

NAPOTKI ZA OCENJEVANJE KAVARNIŠKEGA NAČINA STREŽBE

Postreže se tri goste pri kavarniški mizi:

1. Žrebanje treh skupin pijač, za vsako skupino sestavi ponudbo najmanj treh pijač (npr.: gazirane = CocaCola, konjak = Remy Martin)

SKUPINE PIJAČ:

- *vode, gazirane vode, energijski napitki, limonade, juice-i, gosti sokovi, bistri sokovi, gazirane pijače,*
- *kave čaji, kakavi, vroče čokolade, kuhano vino, grog,*
- *piva, bela suha vina, rdeča suha vina, polsladka in sladka vina, penine, desertna vina,*
- *sadni likerji, kremni likerji, grenki likerji,*
- *sadna žganja, viskiji, konjaki, vodke, druge žgane pijače.*

2. Sprejem gostov, posredovanje »aktualne« ponudbe, strokovno komuniciranje, natančen dogovor glede količin, dodatkov, ponovitev naročila.
3. Priprava inventarja za sprejeta naročila.
4. Pravilen postopek priprave toplih napitkov/kave, upravljanje z aparatom za kavo, mlinčkom,
5. Vzdrževanje reda in čistoče v točilnici in pri aparatu za kavo,
6. Postrežba na kavarniški način, prednost, nalivanje ustekleničenih pijač, odprtih vin...
7. Deserviranje.
8. Zaključna dela.
9. Dodatno vprašanje je na podlagi opravljene vaje, opis pijače...