

UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE

MEĐUŽUPANIJSKO

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADATAKA	4
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	
<i>MODUL 1 – Prekrivanje radnog stola</i>	5
<i>MODUL 2 – Posluživanje različitim tehnikama</i>	5
<i>MODUL 4 – Posluživanje vina</i>	5
<i>MODUL 5 – Pripremanje barskih mješavina</i>	5
<i>MODUL 6 – Dočekivanje gostiju</i>	6
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	7
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI	9
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	10

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: Prekrivanje radnog stola

MODUL 2: Posluživanje različitim tehnikama

MODUL 4: Posluživanje vina

MODUL 5: Pripremanje barskih mješavina

MODUL 6: Dočekivanje gostiju

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

MODUL 1 – PREKRIVANJE RADNOG STOLA

Pripremni radovi za posluživanje desertnog jela kod stola gosta za dvije osobe:

- natjecatelj/ica treba pripremiti blagovaonicu za posluživanje, prekriti konobarski radni stol dimenzija 80 x 120 cm odgovarajućim stolnjacima (od 3 do 5 cm od poda)
- prekriti priključni stol dimenzija 80 x 60 cm odgovarajućim stolnjacima
- razmjestiti stol i stolice na odgovarajući način za dva gosta
- postaviti stol za goste dimenzija 80 x 120 cm koristeći odgovarajući inventar za posluživanje
- odabrati i pripremiti specijalni inventar za posluživanje kod stola gosta

Stolnu dekoraciju – aranžman osigurava domaćin.

MODUL 2 – POSLUŽIVANJE RAZLIČITIM TEHNIKAMA

Poslužiti:

- natjecatelj/ica treba poslužiti desertno jelo s umakom
- *način posluživanja bit će poznat na dan natjecanja*
- treba se pridržavati svih pravila struke i zadanih načina posluživanja

Primjer jela koja škola domaćin treba pripremiti za posluživanje:

- *tart  6 - 8 cm, punjen slastičarskom kremom i ukrašen voćem, voćni umak*

MODUL 4 – POSLUŽIVANJE VINA

Otvoriti, rastočiti pjenušac i poslužiti goste (uz modul 2):

- natjecatelj/ica treba otvoriti, rastočiti i poslužiti pjenušavo vino, po standardima *sommelierske* struke, gostima za stolom u vrijeme posluživanja desertnog jela
- *broj gostiju bit će poznat na dan natjecanja*

MODUL 5 – PRIPREMANJE BARSKIH MJEŠAVINA

Pripremiti barske mješavine:

- natjecatelj/ica treba biti u mogućnosti pripremiti kratke ili duge barske mješavine uz upotrebu pića prema viđenoj recepturi i odabrano ukasiti dekoracijom ukoliko je ona navedena u recepturi
- barske mješavine razlikuju se prema sastojcima, količini i načinu pripreme
- natjecatelj/ica izvlači „iz šešira“ naziv barske mješavine s recepturom i priprema barsku mješavinu za dvije osobe
- čaše su osigurane od strane domaćina i natjecatelj/ica ne smije koristiti druge

Recepture: *Cosmopolitan, Daiquiri, Margarita, Dry Martini, Espresso Martini, Mojito, Cuba libre i Tequila Sunrise*

Recepture barskih mješavina		
Cosmopolitan	Daiquiri	Margarita
4 cl Vodka Citron 1,5 cl Cointreau 3 cl Cranberry juice 1,5 cl Fresh lime juice dekoracija: korica naranče	4,5 cl White rum 1,5 cl Sugar syrup 2,5 cl Fresh lime juice	3,5 cl Tequila 2 cl Cointreau 1,5 Fresh lime juice dekoracija: rub od soli
Dry Martini	Espresso Martini	Mojito
6 cl Gin 1 cl Dry Vermouth dekoracija: maslina	5 cl Vodka 1 cl Kahlua 1 cl Sugar syrup 1 kratka espresso kava	4 cl White rum 3 cl Fresh lime juice 6 listića mente 2 b.ž. šećera soda voda
Cuba libre	Tequila Sunrise	
5 cl White rum 12 cl Coca Cola 1 cl Fresh lime juice dekoracija: kriška limuna	4,5 cl Tequila 9 cl Orange juice 1,5 cl Grenadine dekoracija: korica naranče i kandirana trešnja	

