

ЗАВРШНИ ИСПИТ

КОНОБАР

Приручник о полагању завршног испита
у образовном профилу конобар

Садржај

УВОД.....	1
НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА.....	2
I ПРОГРАМ ЗАВРШНОГ ИСПИТА.....	3
1. ЦИЉ	3
2. СТРУКТУРА	3
3. ОЦЕЊИВАЊЕ СТРУЧНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА.....	3
4. ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА.....	6
5. ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА.....	6
5.1. Припрема ученика за полагање	6
5.2. Испитна комисија.....	7
6. ОЦЕЊИВАЊЕ НА ИСПИТУ.....	7
6.1. Испитни задаци.....	7
6.2. Оцењивање радног задатка.....	7
7. ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ.....	8
8. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ.....	8
АНЕКС 1. Стандард квалификације конобар	9
АНЕКС 2. Радни задаци са обрасцем за оцењивање на завршном испиту	11
ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА	13
РАДНИ ЗАДАЦИ.....	15
СЦЕНАРИО ЗА ИГРУ УЛОГА.....	37
ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА	1

УВОД

Модернизација друштва и усмереност ка економском и технолошком развоју подразумевају иновирање како општих, тако и специфичних циљева стручног образовања. У том смислу стручно образовање у Србији се, пре свега, мора усмеравати ка стицању стручних знања и развоју кључних компетенција неопходних за успешан рад, даље учење и постизање веће флексибилности у савладавању променљивих захтева света рада и друштва у целини и већу мобилност радне снаге.

Да би се унапредио квалитет, укључиле интересне групе и социјални партнери, обезбедио ефикасан трансфер знања и стицање вештина код свих учесника у образовном процесу уз пуно уважавање етничких, културолошких и лингвистичких различитости, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије започело је припреме за реорганизацију и реформу система стручног образовања, доношењем Стратегије развоја стручног образовања у Србији¹. Уследиле су огледне активности на иновацијама које су се превасходно односиле на увођење наставних планова и програма заснованих на компетенцијама и исходима учења, промене у организацији рада школе, осавремењивање наставе и примену новог концепта испита. Новине у стручном образовању су формализоване кроз важећа законских решења², као и у оквиру стратешких праваца којима се дугорочно одређује образовна политика у стручном образовању Републике Србије.³

На тим основама је након фазе реализације и евалуације огледа, у подручју рада трговина, угоститељство и туризам од школске 2012/13. године, уведен нови наставни програм⁴: **конобар**. Овај програм развијен је на основу **стандарда квалификације**. Примена стандардизације у систему стручног образовања подразумева увођење и новог концепта завршног испита, чиме се обезбеђује провера стечености стручних компетенција прописаних стандардом квалификације.

Прва генерација ученика образовног профила **конобар** завршава своје школовање полагањем завршног испита школске 2014/15. године.

Програм завршног испита припремљен је уз консултације и према захтевима социјалних партнера – Уније послодаваца, Привредне коморе Србије, одговарајућих пословних удружења и уз активно учешће наставника средњих стручних школа у којима се програм спроводи. Овај програм настао је на основу свеобухватног истраживања различитих међународних концепата завршног испита, уз уважавање постојећих искустава у овој области у Републици Србији.

Будући да успешно спровођење завршног испита претпоставља припрему свих учесника и примену прописаних процедура, Завод за унапређивање образовања и васпитања – Центар за стручно образовање и образовање одраслих (у даљем тексту: Центар), у сарадњи са тимом наставника, припремио је Приручник о полагању завршног испита (у даљем тексту: Приручник). Упутства из овог приручника су важна како би се осигурало да се испит спроводи на исти начин у свакој школи и да га сви ученици полажу под једнаким условима.

Приручник који је пред Вама је јавни документ намењен ученицима и наставницима средњих стручних школа у којима се реализује наставни програм **конобар**, социјалним партнерима и свим другим институцијама и појединцима заинтересованим за ову област.

Овај документ ће у наредном периоду бити унапређиван и прошириван у складу са захтевима развоја националног система квалификација, потребама школа и социјалних партнера.

¹ "Службени гласник РС" бр. 1/07

² Закон о основама система образовања, "Службени гласник РС" бр.72/2009, 52/2011 и 55/2013 и Закон о средњем образовању и васпитању "Службени гласник РС" бр.55/2013

³ Стратегија развоја образовања у Републици Србији до 2020.

⁴ "Службени гласник РС – Просветни гласник" бр. 10/12 и 1/13

НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Завршни испит је један од елемената система обезбеђивања квалитета стручног образовања. Полагањем завршног испита у средњем стручном образовању, појединац стиче **квалификацију** неопходну за учешће на тржишту рада.

Завршним испитом по новом концепту се проверава да ли је ученик, по успешно завршеном трогодишњем образовању, стекао стандардом квалификације прописана знања, вештине, ставове и способности, тј. главне стручне компетенције за занимање(а) за које се школовао у оквиру образовног профила.

Поред дипломе, сваки појединац полагањем оваквог испита стиче и тзв. додатак дипломи - *Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил*, чиме се на транспарентан начин послодавцима представљају стечене компетенције.

Нови концепт завршног испита који се примењује у свим одељењима истог образовног профила заснован је на **принципима**:

- уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу,
- унапређивање квалитета процеса оцењивања.

Уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу подразумева спровођење испита по једнаким захтевима и под једнаким условима у свим школама. Увођење механизма осигурања квалитета дефинисаних кроз стандардизоване процедуре и упутства за реализацију, важан су аспект квалитетног спровођења испита. На тај начин се доприноси уједначавању квалитета образовања на националном нивоу за сваки образовни профил.

Унапређивање квалитета процеса оцењивања постиже се применом **методологије оцењивања заснованог на компетенцијама**⁵, као валидног и објективног приступа вредновању компетенција. Развој објективних критеријума процене и одговарајућих метода и инструмената омогућен је успоставом система стандарда квалификације. У складу са тим, оцењивање засновано на компетенцијама почива на операционализацији радних задатака проистеклих из реалних захтева посла, односно процеса рада.

