

STANDARD PRAKTIČNOG DIJELA ISPITA ZA UGOSTITELJSKA ZANIMANJA

Cilj praktičnog dijela ispita je utvrditi posjeduje li kandidat neophodna praktična znanja i vještine koje su potrebne za samostalno obavljanje ugostiteljske djelatnosti (priprematelja bureka i pizza, priprematelja jednostavnih jela i slastica, pečenjara odnosno poslužitelja jela i pića).

1. Potrebna znanja i očekivane vještine

Zadaća je da se tijekom ispita utvrdi zna li kandidat:

- odrediti pravilan postupak rada
- pravilno koristiti i održavati sve aparate, strojeve, uređaje i pribor koji su potrebni pri radovima za ova zanimanja
- pravilno održavati osobnu higijenu i higijenu prostora
- sastaviti jelovnik po pravilima struke
- definirati posluživanje jela i pića po standardima struke
- definirati ponudu pića
- pravilno termički obrađivati namirnice
- pravilno koristi zaštitne mjere, mjere osobne zaštite, zaštite okoliša i sigurnosti na radu
- izraditi kalkulacije planiranih troškova
- kvalitetno komunicirati s korisnicima usluga
- pokazuje li zainteresiranost i ustrajnost, samoinicijativno rješava eventualno nastale probleme
- pokazuje li volju za trajnim učenjem i usavršavanjem

2. Područje i sadržaj ispita

Komisija utvrđuje zadaće i raspored polaganja praktičnog rada za svakog kandidata na ispitu pa su kandidati dužni obaviti konzultacije s predsjednikom ispitne komisije od kojih će dobiti i zadatak za polaganje praktičnog dijela ispita.

Ispitaniku se na praktičnom dijelu ispita za **priprematelja bureka i pizza** zadaje praktična zadaća iz sljedećih područja:

- priprema osnovnih sirovina za pripremu bureka i pizza
- priprema osnovnih dodataka za burek i pizzu
- priprema tijesta za burek i pizzu
- priprema nadjeva dodataka za burek i pizzu
- izrada i pečenje bureka i pizza
- posluživanje pripremljenih jela i
- odabir i posluživanje pića

Ispitaniku se na praktičnom dijelu ispita za **priprematelja jednostavnih jela i slastica** zadaje praktična zadaća iz sljedećih područja:

- pripremanje osnovnih sirovina za pripremu jednostavnih jela i slastica
- priprema voća za voćnu salatu
- čišćenje i rezanje svježega kupusa za salatu
- kuhanje krema i punjenje čaša
- pečenje palačinki

- priprema kreme i punjenje palačinki
- priprema odabranog povrća i pravljenje samostalnog oblika
- posluživanje pripremljenih jela i slastica

Ispitaniku se na praktičnom dijelu ispita za **pečenjara** zadaje praktična zadaća iz sljedećih područja:

- priprema različitih vrsta mesa i mesnih proizvoda za roštilj i ražanj te kuhanje
- odabir rezanje i slaganje, odabir začina
- pečenje mesa i mesnih proizvoda
- pečenje raznih proizvoda od tijesta (palačinke i sl.)
- posluživanje pripremljenih jela
- odabir i posluživanje pića

Ispitaniku se na praktičnom dijelu ispita za **poslužitelja jela i pića** zadaje praktična zadaća iz sljedećih područja:

- posluživanje proširenoga menija - glavno jelo mesno (za 4 osobe)
- posluživanje jednostavnoga menija - glavno jelo riba (za 4 osobe)
- posluživanje jela po narudžbi (za 4 osobe)
- posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina

3. Trajanje ispita

Izrada radnih probe traje do 6 sati. U tom vremenu kandidat treba pokazati svoje znanje, organizacijske sposobnosti, spretnost, brzinu rada i umijeće komuniciranja s korisnicima usluga, ostalim djelatnicima i članovima ispitne komisije.

4. Izvođenje ispita

Izrada praktične zadaće izvodi se u propisanoj ugostiteljskoj radnji pod nadzorom ispitne komisije.

