



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: STREŽBA 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 veččin 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, alternativnih, dietnih jedi in pijač,
- pripraviti jedi pred gostom ter jih postreči,
- izbrati, pripraviti mešane pijače in jih postreči,
- zaračunati storitev,
- analizirati uspešnost poslovne akcije.

3. Poklicne kompetence:

- Načrtuje, trži, organizira in izvede izredne dogodke v gostinstvu ter jih analizira.
- Postreže zahtevnejše izredne obroke v gostinskih obratih in izven njih.
- Priporoča pijače k jedem in menijem.
- Meša pijače.
- Dokončuje jedi pred gostom.

4. 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, osnove dietne prehrane • 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 posamezne postopke priprave jedi 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 izdelava predračunsko kalkulacijo • trži gostinske storitve z izdelavo trženjskega načrta • zna pospeševati prodajo • vodi stike z javnostmi? • oglašuje • osebno prodaja ob uporabi veččin gostoljubnosti • posreduje prejeto naročilo ostalim oddelkom • organizira lastno delo in delo v timu • izdelava 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 pri izboru jedi in pijač v alternativni in dietni prehrani • predstavi in postreže narodne jedi za posamezne slovenske regije • priporoča pijače k jedem in meniju • upošteva sodobne trende v enogastronomiji • priporoča in svetuje • pripravi izbrano pijačo po recepturi • pripravi ustrezno dekoracijo • postreže mešano pijačo • spremlja novosti na področju barmanstva • zna naročiti in izdelati dnevni obračun • uredi mise en place za posamezne jedi • upošteva pravila varstva pri delu • flambira, marinira, razkosava, filira in porcionira ter postreže jedi • vključuje pripravo jedi v različno ponudbo • animira goste in skrbi za dobro počutje gostov • ustvarja podobo sebe in gostinskega obrata |



Pogoj za vključitev v modul je uspešno zaključen modul M7 Strežba rednih obrokov