Квалитет оцењивања посебно у домену поузданости и објективности, остварује се и увођењем делимично екстерног оцењивања. Представници послодаваца, стручњаци у одређеној области, обучавају се и учествују као екстерни чланови комисија у оцењивању на завршном испиту.

Резултати завршног испита користе се у процесу **самовредновања** квалитета рада школе, али и **вредновања** образовног процеса у датом образовном профилу, на националном нивоу. Они су истовремено и смерница за унапређивање образовног процеса на оба нивоа.

За сваки образовни профил припрема се **Приручник**, којим се детаљно описује начин припреме, организације и реализације испита. У састав Приручника улазе: листа радних задатака, радни задаци и образац за оцењивање радних задатака.

⁵ За потребе примене концепта оцењивања заснованог на компетенцијама у стручном образовању и посебно у области испита развијен је приручник „Оцењивање засновано на компетенцијама у стручном образовању“ у оквиру кога су описане карактеристике концепта, његове предности у односу на остале приступе оцењивању, методе примерене таквој врсти оцењивања, као и стандардизован методолошки пут за развој критеријума процене компетенција за одређену квалификацију (www.zuov.gov.rs)

I ПРОГРАМ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

1. ЦИЉ

Завршним испитом проверава се да ли је ученик, по успешно завршеном образовању за образовни профил **конобар**, стекао стручне компетенције прописане Стандардом квалификације конобар⁶.

2. СТРУКТУРА

У оквиру завршног испита ученик извршава **један сложени радни задатак** којим се проверава стеченост стручних компетенција.

3. ОЦЕЊИВАЊЕ СТРУЧНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА

У оквиру завршног испита се проверава стеченост **стручних компетенција**. Оцењивање стручних компетенција врши се током реализације извођења практичних радних задатака. Радни задаци формиран су превасходно на основу јединица компетенција и омогућавају проверу оспособљености ученика за примену знања, демонстрацију вештина и професионалних ставова у радном контексту. На овај начин је омогућено мерење знања, вештина, ставова и способности који одговарају Стандарду квалификације конобар.

Критеријуми оцењивања стручних компетенција разијени су на основу јединица компетенција и чине *Оквир за оцењивање компетенција за квалификацију конобар (у даљем тексту: Оквир)*. Стручне компетенције су интегрисане у оквир са критеријумима за процену квалификација. Оквир садржи критеријуме процене, дате у две категорије: аспекти и индикатори процене. Инструменти за оцењивање стручних компетенција – обрасци који се користе на завршном испиту формиран су у складу са Оквиром.

⁶ Стандард квалификације конобар дат је у Анексу 1 овог Приручника

Оквир за оцењивање компетенција за квалификацију конобара

Аспекти	Индикатори			
	1	2	3	4
Одржавање хигијене и здравствено-безбедоносних услова	Одржава хигијену радног простора и радних површина	Одржава хигијену опреме, уређаја, инвентара и ресторанског рубља	Примењује хигијенске стандарде приликом услуживања гостију и примењује заштиту на раду	Разврстава и отклања отпатке према врсти материјала
Припремни радови у конобарском офису и точионици пића	Припрема инвентар према плану активности	Припрема опрему и уређаје за рад (топли пулт, ледомат, фрижидери, еспресо апарат, млин за кафу и друго)	Издваја потребну количину пића и намирница и чува у одговарајућим условима	
Припремни радови у сали	Рапоређује столове и столице према дневном плану активности	Прирема и поставља столове за госте (поставља столњаке и надстолњаке, мали стони инвентар, кувере, инструменте понуде, потребне чаше)	Припрема сервирни сто према плану активности	
Завршни радови у конобарском офису, точионици пића и у сали	Неупотребљени инвентар апсервира са столова из сале	Разврстава и одлаже након прања, инвентар за услуживање, ресторанско рубље и неупотребљен инвентар на одговарајуће место	Одлаже и проверава опрему, уређаје на прописан начин	
Смештај / испраћај госта	Примењује стандардну комуникацију (вербалну, невербалну) приликом дочека / испраћаја госта	Поштује правила бонтона приликом дочека смештаја / испраћаја госта (придржава капуте, торбе и слично)		
Пријем поруџбине	Прилази госту и презентује понуду јела и пића	Слуша жеље госта и реагује на њих (препоручује адекватну комбинацију јела и пића користећи стручну терминологију)	Евидентира поруџбину и одлаже инструмент понуде на одговарајуће место (сервирни сто)	Региструје и дистрибуира поруџбину производним одељењима
Услуживање госта пићем	Припрема напитке и пића према поруџбини госта	Слаже поруџбине на послужавник и преноси их до госта	Прилази госту на адекватан начин и услужује пића и напитке	У току рада проверава количину пића у чашама и по потреби досипа пиће гостима

Услуживање госта храном	Проверава исправност поруџбине приликом преузимања из производних одељења	Преноси јело до госта и примењује одговарајући начин услуживања	Апсервира употребљен прибор и тањире у току рада и по потреби додаје прибор и тањире за наредно јело	
Опхођење са гостом	Води рачуна о бонтону приликом услуживања госта (прво даме па господа, прво старији па млађи, прво главном госту па домаћину и слично)	Води рачуна да гост благовремено добије поруџбину и прати реакције госта током конзумирања уз љубазно и ненаметљиво понашање	Пита госта да ли је задовољан припремљеном поруџбином и да ли би желео још нешто да поручи. Адекватно реагује на евентуалне жалбе.	
Обрачун услуге	Утврђује начин плаћања и формира рачун	Наплаћује рачун на прописан начин		

За проверу прописаних компетенција, а на основу оквира за процену компетенција утврђује се **листа радних задатака**.

Листу радних задатака за проверу компетенција и радне задатке припрема Центар у сарадњи са тимовима наставника.

4. ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Ученик може да полаже завршни испит у складу са Законом.

Посебни предуслови за полагање и спровођење завршног испита дати су у следећој табели.

