



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: PRIPRAVA JEDI PRED GOSTOM

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- planirati lastno delo in vzdrževati higieno dela pri pripravi jedi pred gostom,
- pravilno rokovati s specialnim inventarjem,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- gostom priporočati in svetovati,
- pripraviti mise en place glede na vrsto storitve,
- pripraviti ali dokončati jedi pred gostom ter jih postreči,
- opraviti zaključna dela,
- ravnati v skladu z načeli varstva pri delu in higienskimi predpisi.

3. Poklicne kompetence

- Flambira, marinirana in porcionira ter postreže pripravljene jedi
- Razkosava, filira, in porcionira ter postreže pripravljene jedi

4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p><i>Dijak:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• utemelji strokovni, psihološki in ekonomski pomen priprave jedi pred gostom,• prepozna in pravilno izbere inventar,• oceni stopnjo nevarnosti ter upošteva pravila zaščite varstva pri delu,• pojasni postopke priprave posamezne jedi,• pozna sodobne trende v porcioniranju in dekoriranju jedi,• zna racionalno ravnati z živili,• pozna tehniko postrežbe pripravljenih jedi pred gostom.	<p><i>Dijak je zmožen:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• svetovati in komunicirati z gostom,• pripraviti mise en place za posamezen postopek dela,• upoštevati higieno in estetiko dela,• strokovno opraviti postopek dela,• racionalno uporabiti posamezne sestavine za pripravo jedi pred gostom,• končano jed ustrezno porcionirati po normativih in dekorirati,• jed na ustrezen način postreči.