

Ugostiteljsko posluživanje I, II i III**Modul 1 - UPO – Ugostiteljsko posluživanje (30 časova teorije, 90-120 časova prakse)**

- **UG**
- NJ01 - Ugostiteljstvo kao uslužna privredna djelatnost – pojam, razvoj,
- NJ02 - Osnove ugostiteljskog posluživanja
- **OPĆI DIO**
- OD01 - Higijena, HACCP standardi
- OD02 - Osnovi zaštite na radu
- **UP1**
- NJ01 - Ugostiteljski objekti i poslovne jedinice za smještaj, prehranu i točenje pića i napitaka
- NJ02 - Kategorizacija ugostiteljskih objekata
- NJ03 - Vrste i dijelovi restorana
- NJ04 - Oprema, inventar i tehnička pomagala ugostiteljskih objekata koji pružaju usluge prehrane i točenja pića
- NJ05 - Posluživanje u ugostiteljstvu
- NJ06 - Osobine poslužnog osoblja i kultura rada
- NJ07 - Organizacioni oblici rada poslužnog osoblja
- NJ08 - Sistemi poslovanja u restoranima
- NJ09 - Sredstva ponude i prodaje jela, pića i napitaka
- NJ11 - Faze uslužnog procesa/Pripremni i završni radovi u pomoćnim i poslužnim prostorima (konobarskoj pripremnici, točionici piža, u Sali za usluživanje/blagovaonici); Naplaćivanje narudžbe, Obračun i predaja pazara/;
- ****PRAKTIČAN RAD U UČIONICI, POSJETE UGOSTITELJSKOM OBJEKTU,**

Modul 2 - UPO - Ugostiteljsko posluživanje II (30 časova teorije, 90-120 časova prakse)

- **UP1**
- NJ10 - Obroci u ugostiteljstvu
- NJ12 - Posluživanje dnevnih obroka
- **UP2**
- NJ01 - Sredstva ponude i prodaje jela, jelovnik i dnevna karta; Menu karta
- NJ02 - Poznavanje i posluživanje jela(kuveri, predjela, juhe, prilozi, garniture, salate, deserti)
- NJ03 - Sredstva ponude i prodaje pića i napitaka

- NJ04 - Alkoholna i bezalkoholna pića te napici kao elementi menija ili samostalne ponude
- NJ05 - Posluživanje aperitiva
- NJ06 - Bezalkoholna pića i njihovo posluživanje
- NJ07 - Posluživanje vina
- NJ08 - Posluživanje piva
- NJ09 - Posluživanje dižestivnih pića
- NJ10 - Pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka
- NJ12 - Posluživanje jela, pića i napitaka u kafani
- ****PRAKTIČAN RAD U UČIONICI I UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA, 2-4 Sedmice**

Modul 3 - UPO - Ugostiteljsko posluživanje III (30 časova teorije, 90-120 časova prakse)

UP2

- NJ13 - Posluživanje jela, pića i napitaka u klasičnim i specijaliziranim restoranima
- NJ14 - Posluživanje dnevnih obroka u alternativnim prostorima, na terasi, u hotelskoj sobi, van objekta-catering
- NJ15 - Suha putna hrana ili LUNCH PAKETI
- **UP3**
- NJ01 - Priprema i posluživanje pića u baru
- NJ02 - Prigodni/svečani obroci(banket, bife)
- NJ03 - Posluživanje jela i pića u prevoznim sredstvima
- NJ04 - Dogotovljavanje jela pred stolom gosta
-
- ****PRAKTIČAN RAD U UČIONICI I UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA,**