



Zadatak za izlučno natjecanje

Ugostiteljsko posluživanje

Državno natjecanje učenika strukovnih škola -
WorldSkills Croatia 2026.

Šk. god. 2025./2026.

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADATAKA	4
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	
<i>MODUL 1 – Dočekivanje gostiju</i>	
<i>MODUL 2 – Pripremanje i posluživanje pića i toplih napitaka</i>	
<i>MODUL 3 - Posluživanje jela</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: Dočekivanje gostiju

MODUL 2: Pripremanje i posluživanje pića i toplih napitaka

MODUL 3: Posluživanje jela

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

OPIS ZADATKA:

Natjecatelj/ica samostalno dočekuje goste u bistrou, smješta ih za stol te predstavlja barsku mješavinu i sireve koji će biti posluženi. Vrste sireva unaprijed su zadane zadatkom, dok će barska mješavina na bazi jakog pića od agave biti poznata na dan natjecanja.

Zadatak natjecatelja/ice je da smisleno, zanimljivo i stručno prezentira gostima ponudu, te posluži barsku mješavinu i sireve za stolom. **Ukupno vrijeme za posluživanje, počevši od prijema gostiju do serviranja hrane i pića je 25 minuta.**

MODUL 1 – DOČEKIVANJE GOSTIJU

Profesionalnost:

Svi nazočni u prostoru za natjecanje moraju se pridržavati propisanog načina odijevanja. Osobna higijena mora biti prioritet u radu, a profesionalan izgled uvijek prisutan. Natjecatelj/ica se prema gostima odnosi kulturno, pažljivo, diskretno i profesionalno.

Natjecatelj/ica mora biti pažljiv/a i nenametljiv/a, uz poštivanje načela lijepog i kulturnog ponašanja. Natjecatelj/ica gostima predstavlja sireve i koktel.

MODUL 2 – PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA I TOPLIH NAPITAKA

Natjecatelj/ica poslužuje vodu gostima.

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

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

Točna barska mješavina bit će poznata na dan natjecanja.

MODUL 3 - POSLUŽIVANJE JELA

Natjecatelj/ica su na raspolaganju dvije vrste sira: **brie i gauda**.

Natjecatelj/ica reže i servira sireve.

Sirevi se režu na priključnom stolu te slažu na tanjure uz pripadajuće dodatke i dekoracije (orašasti plodovi, sušeno voće, med i sl.).

Stol za goste mora biti unaprijed pripremljen od strane domaćina.

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

- kemijska olovka
- blok
- rukavice

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.

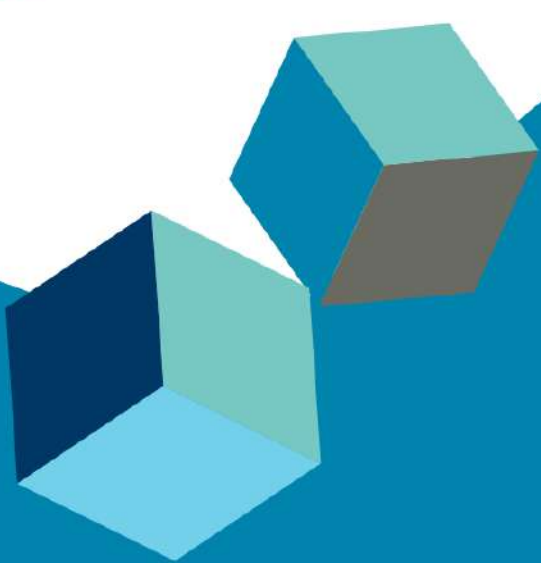
Nije dozvoljeno donositi svoj inventar (osim onog koji je dozvoljen), svoje namirnice, pića, napitke i druge sastojke, ni za osobnu upotrebu.

U iznimnoj situaciji voditelj natjecanja može odobriti unošenje namirnica koje služe zdravstvenim potrebama pojedinog natjecatelja.

- po dolasku na natjecanje učenici predaju osobnu iskaznicu, sanitarnu iskaznicu, mobilne i ostale komunikacijske uređaje.
- po ulasku u prostor natjecanja kontakt učenika i mentora više nije moguć. Za sve izvanredne potrebe komunikacije s mentorom natjecatelj se obvezno najprije obraća prosudbenom povjerenstvu.
- po završetku natjecanja učenik se ne vraća u pripremni dio niti napušta prostor natjecanja (učenici slobodno mogu pratiti nastavak natjecanja iz publike).



world skills Croatia



    
@worldskillscroatia



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



ESF+
Učinkoviti ljudski
potencijali



Sufinancira
Europska unija



PODRŠKA IZVRSNOSTI,
INOVATIVNOSTI I VIDLJIVOSTI
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
I OSPOSOBLJAVANJA