Ученик
<ul style="list-style-type: none"> • важећа санитарна књижица; • прописана одећа и обућа; • задовољавајућа лична хигијена за рад на радном месту (подшишан, обријан, повезане косе, уредних ноктију, без накита (пирсинга), шминке и мириса); • без мобилног телефона; • поседује прописани радни прибор (две хемијске оловке, блок за писање, отварач за пиће и вино, упаљач, бредкрамер).
Школа
<p>За припрему и спровођење завршног испита неопходно је да школа самостално или у договору са социјалним партнерима обезбеди потребне услове:</p> <ul style="list-style-type: none"> • време; • простор за реализацију испита; • опрему; • инвентар; • алате; • потребне сировине (намирнице), за израду одговарајућих радних задатака; • обрасце записника за сваког ученика; • описе радних задатака за сваког ученика и члана испитне комисије; • обрасце за оцењивање радних задатака; • чланове комисија обучене за оцењивање засновано на компетенцијама.

Ученици који не задовољавају прописане предуслове не могу приступити полагању испита.

5. ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА

Организација завршног испита спроводи се у складу са Правилником којим је прописан програм завршног испита за образовни профил конобар.

Школа благовремено планира и припрема људске и техничке ресурсе за реализацију испита и израђује распоред полагања.

Завршни испит спроводи се у школским кабинетима, школским радионицама, угоститељским објектима или у другим просторима који испуњавају услове радних места за које се ученик образовао.

У периоду припреме школа организује обуку чланова комисије за оцењивање на завршном испиту уз подршку стручних сарадника школе.

Завршни испит за ученика може да траје највише један дан.

5.1. Припрема ученика за полагање

За сваког ученика директор школе именује **ментора**. Ментор је наставник стручних предмета који је обучавао ученика у току школовања. Он помаже ученику у припремама за полагање завршног испита. У оквиру три недеље планиране наставним планом за припрему и полагање завршног испита, школа организује консултације, информише кандидате о критеријумима оцењивања и обезбеђује услове (време, простор, опрема) за припрему ученика за све задатке предвиђене завршним испитом.

5.2. Испитна комисија

По формирању Испитног одбора директор утврђује чланове испитне комисије за оцењивање на завршном испиту и њихове заменике. Имена екстерних чланова комисије достављају се Центру. Комисију чине три члана, које именује директор школе, према прописаној структури:

- два наставника стручних предмета за образовни профил конобар, од којих је један председник комисије
- представник послодаваца – компетентни извршилац датих послова у области угоститељства – кога предлаже Унија послодаваца Србије у сарадњи са одговарајућим пословним удружењима, Привредном комором Србије и Центром⁷.

Ради ефикасније реализације завршног испита, ако за то постоје прописани кадровски и материјални услови, у школи се може формирати и више испитних комисија, које могу истовремено и независно да обављају оцењивање.

6. ОЦЕЊИВАЊЕ НА ИСПИТУ

6.1. Испитни задаци

Провера прописаних компетенција спроводи се на основу листе стандардизованих радних задатака, која је саставни део Приручника (Анекс 2).

Стручно веће наставника стручних предмета школе бира радне задатке из овог Приручника и формира **школску листу** која ће се користити у том испитном року. Број понуђених радних задатака, за ученике једног одељења који полажу завршни испит, мора бити најмање 10% већи од броја ученика, уз услов да ученици раде различите задатке.

Ученик извлачи један радни задатак непосредно пред полагање завршног испита, без права замене.

Процес израде радног задатка се састоји **из писаног дела и практичног извођења**.

Након извлачења радног задатка, ученик приступа изради писаног дела. Писани део задатка је увод у практични део, али није елиминациони.

У опису сваког задатка задато је максимално време за његово извршење.

Сваком ученику се обезбеђују једнаки услови за обављање радног задатка.

6.2. Оцењивање радног задатка

Оцену о стеченим стручним компетенцијама на завршном испиту даје испитна комисија. Оцењивање радног задатка се врши **индивидуално**. Сваки члан испитне комисије пре испита добија свој образац за оцењивање радног задатка⁸, а председник комисије води и Записник о полагању завршног испита.

Након прегледа и вредновања писаног дела чланови комисије **техником посматрања** оцењују практично извођење и оцену евидентирају у обрасцу.

Време израде радног задатка контролишу сви чланови комисије. Уколико ученик није реализовао практично извођење у оквиру предвиђеног времена, прекида се извођење и комисија оцењује оно што је до тог тренутка урађено.

Радни задатак оцењује се са највише **100 бодова**.

Успех на завршном испиту зависи од укупног броја бодова које је ученик стекао извршавањем целокупног радног задатка. Сваки члан испитне комисије у свом обрасцу за оцењивање радног задатка утврђује укупан број бодова. Појединачан број бодова (сваког члана комисије) се уноси на одговарајуће место у Записнику о полагању завршног испита и на основу тога комисија утврђује просечан број бодова за радни задатак.

⁷ Сагласност на чланство представника послодаваца у комисији, на предлог школа, даје Унија послодаваца Србије односно Привредна комора Србије у сарадњи са Заводом за унапређивање образовања и васпитања - Центром. Базу података о екстерним члановима испитних комисија води Центар.

⁸ У оквиру Анекса 2 овог Приручника налази се образац за оцењивање радног задатка

Када кандидат извршењем радног задатка оствари просечних 50 и више бодова, сматра се да је показао компетентност. **Уколико је просечан број бодова на радном задатку мањи од 50, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха на завршном испиту је недовољан (1).**

Бодови се преводе у успех према следећој скали:

ПРОСЕЧАН БРОЈ БОДОВА	УСПЕХ
50 – 63	довољан (2)
64 – 77	добар (3)
78 – 90	врло добар (4)
91 – 100	одличан (5)

7. ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ

Током завршног испита за сваког ученика појединачно, води се Записник о полагању завршног испита. У оквиру записника прилажу се:

- писани део задатка;
- стандардизовани обрасци за оцењивање радног задатака свих чланова комисије.

Након реализације завршног испита комисија утврђује и евидентира успех ученика у Записнику о полагању завршног испита и ти резултати се објављују, као незванични, на огласној табли школе.

На основу резултата испита, Испитни одбор утврђује успех ученика на завршном испиту. Након седнице испитног одбора на којој се разматра успех ученика на завршном испиту, на огласној табли школе објављују се званични резултати ученика на завршном испиту.

