

Zanimanje konobar

Ovo je zanimanje zahtjevno, pogotovo u zemlji koja je odabrala turizam i ugostiteljstvo kao vodeću granu gospodarstva. Ono zahtijeva dobro poznavanje domaće i svjetske gastronomije, pića i napitaka te načine njihova posluživanja.

Posao konobara je veoma **zanimljiv, dinamičan i kreativan**, posebice za ljude koji vole rad i komunikaciju s ljudima.

Mogućnosti zapošljavanja su široke, od gostionica i caffè barova do vrhunskih hotelskih kuća s četiri i pet zvjezdica.

Zbog toga nije teško naći dobro zaposlenje u zemlji ili inozemstvu .





Zašto se školovati za konobara, kada konobar može biti svatko?

Problem nije u tržištu jer zanimanje konobar drugo je najtraženije na listi Hrvatskog zavoda za zapošljavanje.

Podcjenjivanje ali i nesigurnost posla ono je što odbija.

"Ljudi uglavnom misle da to svatko može raditi i problem je što se radi o poslu sezonskog karaktera. Ja bih isto dio krivnje svalio i na poslodavce koji zapošljavaju bilo koga na mjestima koja su predviđena za konobare"





Od dekorativnog postavljanja stola do vrhunske uslužnosti, program obuke za konobara pokriva sve što trebate za uspjeh u ovoj industriji



Spremanje jela pred stolom gosta vraća se na velika vrata, te su poželjna znanja i vještine

Dogotovljavanje i posluživanje hladnih
predjela s kolica .

Rasijecanje mesa pred stolom gosta.

Filetiranje riba pred stolom gosta.

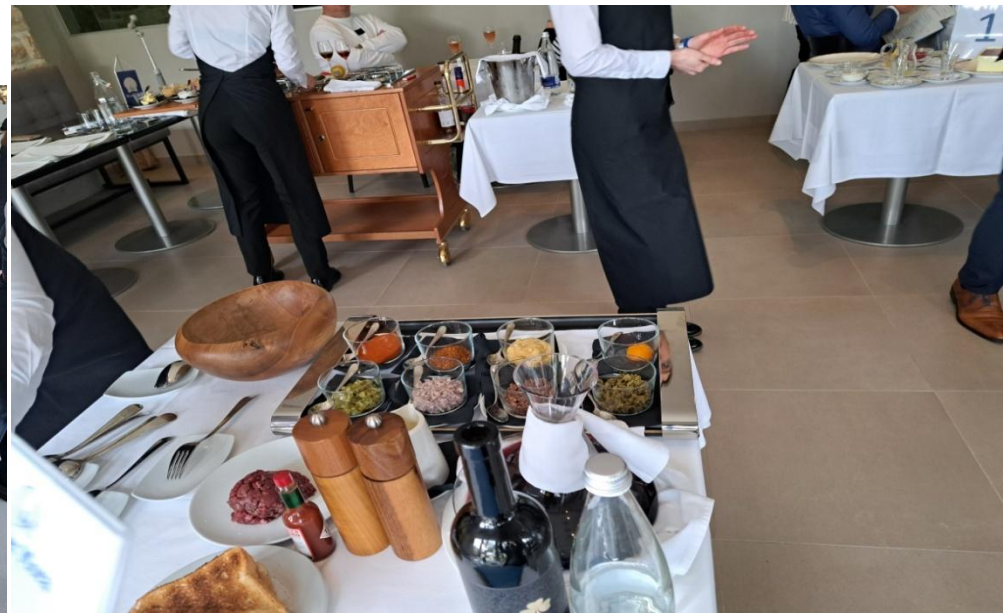
Kuhanje pred stolom gosta.

Pripremanje fondija na stolu gosta.

Flambiranje slanih i slatkih jela pred
stolom gosta.

Raklet.

Rezanje sireva.







Timski igrač

Konobari trebaju jedni druge kako bi bili učinkoviti, konobari moraju imati dobar odnos s kuharima.





KONOBAR



Naš program školovanja konobara **osmišljen je kako bi Vam pružio prednost pred konkurencijom.**



**Kultura
serviranja
bijelog vina**

**Kultura
serviranja
crvenog vina
Dekantiranje
crvenog vina**



Posluživanje pjenušavog vina



Tradicija – Vinska povijest



**Erdutska bačva je
napravljena od hrastovine
slikovito prikazano 100 000
butelja vina(Tijardović)**

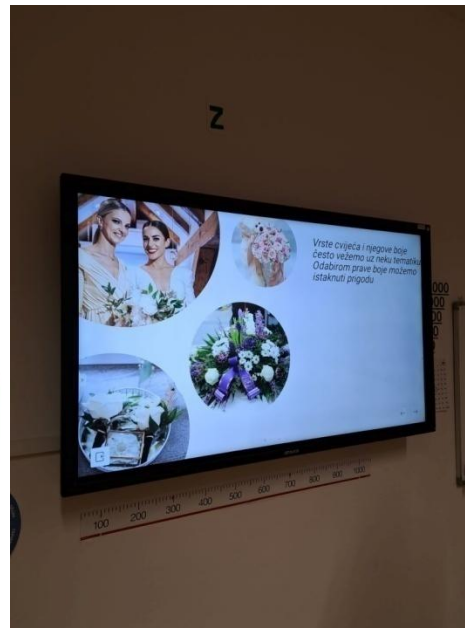


Sommelier

Vrhunski poznavatelj vina, vrlo obrazovana osoba u svakom dijelu ugostiteljstva.



