

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME MODULA: PRIPRAVA JEDI PRED GOSTOM IN MEŠANJE PIJAČ

### 2. USMERJEVALNI CILJI

Dijak bo zmožen:

- pripraviti flambirane jedi, marinirati, razkosavati in filirati jedi,
- pripraviti različne skupine mešanih pijač,
- priporočati in svetovati gostom,
- vključevati mešane pijače in pripravo jedi pred gostom v gostinsko ponudbo,
- ravnati v skladu z načeli varstva pri delu in higienskimi predpisi.

#### *Poklicne kompetence*

OZNAKA	POKLICNA KOMPETENCE
PJM 1	Vključuje pripravo jedi pred gostom v gostinsko ponudbo.
PJM 2	Pripravlja jedi pred gostom.
PJM 3	Vključuje mešane pijače v gostinsko ponudbo.
PJM 4	Pripravlja mešane pijače.

### 3. OPERATIVNI CILJI

Informativni cilji	Formativni cilji
Dijak: <ul style="list-style-type: none"><li>• pozna tehnike priprave jedi pred gostom</li><li>• pozna značilnosti posameznih skupin pijač</li><li>• pozna pravila varstva pri delu</li><li>• pozna tehnike dela pri mešanih pijačah</li><li>• pozna izdelavo kalkulacij za jedi in pijače</li><li>• pozna načine vključevanja priprave jedi in mešanja pijač v gostinsko ponudbo</li></ul>	Dijak: <ul style="list-style-type: none"><li>• svetuje gostom in pomaga pri izbiri</li><li>• pripravi mise en place za pripravo jedi pred gostom in mešanje pijač</li><li>• pripravi flambirane in marinirane jedi</li><li>• pred gosti filira in razkosava</li><li>• pripravlja mešane pijače</li><li>• izdelava kalkulacije</li><li>• vključuje pripravo jedi pred gostom in mešane pijače v gostinsko ponudbo</li></ul>

**Pogoj za izbiro modula je uspešno zaključen modul: Ponudba rednih obrokov M07.**