



SREDNJA GOSTINSKA IN TURISTIČNA ŠOLA RADOVLJICA  
Kranjska cesta 24

## PREDLOG TEM

### za izdelek oz. storitev in zagovor

---

**Srednje poklicno izobraževanje – Gastronomske in hotelske storitve –  
Gastronom hotelir**

**Šolsko leto: 2018/2019**

Mentor: Andreja Lavrič, Tone Tušek

**Teme:**

1. Načrtovanje, organizacija in izvedba svečanega obeda
2. Načrtovane, organizacija in izvedba Hladno-toplega bifeja
3. Načrtovanje, organizacija in izvedba dogodka izven matične hiše –catering
4. Načrtovanje, organizacija in izvedba koktajl partija
5. Načrtovanje, organizacija in izvedba piknika

**Navodila kandidatu/-tki za pripravo Poročila o izvedbi :**

- Pripravite in predložite inovativne pobude in ideje za načrtovanje in organizacijo izvedbe rednega ali izrednega obroka in praktično pripravite le-to;
- timsko uskladite predlagane ideje in določite delovni naslov projekta;
- razdelite dela in naloge pri načrtovanju, organizaciji in izvedbi dogodka ter vse časovno opredelite v mrežnem planu;
- skupaj s timom za storitev načrtujte celostno podobo dogodka (jedi, pijače, dekoracija...) in pri tem uporabljajte znanja in spretnosti iz tehnologije pripravljanja jedi;
- izdelajte sledečo dokumentacijo:
  1. NASLOVNA STRAN
  2. UVOD
  3. OSREDNJI DEL(jedilnik, recepture, zahtevke, kalkulacija, časovnica, mrežni plan dela, zahtevke za kuhalno in transportno posodo ter pripomočke pri cateringu)
  4. ZAKLJUČEK
  5. VIRI
  6. PRILOGE

Kandidati s tem dokažete, da znate ekonomično in količinsko ustrezno normirati jedi po recepturah, izpolnjevati dokumentacijo, biološko in stroškovno ovrednotiti obrok, razumeti strokovno izrazoslovje in delati timsko.

praktična izvedba - pred izvedbo dogodka- oddajte mentorju zahtevano dokumentacijo: ZAHTEVEK ŽIVIL, RECEPTURE ZA 10 OSEB Z DEKORACIJO

- ZAHTEVEK KUHINJSKEGA INVENTARJA, ZAHTEVEK SERVIRNEGA INVENTARJA, KALKULACIJO, ČASOVNICO, MREŽNI PLAN DELA
- na osnovi vaše pripravljene dokumentacije in načel mise en place-a izvedite projektno praktično delo. S tem dokažete, da obvladate tehnike mehanske, toplotne obdelave živil ter dopolnitvene kuharske postopke z upoštevanjem pravil HACCP in varstva pri delu;
- ob vnaprej določeni uri navedeni na izpitni nalogi servira po eno porcijo jedi izpitni komisiji;
- zagovor - po razporedu za zaključni izpit

Mentor: Simon Malc, Boris Lindič

**Teme:**

1. Organizacija in izvedba izrednega obroka.
2. Organizacija in izvedba izrednega obroka izven matične hiše (catering).
3. Organizacija in izvedba tematskega izrednega obroka.
4. Organizacija in izvedba tematskega izrednega obroka izven matične hiše (catering).
5. Organizacija in izvedba rednega obroka.
6. Organizacija in izvedba rednega obroka izven matične hiše (catering).
7. Organizacija in izvedba tematskega rednega obroka.
8. Organizacija in izvedba tematskega rednega obroka izven matične hiše (catering).

Za postrežbo obroka kandidati izberejo nalogo. Posamezne naloge se razlikujejo glede na obrok. Kandidat pri izbranem obroku prevzame naloge:

- pri organizaciji:
  - ~ Koordinator,
  - ~ Oblikovanje in sestavljanje vabil, pisne ponudbe,
  - ~ Ureditev in okrasitev prostora miz, omizij,
  - ~ Ureditev bifejskih miz, odlagalnih površin,
  - ~ Priprava servirne posode,
  - ~ Priprava steklenine,
  - ~ Priprava pogrinjkov, male namizne opreme,
  - ~ Mešanje pijač,
  - ~ Priprava in dokončevanje jedi pred gosti,
  - ~ Kalkulacije,
- Pri izvedbi:
  - ~ Pripravljalna dela,
  - ~ Postrežba hrane,
  - ~ Postrežba pijač,
  - ~ Zaključna dela.

Kandidat vodi dokumentacijo o načrtovanju obroka, ki jo urejeno odda na dan izvedbe. Analizo izvedbe predstavi in odda na zagovoru.