Након реализације испита, а на захтев Центра, школа је у обавези да резултате испита достави Центру, ради праћења и анализе завршног испита. У ту сврху Центар благовремено прослеђује школи одговарајуће обрасце и инструменте за праћење.

8. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ

Ученику који је положио завршни испит издаје се *Диплома о стеченом средњем образовању за образовни профил конобар*.

Уз Диплому школа ученику издаје *Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил конобар*.

АНЕКС 1. Стандард квалификације конобар

Стандард квалификације у овом документу обједињује опис рада дефинисан Правилником о завршном испиту за овај профил и опис циљева и исхода стручног образовања утврђен Правилником о наставном плану и програму за овај образовни профил.

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. Назив квалификације: Конобар
2. Подручје рада: Трговина, угоститељство и туризам
3. Ниво квалификације: III
4. Трајање образовања: три године
5. Сврха квалификације: услуживање госта храном и пићем.
6. Стручне компетенције:
 - Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова
 - Обављање припремних и завршних радова спровођењем ресторанске процедуре
 - Пријем госта и поруџбине
 - Услуживање госта пићем
 - Услуживање госта храном
 - Извршавање административних послова

7. Опис рада

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова	- Одржава хигијену радног простора, радних површина, опреме и инвентара - Одржава личну хигијену и радну униформу - Одржава хигијену при руковању храном
Обављање припремних и завршних радова спровођењем ресторанске процедуре	- Упознаје се са дневном понудом хране и пића - Упознаје се са дневним планом и активностима - Припрема ситан инвентар и стону апотеку - Припрема опрему и уређаје за услуживање - Распома столове на крају рада - Враћа ситан инвентар на крају рада - Проверава исправност простора, опреме и инвентара на крају рада
Пријем госта и поруџбине	- Смешта госте - Прима поруџбину пића и хране - Региструје поруџбину - Дистрибуира поруџбину
Услуживање госта пићем	- Услужује аперитиве, диџестиве, напитке - Услужује вина - Припрема пиће пред гостом - Проверава задовољство госта услугом
Услуживање госта храном	- Услужује предјела - Услужује супе и чорбе - Услужује главна јела - Услужује послатице - Припрема храну пред гостом - Проверава задовољство госта услугом
Извршавање административних послова	- Наплаћује рачун - Обрачунава дневни промет - Води књигу шанка

АНЕКС 2.

Радни задаци са обрасцем за оцењивање на завршном испиту

Поштовани ученици, ментори и оцењивачи,

Пред вама је документ који садржи листу радних задатака, текст радног задатака и образац за оцењивање који ће бити коришћени на завршном испиту за образовни профил **конобар**. Намењен је за вежбање и припрему за полагање завршног испита, као и оцењивачима за усвајање примењене методологије оцењивања.

Задаци са пратећим обрасцем за оцењивање су састављени према компетенцијама које се проверавају на испиту.

У оквиру сваког задатка проверава се и ученикова компетентност у погледу примене личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођења са гостом.

Сваки радни задатак доноси максимално 100 бодова. Ученик мора остварити **најмање 50 бодова на задатку** како би положио испит. Образац за оцењивање садржи утврђене аспекте, индикаторе оцењивања као и одговарајуће мере процене дате кроз двостепену скалу. У опису сваког задатка задато је максимално време за његово извршење.

Правилно извођење у оквиру радног задатка подразумева да је ученик способан да **самостално** обавља радне операције, да показује поседовање неопходних знања и вештина за извршавање комплексних послова и повезивање различитих корака у оквиру њих. Сви наведени критеријуми морају бити узети у обзир приликом процене компетентности.

Радни задаци које ће бити реализовани на завршном испиту омогућавају проверу оспособљености ученика за обављање конкретних послова за квалификацију за коју су се школовали, као и утврђивање спремности за укључивање у свет рада.

Желимо вам срећан и упешан рад!

Аутори

ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

По завршеном образовању за образовни профил **конобар** ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Шифра радног задатка	Назив радног задатка: Услуживање гостију применом одређеног начина услуживања
КОН-1	Услуживање енглеског доручка применом бечког начина услуживања
КОН-2	Услуживање енглеског доручка применом I варијанте француског начина услуживања
КОН-3	Услуживање енглеског доручка применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-4	Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом бечког начина услуживања
КОН-5	Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом енглеског начина услуживања
КОН-6	Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-7	Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом I варијанте француског начина услуживања
КОН-8	Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-9	Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом енглеског начина услуживања (припрема јела пред гостом)
КОН-10	Услуживање заједничког ручка применом бечког начина услуживања
КОН-11	Услуживање заједничке вечере применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-12	Услуживање заједничког - пословног ручка применом II варијанте француског начина услуживања
КОН-13	Услуживање пансионске вечере по менију применом бечког начина услуживања
КОН-14	Услуживање пансионске вечере по менију применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-15	Услуживање пансионске вечере по менију применом бечког начина услуживања
КОН-16	Услуживање на свечаном пријему - банкету применом II варијанте француског начина услуживања
КОН-17	Услуживање на свечаном пријему - банкету применом II варијанте француског начина услуживања
КОН-18	Услуживање на свечаном пријему– коктел партији применом II варијанте француског начина услуживања
КОН-19	Кафанско пословање применом бечког начина услуживања
КОН-20	Кафанско пословање применом бечког начина услуживања
КОН-21	Кафанско пословање применом бечког начина услуживања

КОН-22	Услуживање бечког доручка
КОН-23	Услуживање бечког доручка
КОН-24	Услуживање бечког доручка
КОН-25	Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ са елементима барског пословања применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-26	Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ са елементима барског пословања применом бечког начина услуживања
КОН-27	Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ са елементима барског пословања применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-28	Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ са услуживањем пенушаваог вина применом бечког начина услуживања
КОН-29	Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ са услуживањем пенушаваог вина применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-30	Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ са услуживањем пенушаваог вина применом енглеског начина услуживања
КОН-31	Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом бечког начина услуживања
КОН-32	Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-33	Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом бечког начина услуживања
КОН-34	Припрема и довршавање јела пред гостом
КОН-35	Припрема и довршавање јела пред гостом
КОН-36	Припрема и довршавање јела пред гостом
КОН-37	Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом бечког начина услуживања
КОН-38	Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-39	Услуживање вечере у ресторану „A la carte“, предјело применом III варијанте а главно јело применом I варијанте француског начина услуживања
КОН-40	Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом бечког начина услуживања

РАДНИ ЗАДАЦИ

КОН-1 Услуживање енглеског доручка применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати карту доручка (по 5 ставки од сваке групе јела и напитака по редоследу карте доручка). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта који нису одсели у хотелу у коме се услужује енглески доручак су дошли на доручак. Конобар презентује понуду из карте доручка. Гости су одабрали: воћни сок, кашу од зобених пахуљица, хемендекс, џем, путер, чај и тост. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали доручковаонице;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали доручковаонице.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 60 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је дотада урађено.

