavljen od čajne kobasice, sira i na vrhu aromatiziranog maslaca u obliku ružice*

### MODUL 3 – POSLUŽIVANJE PIĆA

Dekantirati - pretočiti crno vino po pravilima struke

- natjecatelj/ica treba dekantirati crno vino, i poslužiti ga za dvije osobe za stolom

**Modul 1, 2 i 4 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

<i>Naziv inventara</i>	<i>Količina</i>
<b>Namještaj</b>	
Stolice restoranske	2
Stol 80 x 120 cm	2
Pomoćni stol 60 x 80 cm	1
<b>Restauracijsko rublje</b>	
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	3
Stolnjak, damast, bijeli 120 x 140 cm	3
Stolnjak, damast, bijeli 140 x 140 cm	2
Nadstolnjak, bijeli 100 x 100 cm	4
Ubrusi, damast, bijeli 50 x 50 cm (za goste)	4
Ubrusi bijeli 50 x 50 (za rad natjecatelja)	10
Krpe za poliranje 60 x 60 cm	3
<b>Porculansko posuđe</b>	
Tanjur ukrasni, porculan, 32 cm	6
Plitki tanjur, 28 cm	6
Desertni tanjur	6
Tanjurić za kruh (engleski)	6
Podtanjurić za šalicu od cappuccina	6
<b>Metalno posuđe</b>	
Kavanski poslužavnik 24 x 19 cm	1
Barski poslužavnik, 45 cm okrugli	1
Plitica za predjelo	1
Košarica za dekantiranje (metalna ili bambus)	1
<b>Pribor za jelo</b>	
Nož veliki	6
Vilica velika	6
Žlica velika	6
Žlica desertna	6
Vilica desertna	6

Nož desertni	6
<b>Stakleno posuđe</b>	
Čaša za vodu	6
Čaša za bijelo vino	6
Čaša za crno vino	6
Dekanter za vino	2
Barska mjerica (3 i 5 cl)	2
<b>Uredaji i aparati</b>	
<b>Mali stolni inventar</b>	
Vaza za cvijeće 15 cm	2
Set posipači za sol i papar	3
Stalak s bočicama za ulje i ocat	1
Stalak za čačkalice	1
Svijećnjak za voštanu svijeću (1)	1
<b>Potrošni materijal</b>	
Voštane svijeće bijele	2
Papirnati ubrusi 40 x 40 cm	20
Papirnati ubrusi 30 x30 x	20
Papirnati ubrusi 24 x 24x	20
Čačkalice higijenske 300/1	1
<b>Ostala oprema</b>	
Kanta za smeće 50 l	1
Kutija s prvom pomoći	1
Dezinficijens 0.5 l	1
Rukavice higijenske	10
Zaštitne maske	10

## 4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

- kemijska olovka
- blok
- kutija žigica
- set noževa za dubljenje, oblikovanje, rezanje, rasijecanje
- rukavice
- otvarač za vino
- barsku čašu
- *shaker*
- 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

Redni broj natjecatelja:

Tablica ocjenjivanja za pripremne radove			
MODUL	KRITERIJ	BODOVI	BODOVI
<b>Priprema radnog stola</b>	Radni stol prekriven odgovarajućim stolnjakom	(0/2)	
	Postavljen potreban inventar na radnom stolu	(0/2)	
	Priključni stol prekriven odgovarajućim stolnjakom	(0/1)	
	Stolna apoteka postavljena na stolu	(0/1)	
	Inventar uredan i čist	(0/1)	
	Higijena radnog prostora i urednost radne odjeće i obuće (po pravilima struke)	(0/2)	
	Vrijeme (do 10 min 1 bod, više od 10 min 0 bodova)	(0/1)	
			<b>__/10</b>
Tablica ocjenjivanja za: Posluživanje jela			
<b>Posluživanje jela</b>	Hladno jelo predstavljeno je gostima	(0/3)	
	Pravilno postavljeni plitki tanjuri	(0/2)	
	Pravilno rukovanje prihvatalkama	(0/4)	
	Ispravno prenošenje jela s plitice na tanjur	(0/2)	

	Ispravan stav i strana prilikom posluživanja (Engleski I način)	(0/2)	
	Hladno jelo je estetski složeno na tanjuru	(0/3)	
	Snalaženje u novoj situaciji	(0/2)	
	Organizacija posla	(0/2)	
			<u>    </u> /20

**Tablica ocjenjivanja za: Posluživanje pića**

MODUL	KRITERIJ	BODOVI	BODOVI
<b>Posluživanje pića</b>	Prezentacija boce gostima	(0/1)	
	Opis etikete	(0/2)	
	Pravilno skidanje zaštitne kapice (kapsule)	(0/2)	
	Vađenje čepa i kontrola ispravnosti vina	(0/2)	
	Skidanje čepa bez dodirivanja prstima	(0/1)	
	Prezentacija čepa gostu	(0/1)	
	Ovinjavanje čaše i dekantera te organoleptička kontrola	(0/2)	
	Paljenje svijeće i pretakanje vina bez prolijevanja	(0/2)	
	Pravilno rastakanje vina iz dekantera	(0/2)	
	Prolijevanje prilikom točenja i pravilno posluživanje	(0/2)	

	Prezentacija uzorka na kušanje i potvrda ispravnosti od strane gosta	(0/1)	
	Prednost posluživanja u društvu	(0/1)	
	Rad u zadanom vremenu max. 10 min	(0/1)	
			<b>___/20</b>

<b>Ukupan broj bodova:</b>	<b>___/50</b>
----------------------------	---------------

Ime prezime: \_\_\_\_\_

Potpis: \_\_\_\_\_