

УСЛУЖИВАЊЕ СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ

ПИТАЊА ЗА ВАНРЕДНЕ УЧЕНИКЕ ЗА ПРВИ РАЗРЕД

1. Улога и задаци услуживања
2. Подела угоститељско-пословних јединица (са примерима)
3. Угоститељске радње за смештај
4. Угоститељске радње за исхрану и точење пића
5. Седам група радних одељења у угоститељским радњама за исхрану и точење пића.
6. Услужно особље, особине и дужности.
7. Радна одећа и обућа услужног особља.
8. Одржавање личне и радне хигијене услужног особља, HACCP норме у услуживању
9. Опрема и намештај у просторијама за услуживање гостију (столови, столице, колица)
10. Седам група инвентара за услуживање (примери)
11. Седам група инвентара (руковање и одржавање)
12. Припремни радови за услуживање (у сали и офису)
13. Састав и услуживање једноставног и комплетног доручка
14. Састав и услуживање бечког доручка
15. Састав и услуживање енглеског доручка
16. Реонски и ревидни систем организације рада
17. Обер и бригадни систем организације рада
18. Бечки и руски начин услуживања (поступак)
19. Француски начин услуживања (поступак)
20. Енглески начин услуживања (поступак)
21. Сврха и значај точионице пића

Литература: Аутори: Саид Диваковић, Светозар Нићентин „Услуживање са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско-туристичке школе“, Завод за уџбенике, Београд, 2009.

УСЛУЖИВАЊЕ СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ

ПИТАЊА ЗА ВАНРЕДНЕ УЧЕНИКЕ ДРУГИ РАЗРЕД

- 1.Подела кафана и одлике париских, бечких и савремених кафана
- 2.Припремни радови у кафани
- 3.Систем организације рада и начин услуживања у кафани
- 4.Услуживање пића, топлих напитака, хране и посластица у кафани.
- 5.Врсте ресторана
- 6.Припремни радови у офису и сали ресторана
- 7.Јеловник као средство понуде хране у ресторану, изглед и садржај.
- 8.Мени карта , изглед ,садржај ,употреба у ресторану.
- 9.Винска карта, појам,улога, изглед
- 10.Појам карте пића,улога и изглед
- 11.Правилна употреба средстава понуде код примања поруџбине
12. Садржај поруџбенице
- 13.Блокирање поруџбине конобарским блоком, касом и компјутером
- 14.Аперитивна пића, намена, примери
- 15.Формирање послужавника за услуживање аперитива
16. Услуживање аперитива за већи и за мањи број гостију за столом
- 17.Састав и кувери за јела по групама из јеловника(од хладних предјела до воћа)
- 18.Нахсервис,појам, када се и како примењује.
- 19.Услуживање пива
- 20.Услуживање вина
- 21.Садржај, састављање и испостава рачуна госту.
- 22.Наплаћивање рачуна-директно, на француски начин, вирмански

Литература: Аутори: Саид Диваковић, Светозар Нићентин „Услуживање са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско-туристичке школе“, Завод за уџбенике, Београд, 2009.

УСЛУЖИВАЊЕ СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ

ПИТАЊА ЗА ВАНРЕДНЕ УЧЕНИКЕ, ТРЕЋИ РАЗРЕД

1. Пансионско пословање, појам, објекти, лоцирање, сезона, време и врсте услуга
2. Систем организације рада у пансионским ресторанима, начин услуживања, опрема, намештај
3. Изглед, садржај и улога анкетних листића у пансионском ресторану
4. Припремни радови у офису и сали пансионског ресторана
5. Услуживање доручка за пансионске госте
6. Услуживање ручка и вечере пансионским гостима
7. Услуживање пролазних гостију у пансиону
8. Наплата пансионским гостима и пролазним гостима
9. Заједнички ручак –вечера, појам, поводи за приређивање
10. Појам менија, врсте и састав
11. Садржај понуде за заједнички ручак-вечеру
12. Одрђивање пића уз мени за заједнички ручак или вечеру
13. Кувертирање стола према утврђеном менију
14. Услуживање аперитива на заједничком ручку или вечери
15. Услуживање јела и пића на заједничком ручку или вечери
16. Наплата путем вирмана
17. Етажно услуживање, организација рада, повезаност радних одељења
18. Централни офис и етажни офиси, разлике и одлике
19. Примање поруџбине у собном сервису и одлике услуживања у соби
20. Услуживање на саобраћајним средствима
21. Барско пословање, појам, врсте и поделе барова
22. Опрема и намештај у баровима, уређаји и инвентар
23. Особине и дужности бармена
24. Начини добијања коктела

Литература: Аутори: Миленко Красавчић, Светозар Нићентин „Услуживање са практичном наставом за 3. и 4. разред угоститељско-туристичке школе“, Завод за уџбенике, Београд, 2005.

УСЛУЖИВАЊЕ СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ

ПИТАЊА ЗА ВАНРЕДНЕ УЧЕНИКЕ 4.РАЗРЕД

- 1.Доготовљавање јела пред гостом-појам транширања,фламбирања, филирања
- 2.Опрема за транширање,фламбирање и филирање, и примери врста јела
- 3.Припремни радови у офису и ресторанској сали за доготовљавање јела
- 4.Технологија процеса транширања , фламбирања или филирања јела пред гостима
- 5.Свечани ручак или вечера-банкет, појам,карактер, повод , услови за приређивање
- 6.Примање поруџбине за банкет, давање понуде, елементи закључнице
- 7.Састављање менија за банкет и одређивање пића уз мени
- 8.Припремни радови у офису, аперитив салону и банкет сали
- 9.Начин услуживања и систем организације рада на банкету
- 10.Декорисање просторије аперитив салона и банкет сале
- 11.Припрема импровизованог бар пулта за услуживање пића
- 12.Кувертирање банкетског стола према менију
- 13.Редослед услуживања хране и пића на банкету
- 14.Коктел-партија, појам,карактер,повод, услови за одржавање
- 15.Јела и пића погодна за коктел-партију
- 16.Елементи понуде за коктел-партију
- 17.Распоред рада услужног особља на коктел-партији, организација услуживања хране и пића
- 18.Свечани приједи са хладним и топлим бифеом-појам,врсте, карактер, повод за одржавање
- 19.Уређивање потребних просторија за свечани пријед са хладним или топлим бифеом (импровизовани бар-пулт, столова за госте , формирање столова за излагање јела)
- 20.Чајанка као врста оброка-појам,карактер,повод за приређивање,опис врста јела ,пића
- 21.Кувертирање стола за чајанку и услуживање јела,пића и напитака на чајанкама

Литература: Аутори: Миленко Красавчић, Светозар Нићентин „Услуживање са практичном наставом за 3. и 4. разред угоститељско-туристичке школе“, Завод за уџбенике, Београд, 2005.