КОН-2 Услуживање енглеског доручка применом I варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати карту доручка (по 5 ставки од сваке групе јела и напитака по редоследу карте доручка). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта који нису одсели у хотелу у коме се услужује енглески доручак, су дошли на доручак.

Конобар презентује понуду из карте доручка. Гости су одабрали: воћни компот, корнфлекс, омлет са сиром, мед, путер, белу кафу и тост. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали доручковаонице;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом I варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали доручковаонице.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 60 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-3 Услуживање енглеског доручка применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати карту доручка (по 5 ставки од сваке групе јела и напитака по редоследу карте доручка). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта који нису одсели у хотелу у коме се услужује енглески доручак, су дошли на доручак. Гости траже од конобара да им изложи састав енглеског доручка и јела која се нуде и да им послужи јела и напитке која поруче. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали доручковаонице;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали доручковаонице.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 60 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-4 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати пример јеловника (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују следеће: два аперитивна пића, говеђу супу, пљескавицу на жару, српску салату, 3dl стоног црвеног вина и минералну воду, палачинке са орасима и еспресо кафу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „A la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-5 Услуживање ручка у ресторану „А la carte“ применом енглеског начина услуживања

Писани део: Написати пример јеловника (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника).
Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују (дама и господин): вермут и виски, телећу рагу чорбу, пастрмку на жару са варивом (филирати), зелену салату, 3dl белог стоног вина, чоколадну тарту и капућино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом енглеског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-6 Услуживање ручка у ресторану „А la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати пример јеловника (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника).
Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Гости разгледају јеловник и траже од конобара да им предложи вегетеријански мени: (потаж, главно јело са салатом, посланицу) и поручују за аперитив два томато ђуса, уз главно јело бело флаширано 0,7l вино и уз посланицу еспресо кафу са млеком. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-7 Услуживање вечере у ресторану „А la carte“ применом I варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати пример јеловника (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника).
Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују: два аперитивна пића, минералну воду, натур шницлу са варивом, мешану салату, црвено флаширано 0,7l вино, палачинке са чоколадом и еспресо кафу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом I варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-8 Услуживање вечере у ресторану „А la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати пример јеловника (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника).
Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости (дама и господин) поручују: ликер и виљамовку, пилеће бело на жару, краставац салату, бело флаширано 0,7l вино, воћну тарту и капућино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-9 Услуживање вечере у ресторану „А la carte“ применом енглеског начина услуживања (припрема јела пред гостом)

Писани део: Написати пример јеловника (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника).
Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости (старији и млађи господин) траже препоруку од конобара за аперитив, поручују татар бифтек, траже препоруку за вино, поручују за посланицу питу са јабукама и еспресо кафу са млеком. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом енглеског начина услуживања (припрема јела пред гостом);
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 90 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-10 Услуживање заједничког ручка применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати карту пића и мени карту према наведеном менију (по 5 ставки од сваке групе пића и питака у карти пића, а један мени према правилима писања мени карте). Време предвиђено за израду 30 минута.

Најављен је долазак групе гостију на заједнички ручак. Гости захтевају да им се презентује већ утврђен мени: говеђа супа, пљескавица са помфритом, мешана салата и пита са вишњама. Нуди се аперитив (4 алкохолна и 4 безалкохолна аперитива) сложен на платоу за столом госта. Уз главно јело услужити стоно црвено вино. Еспресо кафу услужити након посланице. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за заједнички ручак;
2. Дочекати госте и сместити за сто;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Задатак урадити на примеру од два госта.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-11 Услуживање заједничке вечере применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати карту пића и мени карту према наведеном менију (по 5 ставки од сваке групе пића и напитака у карти пића а један мени према правилима писања мени карте). Време предвиђено за израду 30 минута.

Најављен је долазак групе гостију на заједничку вечеру. Гости захтевају да им се презентује већ утврђен мени: хладна закуска, бечка шницла са варивом, мешана салата и палачинке са орасима. Нуди се аперитив сложен на платоу за столом госта (четири врсте пића по два од истог). Услужује се црвено флаширано вино 0,7l а капућино након палачинки. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за заједничку вечеру;
2. Дочекати госте и сместити за сто;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Задатак урадити на примеру од два госта.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-12 Услуживање заједничког - пословног ручка применом II варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати карту пића и мени карту према наведеном менију (по 5 ставки од сваке групе пића и напитака у карти пића а један мени према правилима писања мени карте). Време предвиђено за израду 30 минута.