Recepture se nalaze i na internet stranici:

<http://iba-world.com/contemporary-classics>

<http://iba-world.com/new-era-drinks/>

MODUL 6 – DOČEKIVANJE GOSTIJU

Profesionalnost:

- u posluživanju jela natjecatelj/ica se prema gostu treba odnositi kulturno, pažljivo, diskretno i profesionalno
- svi nazočni u prostoru za natjecanje moraju se pridržavati propisanog načina odijevanja
- natjecatelj/ica treba biti pažljiv, nenametljiv, prihvaćajući i primjenjujući načela lijepog i kulturnog ponašanja
- osobna higijena mora biti prioritet u radu, a profesionalni izgled uvijek prisutan

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Prilog: popis infrastrukture

<i>Naziv inventara</i>	<i>Količina</i>
Stolice restoranske	24
Stol 80 x 120 cm	24
Pomoćni stol 60 x 80 cm	8
Podstolnjak 80 x 120 cm (čoha i PVC)	12
Podstolnjak 60 x 80 cm (čoha ili PVC)	12
Stolnjak, damast, bijeli 140 x 180 cm	24
Stolnjak, damast, bijeli 120 x 140 cm	24
Stolnjak, damast, bijeli 140 x 140 cm	24
Nadstolnjak, bijeli 100 x 100 cm	36
Ubrusi, damast, bijeli 50 x 50 cm	30
Krpe za poliranje 60 x 60	20
Tanjur ukrasni, porculan, 32 cm	30
Plitki tanjur, 28 cm	30
Desertni tanjur	24
Vaza za cvijeće 15 cm	12
Posipač za sol i papar	12
Restoranski poslužavnik 60 x 40 cm	8
Barski poslužavnik, 45 cm okrugli	8
Žlica velika	30
Žlica desertna	30
Vilica desertna	30
Zaimača za umake, 17 – 23 cm (visina)	12
Plitica za slatko jelo (2 osobe)	12
Zdjelica za umake	12
Čačkalice 300 kom.	1
Čaša za pjenušac	36
Čaša tumbler 1,5 dcl	36
Martini čaša	24
Čaša za sok 2 dcl	24

Perilica za čaše s depuratorom	2
Ledomat 50 kg	1
Hladnjak za pića sa staklenim vratima, 130 l	1
Prihvataljke za led	5
Papirnati ubrusi 40 x 40 cm	50
Papirnati podlošci za čaše okrugli 8 cm	50
Barska žlica metalna, spiralna, 28 cm	2
<i>Shaker</i> , metalni	2
<i>Dash bootle</i>	2
Vedrice metalne	2
Barsko sito	2
Prihvataljke za led, lopatica	2
Prihvataljka za dekoraciju i slamke	2
Prihvataljka za dekoraciju – manja	2
Martini čaše zapremnine 1,5 dcl	24
Čaše za Margaritu	12
Čaše za dugo piće	24
Barska čaša (staklena), 6,5 dl	2
Slamke kom.	100
Cjedilo za agrume	2
Drobilica za led	2
Bokal stakleni 0,2 l	12
Bokal stakleni 0,5 l	6
Bokal stakleni 1 l	6
Stikersi – nabadači za voće kom.	100
Muddler	2
Purer, rastakač	15
Salvete papirnat 30 x 30	100
Ubrusi platneni	36
Krpe za poliranje 60 x 60	12
Barski poslužavnik okrugli	2
Barska mjerica (3 i 5 cl)	6
Barska mjerica (4 i 2 cl)	6
Barska stanica (<i>Portable bar</i>)	2

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
- 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.