Pristupnik ima ove uvjete:

- a) pri polaganju praktičnoga dijela ispita donijeti na uvid ovjerenu sanitarnu knjižicu
- b) ispit se polaže u propisanoj radnoj odjeći
- c) pristupnik uza se treba imati i odgovarajuću radnu opremu
- d) treba se pridržavati normativa i recepata
- e) treba osigurati sve potrebite namirnice provjerene ispravnosti i sav potreban potrošni materijal

Kandidat se mora pridržavati zadanih radnih zadataka te racionalno koristiti materijal i energiju.

Radne probe prije samog izvođenja potrebno je i usmeno obrazložiti.

5. Ocjenjivačka lista i potreban broj bodova za uspjeh na ispitu

Ocjenjivačka lista je dokument člana ispitne komisije kod polaganja praktičnog dijela ispita. Svaki član, neovisno o ostalim članovima ispitne komisije, ispunjava svoju listu i ocjenjuje radnje obavljene tijekom izrade praktične zadaće. Postoji li velika razlika u

ocjenjivanju (broju bodova) među članovima komisije, predsjednik ispitne komisije donosi odluku o ispravnosti ocjenjivanja pojedinih članova komisije i ukupnom broju bodova.

Kandidat može dobiti maksimalno 100 bodova od svakog člana komisije, a položio je praktični dio ispita, ako ostvari minimalno 70% od ukupnog broja bodova, uz uvjet da ni od jednog člana ispitne komisije nije dobio manje od 70 bodova.

PRAKTIČNI DIO ISPITA

IME I PREZIME KANDIDATA _____

OCJENJIVAČKI LIST

- za priprematelja bureka i pizza, priprematelja jednostavnih jela i slastica i pečenjara

Radnje obavljene u okviru praktične zadaće	Mogući broj bodova	Ostvareni broj bodova
Pripremni radovi	0 – 10	
Razumijevanje naloga i uputa	0 – 10	
Poznavanje postupaka pripreme jela / uratka	0 – 10	
Spretnost u rukovanju priborom, strojevima i uređajima	0 – 10	
Ispitivanje težine, količine i kvalitete robe	0 – 10	
Estetski izgled i ukrašenost jela	0 – 10	
Kvaliteta izrade	0 – 10	
Postupci kontrole	0 – 10	
Radna norma	0 – 10	
Primjena mjera zaštite na radu i provođenje mjera osobne higijene te higijene na radnom mjestu	0 – 10	
UKUPNO BODOVA	100	

Datum: _____

Potpis: _____

PRAKTIČNI DIO ISPITA

IME I PREZIME KANDIDATA _____

Ocjenjivačka lista

- za poslužitelja jela i pića

	Radnje obavljene u okviru praktične zadaće	Mogući broj bodova	Ostvareni broj bodova
1.	Pripremni radovi	0 – 10	
2.	Poznavanje tehnike posluživanja jela	0 – 10	
3.	Poznavanje tehnike posluživanja pića	0 – 10	
4.	Spretnost u rukovanju priborom	0 – 10	
5.	Pravilan tijek posluživanja	0 – 10	
6.	Komunikacija s gostima	0 – 10	
7.	Spretnost pri podizanju upotrijebljenog inventara	0 – 10	

8.	Ispraćaj gostiju	0 – 10	
9.	Završni radovi	0 – 10	
10.	Primjena mjera zaštite na radu i provođenje mjera osobne higijene i higijene na radnome mjestu	0 – 10	
UKUPNO BODOVA		100	

Datum: _____

Potpis:

Ocjenjivačka lista je javna i, osim članovima komisije, dostupna je i svakom kandidatu. Poželjno je da kandidati prije izrade praktične zadaće prouče elemente ocjene, a posebno svoje obveze. Posebnu pozornost treba obratiti napomeni u kojoj su navedeni slučajevi kada kandidat neće položiti ispit.

6. Razlozi zbog kojih kandidat neće položiti ispit

- ako neopravdano izostane s ispita
- ako nema ovjerenu sanitarnu knjižicu
- ukoliko nema propisanu radnu odjeću
- ako ne radi prema zadanim temama
- ako ne primjenjuje propisane mjere zaštite na radu
- ako ne izvrši zadane radne obveze u propisanom vremenu
- ako u nekom elementu vrednovanja zadatka dobije **nula (0)** bodova od svih članova komisije

Predsjednik ispitne komisije, u dogovoru s ostalim članovima ispitne komisije, može zbog ne pridržavanja navedenih razloga u svakom trenutku ili fazi rada prekinuti ispit.