

## PROGRAM OBUKE ZA KONOBARE

DAN	TEMA	BROJ ČASOVA	PRAKTIČAN RAD I BROJ ČASOVA	
1.	Uvod u profesiju Razumevanje uloge konobara Profesionalne norme uslužnog osoblja	3	-	-
2.	Poznavanje inventara za rad (vrste čaša, vrste i namena pribora i tanjira)	1	Poliranje čaša Poliranje tanjira Držanje i nošenje više tanjira	2
3.	Važna strukovna znanja i veštine (pripremni radovi, jelovnik, karta pića, vinska karta, postavljanje kuvera)	2	Poliranje escajga Držanje forlegera Držanje više tanjira	2
4.	Tok uslužnog procesa Proces rezervacija Prihvat i smeštaj gosta Prezentacija jelovnika Serviranje pića Serviranje hrane Serviranje vina Apserviranje Naplata Ispraćaj gosta Završni radovi	1	Demonstracija usluživanja gosta  Role play	3
5.	Prodaja	1		3
6.	Napredne komunikacione veštine i rešavanje žalbe	2		2
7.	Osnovno poznavanje i usluživanje vina Osnovno poznavanje i usluživanje kafe Osnovno poznavanje i usluživanje piva Osnovno poznavanje i usluživanje jakih alkoholnih pića	4		
8.	-	-	Demonstracija usluživanja gosta	4
9.	-	-	Role play sa akcentom na preporuku vina, piva i kafe	4
10.	<b>PRAKSA U RESTORANIMA GRUPACIJE LOFT</b> 3 DANA PO 6 SATI – pratiti raspored (savladati rad na softveru)			
11.	<b>PRAKSA U RESTORANIMA GRUPACIJE LOFT</b> 3 DANA PO 6 SATI - pratiti raspored			

**Program traje pet nedelja.** Tri nedelja teorija i vežbe+ dve nedelje praksa u restoranu pod nadzorom mentora.

Nakon toga sledi teorijsko i praktično polaganje. Ukoliko kandidat položi praktičan i teorijski deo dobija sertifikat.

**Cena programa 380 evra. Broj mesta ograničen.** Minimalan broj polaznika 10, maksimalan 15.

**Rana prijava 10% popusta. Dovedi prijatelja +10% popusta.**

Mogućnost zarade u toku obuke kroz dopunski rad u restoranima grupacije Loft.

### OBRAZAC ZA EVALUACIJU STUDENTA U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU

KRITERIJUM	OCENA				
Student nosi odgovarajuću uniformu i održava profesionalan izgled					
Student se uklapa u timski rad					
Student ostaje smiren i profesionalan u stresnim situacijama					
Student preuzima inicijativu da pomogne kolegama ili unapredi uslugu					
Student uspeva da dobro organizuje vreme i prioritete tokom smene					
Student se zalaže u toku rada					
Student je ljubazan prema gostima					
Student je sposoban da samostalno izvrši pripremne radove					
Student je sposoban da samostalno usluži gosta					
Student je sposoban da samostalno apservira sto					
Student sledi uputstva mentora bez teškoća					
Student se kulturno ponaša prema gostima i prema kolegama					
Student je talentovan za ugostiteljsku struku					
STUDENT JE SPREMAN ZA SAMOSTALAN RAD		<b>DA</b>	<b>NE</b>		
<b>NAPOMENA MENTORA</b>					

POTPIS MENTORA

\_\_\_\_\_

**NE ČEKAJTE PRILIKE - STVORITE IH!**