Најављен је долазак групе гостију на заједнички ручак. Гости захтевају да им се презентује већ утврђен мени: хладна закуска, потаж од поврћа, медаљони од свињског филеа са варивом, мешана салата и пита са бундевом. Конобар прима поруџбину за аперитив и минералну воду. Вино се услужује бело стоно и црвено стоно а еспресо кафа након пите. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за заједнички (пословни) ручак;
2. Дочекати госте и сместити за сто;
3. Услужити госте применом II варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Задатак урадити на примеру од два госта.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-13 Услуживање пансионске вечере по менију применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати пример анкетног јеловника (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру у хотелу у ком су одсели. Конобар им на основу анкетирања урађеног претходног дана презентује и услужује вечеру по следећем менију: шпагете болоњез, бечка шницла са пире кромпиром, купус салата и штрудлу са маком. Конобар нуди аперитив пре предјела, црвено флаширано 0,7l вино уз главно јело и еспресо кафу уз штрудлу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за пансионску вечеру;
2. Дочекати госте и сместити за сто;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински за услуге које нису обухваћене пансионом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-14 Услуживање пансионске вечере по менију применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати пример анкетне мени карте (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру у хотелу у ком су одсели. Конобар им на основу анкетирања урађеног претходног дана презентује и услужује вечеру по следећем менију: пита са сиром, натур шницла са варивом, мешана салата и палачинке са орасима. Гости поручују ракију виљамовку и кока колу, уз јело поручују црвено стоно вино и уз палачинке поручују еспресо кафу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за пансионску вечеру;
2. Дочекати госте и сместити за сто;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом за услуге које нису обухваћене пансионом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-15 Услуживање пансионске вечере по менију применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати пример анкетног јеловника (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру у хотелу у ком су одсели. Конобар им на основу анкетирања урађеног претходног дана презентује и услужује вечеру по следећем менију: говеђа салата, похована пилетина са варивом, мешана салата и чоколадна торта. Гости поручују два пелинковца за аперитив, бело флаширано 0,7l вино уз главно јело и капућино уз тарту. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за пансионску вечеру;
2. Дочекати госте и сместити за сто;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински за услуге које нису обухваћене пансионом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-16 Услуживање на свечаном пријему - банкету применом II варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати карту пића и мени карту (по 5 ставки од сваке групе у карти пића и напитака а један мени према правилима писања мени карте). Време предвиђено за израду 30 минута.

Гости долазе на свечани пријем. Гости захтевају да им се презентује већ утврђен мени: српска закуска, консоме жилијен, гратиниране палачинке са сиром, филе велингтон са варивом, мешана салата, воћни крем и еспресо кафа. Понудити аперитив са платоа у импровизованом аперитив салону. Предвиђено пиће уз мени је минерална вода, бело и црвено флаширано 0,7l вино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана према задатку из прилога;
2. Дочекати госте и сместити за сто или део сале одређен за пријем;
3. Услужити госте применом II варијанте француског начина услуживања;
4. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана;
5. Након испраћаја гостију извршити рекапитулацију трошкова и на основу тога формирати рачун. Плаћање је вирмански.

Задатак урадити на примеру од два госта. Аперитив услужити гостима у импровизованом аперитив салону.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-17 Услуживање на свечаном пријему - банкету применом II варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати карту пића и мени карту (по 5 ставки од сваке групе у карти пића и напитака а један мени према правилима писања мени карте). Време предвиђено за израду 30 минута.

Гости долазе на свечани пријем. Гости захтевају да им се презентује већ утврђен мени: хладно предјело ордевер, димљена пастрмка на жару, турнедо росини, вариво, мешана салата, гратиниране палачинке и еспресо кафа. Понудити аперитив са платоа у импровизованом аперитив салону. Предвиђено пиће уз мени је минерална вода, бело и црвено флаширано 0,7l вино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана према задатку из прилога;
2. Дочекати госте и сместити за сто или део сале одређен за пријем;
3. Услужити госте применом II варијанте француског начина услуживања;
4. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.
5. Након испраћаја гостију извршити рекапитулацију трошкова и на основу тога формирати рачун. Плаћање је вирмански.

Задатак урадити на примеру од два госта. Аперитив услужити гостима у импровизованом аперитив салону.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напите у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-18 Услуживање на свечаном пријему– коктел партији применом II варијанте француског начина услуживања

Писани део: Избор јела и пића за коктел партију у време ручка (20 до 24 залогаја хране хладно-топла комбинација, 2 до 4 колача по особи, пиће према правилима планирања количина пића за коктел партију, 1-1,5dl аперитива, 2-3 dl сокова, 3-4 dl белог и црвеног вина, 3-4 dl воде, 1,5-2dl пива и 1 кафа). Време предвиђено за израду 30 минута.

Гости долазе на свечану коктел партију у време ручка. Конобар припрема импровизовани мали барски пулт и сто са апетисанима. Гостима се услужују аперитивна пића, канапеи, пиће уз јело се додаје на плато и услужује, ситни колачи и еспресо кафа на крају. Приликом услуживања канапеа конобар излаже гостима шта је све предвиђено да се послужи од хране и пића на коктел партији. Избор пића и хране (двадесетак различитих залогаја) одређују наставници услуживања приликом кабинетских вежби.

У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана према задатку из прилога;
2. Дочекати госте и сместити поред стола или у део сале одређен за пријем;
3. Услужити госте применом II варијанте француског начина услуживања;
4. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.
5. Након испраћаја гостију извршити рекапитулацију трошкова и на основу тога формирати рачун. Плаћање је вирмански.

Задатак урадити на примеру од два госта.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-19 Кафанско пословање применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати кафанску карту (по 5 ставки од сваке групе у кафанској карти). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе у кафану у време преподневне ужине. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују вињак и вермут, чоколадну тарту и еспресо кафу.

У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали кафане;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали кафане.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 60 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-20 Кафанско пословање применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати кафанску карту (по 5 ставки од сваке групе у кафанској карти). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе у кафану у време поподневне ужине. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују: виски, вермут, хладну закуску, стоно бело вино, лешник тарту и капуђино.