Pozornost na detalje



Maniri

**Dobri stari maniri su važni:
kao što su otvaranje vrata,
izvlačenje sjedala,
uspostavljanje kontakta
očima i smiješak.**



Bonton za stolom: Položaj pribora za jelo i njegova pravilna uporaba



Hrvatski turizam dobio je prve dvije batlerice (i još dva batlera). Ovi ljudi su završili prestižni International Butler Academy. 2019 g.



Naglasak je na kreativnosti i raznolikosti, prvenstveno na praktičnom radu u školi, hotelima i restoranima





**Splićanin Nikola Rojnica najbolji je barmen u Hrvatskoj:
Svatko može nositi tacnu, ovo je nešto drugo.
Na nama je da se trudimo, da se razvijamo i ostajemo! 2021g.**





- **Upoznavanje s aparatom i mlince**
- **Čistoća i održavanje radne površine**



- Tehnike za napraviti savršen espresso
- Zagrijavanje mlijeka – kako napraviti mikropjenu



caffe latte art



BARISTA – COFFEE SOMMELIER



Nakon završene srednje škole učenik će biti sposoban samostalno izvoditi većinu poslova u svojoj struci i spreman za daljnje usavršavanje na pozicije voditelja barova, restorana i direktora hrane i pića.



Hvala!





Nakon završene srednje škole, učenik će biti sposoban:

- planirati postupke i tijek rada od pripremnih poslova do posluživanja korisnika usluge uvažavajući sve osobitosti svoga rada i korisnika
- ponuditi jela i pića i koristiti radnu dokumentaciju (jelovnik, vinska karta, barska karta, cjenik)
- primjenjivati pravila osobne higijene te poslovnu komunikaciju uvažavajući ljudske različitosti
- uvježbati postav stola za dnevne obroke i njihovo posluživanje (bečki, francuski, engleski, ruski način, a la carte)
- znati tehnike posluživanja u vrtnim restauracijama, terasama, apartmanima i sobama, barovima, vrtnim partyima, banquetima,
- znati primijeniti različite načine naplaćivanja
- znati primijeniti tehnike posluživanja i ponudu hladnih predjela, juha, toplih predjela, jela od mesa, riba, rakova i ljuskara, školjki i puževa
- poštivati običaje pojedinih naroda kod konzumiranja jela

Otkrijte 10 savjeta koji čine dobrog konobara:

1. Poznavanje jelovnika

Ne postoji ništa dosadnije nego pitati svog poslužitelja što je specijalitet, a on kaže:

"Žao mi je, samo da odem i pitam kuhara".

To pokazuje lošu pripremu, nedostatak brige i lošukomunikaciju.

2. Ljubav prema hrani

Ako pitate poslužitelja o jelu, on mora biti u stanju 'prodati' ga i biti uzbuđen zbog toga.

Toliko je frustrirajuće da kuhari stvaraju nevjerojatna jela, a osoblje koje poslužuje ne dijeli njihov entuzijizam.

3. Prijateljstvo

Ne treba ga brkati s učinkovitošću ili manirima, to je samo dobro staro prijateljstvo!

Biti sretan što je mušterija ovdje, sretan što ga uslužujete, sretan što imate posao, sve će se vidjeti na vašem licu!

Koristite njihovo ime; pobrinite se da znaju vaše.

Vi ste odgovorni za njihovo iskustvo objedovanja; neka to znaju!





4. Maniri

Dobri stari maniri su važni:

kao što su otvaranje vrata, izvlačenje sjedala, uspostavljanje kontakta očima i smiješak.

Drugim riječima, stavljanje potreba i osjećaja kupaca ispred vlastitih.

5. Učinkovitost

Budite brzi, ali nježni i oprezni.

Ne žurite okolo bučno.

Nikada nemojte stajati u kuhinji dugo čekajući.

Izvan ste doseg svojih mušterija i sigurno ne činite da hrana brže izlazi!

6. Pozornost na detalje

Zapitaj se;

- treba li obrisati tanjur,
- je li staklo zamrljano,
- je li šalica okrnuta,
- je li se kava prolila,
- je li cvijeće mrtvo,
- je li stolnjak prljav ili treba obratiti pažnju na pod?



7. Promatranje

Drži oči otvorene.

Nedostaje li nam mjesto?

Treba li čašu za vodu napuniti?

Pita li se kupac gdje su WC-i?

Ne jedu li iz nekog razloga svoj obrok?

Pokušavaju li vam zapeti za oko?

Traže li nešto okolo?

Bi li više voljeli drugi stol?

Trebali bismo moći uhvatiti svaki trag da kupcu treba naša pozornost.

8. Organizacija

Dobar konobar mora biti organiziran konobar, koji mora upravljati vremenom i stolovima.

Što će biti prvo spremno, kome se žuri, što bi kuhar mogao brže pripremiti i stoga preporučiti?

Tko ima više vremena i možda će rado pričekati još malo?



9. Timski igrač

Konobari trebaju jedni druge kako bi bili učinkoviti, a konobari moraju imati dobar odnos s kuharima.

To NE može biti situacija 'mi i oni'.

To bi bez sumnje dovelo do jadnog osoblja i konačnog neuspjeha!

Konobar mora biti u stalnoj komunikaciji s menadžerima, kolegama iz tima i kuharima.

10. Čistoća

Osnovne stvari uključuju čistoću stanice, posuđa i pribora za jelo, stola kao i osobnu čistoću.

Apsolutno nema isprike za neuspjeh u ovom području.

Ovo je druga najčešća zamjerka u ugostiteljstvu, a prva je neljubaznost osoblja.

Ispravljanje obje ove pritužbe ne košta ništa.

