

KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: PONUDBA IZREDNIH OBROKOV

2. USMERJEVALNI CILJI

Dijak bo zmožen:

- izdelati trženjski načrt,
- pospeševati prodajo, voditi stike z javnostjo, izbrati ustrezne dokumente oglaševanja ter izvajati osebno prodajo ob uporabi veščin gostoljubnosti,
- priporočati ponudbo, sprejeti naročilo in ga posredovati ostalim oddelkom,
- sodelovati v timu pri pripravi prostora in omizja glede na dogodek in vrste izrednega obroka,
- v skupini postreči jedi in pijače po pravilih bontona in protokola strežbe,
- uporabljati različne načine strežbe, odvisno od obroka in ponudbe,
- svetovati pri izbiri tradicionalnih in alternativnih jedi in pijač,
- pripraviti jedi pred gostom ter jih postreči,
- izbrati, pripraviti mešane pijače in jih postreči,
- zaračunati storitev,
- analizirati uspešnost poslovne akcije.

Poklicne kompetence

OZNAKA	POKLICNE KOMPETENCE
PIO 1	Načrtuje, trži, organizira in izvede izredne dogodke v gostinstvu ter jih analizira.
PIO 2	Postreže izredne obroke.
PIO 3	Priporoča pijače k jedem in menijem.
PIO 4	Meša pijače.
PIO 5	Dokončuje jedi pred gostom.

3. OPERATIVNI CILJI

Informativni cilji	Formativni cilji
Dijak:	Dijak:

Informativni cilji	Formativni cilji
<ul style="list-style-type: none"> • pozna pomen kalkulacije kot osnove za oblikovanje prodajnih cen • razume pomen poznavanja trženjskih instrumentov • pozna pravila sprejema naročila za posamezne izredne obroke in dogodke • pozna postopke od sprejetja do izvedbe naročila • pozna organizacijo dela v timu • loči izredne obroke in dogodke glede na namen pogostitve ter obliko in obseg ponudbe • razume pomen analize uspešnosti poslovne akcije • pozna jedi in pijače • pozna alternativne načine prehranjevanja • pozna kulinarične značilnosti slovenske kuhinje in drugih dežel • loči in pozna mešane pijače po recepturah • pozna inventar, mise en place, načine ter tehnike mešanja • pozna ustrezno dokumentacijo • pozna jedi, ki se pripravljajo pred gostom • pozna pravila varstva pri delu • pozna pomen trženja • pozna pomen timskega dela kuhinje in strežbe za zadovoljstvo gostov 	<ul style="list-style-type: none"> • priporoča ponudbo za določen izredni obrok • sprejme naročilo in izdela predračunsko kalkulacijo • trži gostinske storitve z izdelavo trženjskega načrta • zna pospeševati prodajo • oglašuje • osebno prodaja ob uporabi veščin gostoljubnosti • posreduje prejeto naročilo ostalim oddelkom • organizira lastno delo in delo v timu • izdela načrt priprave in izvedbe • pripravi prostor glede na vrsto izrednega obroka • uskladi delo glede na časovni termin in zahtevnost ter opravi generalno vajo • izvede obrok v timu • opravi zaključna dela • skrbi za dobro počutje gostov • analizira uspešnost poslovne akcije • priporoča ustrezne jedi in pijače za posamezno vrsto obroka • svetuje in priporoča pri izboru jedi in pijač • predstavi in postreže narodne jedi za posamezne slovenske regije • priporoča pijače k jedem in meniju • upošteva sodobne trende v enogastronomiji • pripravi izbrano pijačo po recepturi • pripravi ustrezno dekoracijo • postreže mešano pijačo • zna naročati in izdelati dnevni obračun • uredi mise en place za posamezne jedi • upošteva pravila varstva pri delu • ustvarja podobo sebe in gostinskega obrata

Pogoj za vključitev v modul je uspešno zaključen modul M07 Ponudba rednih obrokov