**OKVIRNI SADRŽAJ ZA POLAGANJE RAZLIKOVNOG ISPITA IZ**

**UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **R.b.** | **Nastavna cjelina** | **Nastavne teme** |
| 1. | Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge hrane, pića i napitaka | * Poslužni i pomoćni prostori |
| 2. | Inventar u ugostiteljskim objektima | * Namještaj restorana * Stolno rublje * Stolno posuđe * Stolni pribor * Čaše, vrčevi i boce * Mali stolni inventar * Uređaji i aparati |
| 3. | Pripremni radovi u ugostiteljskim objektima | * Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici * Pripremni radovi u blagovaonici * Pripremni radovi u točionici pića |
| 4. | Posluživanje jela | * Posluživanje jela na bečki način * Posluživanje jela na engleski prvi i drugi način * Posluživanje jela na francuski prvi i drugi način |
| 5. | Posluživanje pića i napitaka | * Posluživanje aperitiva * Posluživanje dižestiva * Posluživanje stolnih, kvalitetnih i vrhunskih vina * Posluživanje pjenušca * Usklađivanje jela i vina * Priprema i posluživanje napitaka od kave |

**Zadaci za učenike:**

* Namjena poslužnih i pomoćnih prostorija restorana
* Poliranje tanjura, pribora za jelo, čaša i malog stolnog inventara
* Slaganje stolova te prekrivanje stolnjacima i nadstolnjacima
* Postavljanje postava prema jednostavnom i proširenom meniju
* Slaganje ubrusa u jednostavne i dekorativne oblike
* Posluživanje menija po sljedovima na sve načine
* Poznavanje i posluživanje aperitiva
* Posluživanje pravilno temperiranih bijelih i crvenih vina
* Posluživanje pjenušca
* Poznavanje i posluživanje dižestiva
* Priprema i posluživanje napitaka

**Literatura:**

Ratkajec Slavko, *Ugostiteljsko posluživanje 1,* Školska knjiga, Zagreb, 2004.

Ratkajec Slavko, *Ugostiteljsko posluživanje 2,* Školska knjiga, Zagreb, 2004.