У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали кафане;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали кафане.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 60 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-21 Кафанско пословање применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати кафанску карту (по 5 ставки од сваке групе у кафанској карти). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе у кафану у вечерњим часовима. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују: аперитив, тост сендвич, пиво, суву питу са орасима и еспресо кафу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали кафане;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали кафане.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 60 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-22 Услуживање бечког доручка

Писани део: Написати карту доручка (по 5 ставки од сваке групе јела и напитака по редоследу карте доручка). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта која нису одсела у хотелу у коме се услужује бечки доручак, су дошли на доручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости су одабрали: два меко кувана јаја, белу кафу, намазе и пециво. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали кафане;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали кафане.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 60 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-23 Услуживање бечког доручка

Писани део: Написати карту доручка (по 5 ставки од сваке групе јела и напитака по редоследу карте доручка). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта која нису одсела у хотелу у коме се услужује бечки доручак, су дошли на доручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости су одабрали: два тврдо кувана јаја, чај, намазе, пециво. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали кафане;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали кафане.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 60 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-24 Услуживање бечког доручка

Писани део: Написати карту доручка (по 5 ставки од сваке групе јела и напитака по редоследу карте доручка). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта која нису одсела у хотелу у коме се услужује бечки доручак, су дошли на доручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости су одабрали: два тврдо кувана јаја, белу кафу, намазе и пециво. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали кафане;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали кафане.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 60 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-25 Услуживање вечере у ресторану „А la carte“ са елементима барског пословања применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати јеловник (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују: мартини драј коктел за аперитив, бифтек на жару, мешану салату, штрудлу са орасима, минералну воду уз главно јело и еспресо кафу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-26 Услуживање вечере у ресторану „А la carte“ са елементима барског пословања применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати јеловник (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују: коктел блади мери, бечку шницлу са варивом, мешану салату, палачинке са чоколадом, минералну воду уз главно јело и капућино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-27 Услуживање вечере у ресторану „А la carte“ са елементима барског пословања применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати јеловник (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују: мохито коктел, пилетину салтин боку са помфритом, српску салату, питу са бундевом, минералну воду уз главно јело и еспресо кафу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-28 Услуживање ручка у ресторану „А la carte“ са услуживањем пенушаваг вина применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати винску карту (по 5 вина од сваке групе у винској карти). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују: виски, потаж од поврћа, бифтек на жару, мешану салату, парфе од лешника, минералну воду уз главно јело, уз послатицу пенушава вино и еспресо кафу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-29 Услуживање ручка у ресторану „А la carte“ са услуживањем пенушаваг вина применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати винску карту (по 5 вина од сваке групе у винској карти). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују (дама и господин): вермут, вилјамовку ракију, говеђу супу, рамстек на жару са варивом, мешану салату, палачинке са џемом, минералну воду уз главно јело, пенушаво вино уз послатицу и капућино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-30 Услуживање ручка у ресторану „А la carte“ са услуживањем пенушаваг вина применом енглеског начина услуживања

Писани део: Написати винску карту (по 5 вина од сваке групе у винској карти). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују: два аперитива, пастрмку на жару (филирати пред гостима) са варивом, зелену салату, воћну торту, минералну воду, пенушаво вино и еспресо кафу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом енглеског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-31 Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати три сложена менија (по 1 мени од четири, пет и шест гангова). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује дневну понуду менија и карту пића. Гости поручују: говеђу супу са резанцима, свињско печење са варивом, мешану салату, суву питу и еспресо кафу. За аперитив поручују ракију, уз главно јело црвено флаширано 0,7l вино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „Table d hot“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-32 Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати три сложена менија (по 1 мени од четири, пет и шест гангова). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује дневну понуду менија и карту пића. Гости поручују: телећу рагу чорбу, пљескавицу са помфритом, мешану салату, палачинке са орасима, капућино. За аперитив поручују пелинковац, виски, минералну воду а уз главно јело пола литра стоног црвеног вина. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „Table d hot“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-33 Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати три сложена менија (по 1 мени од четири, пет и шест гангова).

Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује дневну понуду менија и карту пића. Гости поручују: шпагете болоњез, бечку шницлу са прилогом, парадајз салату, воћну тарту и еспресо кафу. За аперитив поручују вермут и пелинковац, минералну воду, а уз главно јело бело флаширано 0,7л вино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „Table d hot“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-34 Припрема и довршавање јела пред гостом

Писани део: Написати јеловник који садржи део јела која се припремају пред гостом (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника од којих је једно јело које се припрема и довршава пред гостом у групи где постоји такво јело). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују следеће: два аперитивна пића, минералну воду, татар бифтек који треба припремити пред гостом, сладолед и еспресо кафу, а конобар им препоручује вино уз јело. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „A la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом енглеског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 90 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-35 Припрема и довршавање јела пред гостом

Писани део: Написати јеловник који садржи део јела која се припремају пред гостом (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника од којих је једно јело које се припрема и довршава пред гостом у групи где постоји такво јело). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују следеће: пелинковац, виски, минералну воду, за главно јело фламбирани медаљони, палачинке са орасима и пола литре стоног црвеног вина. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „A la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом енглеског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 90 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-36 Припрема и довршавање јела пред гостом

Писани део: Написати јеловник који садржи и јела која се припремају пред гостом (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника од којих је једно јело које се припрема и довршава пред гостом у групи где постоји такво јело). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Конобар презентује понуду из јеловника и карте пића. Гости поручују следеће: виски и домаћу ракију за аперитив, минералну воду, главно јело бечка шницла са прилогом, мешана салата и пола литра белог стоног вина, фламбиране палачинке сузет, капуђино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „A la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања за главно јело и енглеског начина услуживања за посланицу;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 90 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је дотада урађено.

КОН-37 Услуживање ручка у ресторану „А la carte“ применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати јеловник (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Гости разгледају јеловник и траже од конобара да им предложи посни мени (потаж, главно јело са салатом, посланицу), поручују за аперитив два воћна, уз главно јело бело флаширано 0,7l вино и уз посланицу еспресо кафу са млеком. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-38 Услуживање ручка у ресторану „А la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати јеловник (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на ручак. Гости разгледају јеловник и траже од конобара да им предложи један једноставан мени (супа или чорба, главно јело са салатом, посланицу), поручују за аперитив пелинковац и виски, уз главно јело црвено флаширано 0,7l вино и уз посланицу капуџино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом III варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

КОН-39 Услуживање вечере у ресторану „А la carte“, предјело применом III варијанте, а главно јело применом I варијанте француског начина услуживања

Писани део: Написати јеловник (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру. Гости разгледају јеловник и траже од конобара да им предложи предјело од сира, главно јело од пилетине са салатом и посланицу од чоколаде, поручују за аперитив виљамовку и оранж ђус, уз главно јело бело флаширано 0,7l вино и уз посланицу еспресо кафу. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити гостима предјело применом III варијанте, а главно јело применом I варијанте француског начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун картицом;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

КОН-40 Услуживање вечере у ресторану „А la carte“ применом бечког начина услуживања

Писани део: Написати јеловник (навести 5 јела из сваке групе по редоследу из јеловника). Време предвиђено за израду 30 минута.

Два госта долазе на вечеру. Гости разгледају јеловник и траже од конобара да им предложи и објасни начин припреме, предјело Валдорф салата, главно јело Карађорђева шницла са Српском салатом и посланица Пита од бундеве, поручују за аперитив шљивовицу и кампари, минералну воду, уз главно јело црвено флаширано 0,7l вино и уз посланицу капућино. У задатку је потребно:

1. Урадити припремне радове у офису и сали ресторана за „А la carte“ пословање;
2. Дочекати госте и обавити пријем поруџбине;
3. Услужити госте применом бечког начина услуживања;
4. Испоставити и наплатити рачун готовински;
5. Обавити завршне радове у офису и сали ресторана.

Потребно је да конобар сам припреми пиће и напитке у точионици пића.

Приликом израде задатка вредноваће се и примена личне и радне хигијене, пословне комуникације и опхођење са гостом.

Време предвиђено за израду задатка је 75 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

СЦЕНАРИО ЗА ИГРУ УЛОГА

После извлачења задатка ученик/конобар приступа припремним радovima у офису и сали, а након тога улазе гости (ученици, мушко и женско или старија и млађа особа, обавезно је да поседују торбу, шешир, кишобран или нешто друго како би конобар адекватно реаговао).

Конобар их дочекује, смешта и презентује понуду (јеловник, карта пића и усмено презентује јела).

Конобар гостима препоручује адекватна јела и напитке. Гости поручују јела и пића из задатка.

Пре почетка испита утврдити временски размак између доношења јела (нпр. гости одлажу прибор на адекватан начин како би ставили до знања да су завршили). Да би конобар могао досипати пиће, школа може да обезбеди посуду за оно што је "попијено". Уместо алкохолних пића препоручује се употреба воде.

На крају оброка гости позивају конобара ради плаћања. Конобар им се адекватно обраћа (пита за додатну наруџбу, задовољство храном и начин плаћања)

Наплата се врши према захтеву задатка.

Након испраћања гостију конобар обавља завршне радове, након чега обавештава комисију да је завршио задатак.

За сваки индикатор заокружити одговарајући број бодова

1. АСПЕКТ Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 9)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Одржава хигијену радног простора и радних површина	2	0
Одржава хигијену опреме, уређаја, и инвентара за услуживање гостију	2	0
Примењује хигијенске стандарде приликом услуживања гостију и примењује заштиту на раду	3	0
Разврстава и отклања отпатке према врсти материјала	2	0

2. АСПЕКТ Припремни радови у конобарском офису и точионици пића

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 4)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Припрема инвентар према плану активности	2	0
Припрема опрему и уређаје за рад (топли пулт, ледомат, фрижидери, еспресо апарат, млин за кафу и друго)	1	0
Издава потребну количину пића и намирница и чува у одговарајућим условима	1	0

3. АСПЕКТ Припремни радови у сали

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 7)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Рапоређује столове и столице према дневном плану активности	1	0
Прирема и поставља столове за госте (поставља столњаке и надстолњаке, мали стони инвентар, кувере, инструменте понуде, потребне чаше)	4	0
Припрема сервирни сто према плану активности	2	0

4. АСПЕКТ Завршни радови у конобарском офису, точионици пића и у сали

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 4)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Неупотребљени инвентар апсервира са столова из сале	2	0
Разврстава и одлаже након прања, инвентар за услуживање, ресторанско рубље и неупотребљен инвентар на одговарајуће место	1	0
Одлаже и проверава опрему, уређаје на прописан начин	1	0

5. АСПЕКТ Смештај/испраћај госта

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 4)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Примењује стандардну комуникацију (вербалну, невербалну) приликом дочека/испраћаја госта	2	0
Поштује правила бонтона приликом дочека смештаја/испраћаја госта (придржава капуте, торбе и слично)	2	0

За сваки индикатор заокружити одговарајући број бодова

6. АСПЕКТ Пријем поруџбине

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 20)	ПОТПУНО	НЕПОТПУНО
Познаје и користи инструменте понуде (писани део испита)	10	0
	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Прилази госту и презентује понуду јела и пића	3	0
Слуша жеље госта и реагује на њих (препоручује адекватну комбинацију јела и пића користећи стручну терминологију)	3	0
Евидентира поруџбину и одлаже инструмент понуде на одговарајуће место (сервирни сто)	2	0
Региструје и дистрибуира поруџбину производним одељењима	2	0

7. АСПЕКТ Услуживање госта пићем

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 19)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Припрема напитке и пића према поруџбини госта	3	0
Слаже поруџбине на послужавник и преноси их до госта	3	0
Прилази госту на адекватан начин и услужује пића и напитке	10	0
У току рада проверава количину пића у чашама и досипа пиће гостима	3	0

8. АСПЕКТ Услуживање госта храном

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Проверава исправност поруџбине приликом преузимања из производних одељења	4	0
Преноси јело до госта и примењује одговарајући начин услуживања	11	0
Апсервира употребљен инвентар у току рада и по потреби додаје потребан инвентар	5	0

9. АСПЕКТ Опхођење са гостом

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 9)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Води рачуна о бонтону приликом услуживања госта (прво даме па господу, прво старији па млађи, прво главном госту па домаћину и слично)	3	0
Води рачуна да гост благовремено добије поруџбину и прати реакције госта током конзумирања уз љубазно и ненаметљиво понашање	3	0
Пита госта да ли је задовољан припремљеном поруџбином и да ли би желео још нешто да поручи	3	0

10. АСПЕКТ Обрачун услуге

ИНДИКАТОРИ (максималан број бодова 4)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Утврђује начин плаћања и формира рачун	2	0
Наплаћује рачун на прописан начин	2	0