



# OCENJEVALNI LIST

## KAVARNIŠKI NAČIN STREŽBE

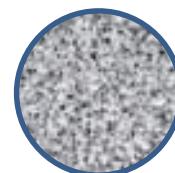
Dijak/inja: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_;

### Pripravljalna dela \_\_\_\_\_/30

- (5) Osebna urejenost
- (5) Delovna obleka in oprema natakarja
- (10) Ponudba pijač, napitkov
- (10) Sprejem naročila (strokovna komunikacija, dodatki k napitkom...)

### Postrežba: \_\_\_\_\_/60

- (5) Vrstni red pripravljanih del (pladnji, pijače, napitki)
- (10) Izbira inventarja za pijače in tople napitke (kozarci, skodelice, podstavki, žličke)
- (10) Postopek priprave toplih napitkov
- (5) Ravnanje z mlinčkom, kavomatom, penjenje mleka
- (5) Sprotno čiščenje kavomata, ročke, vrčkov za mleko, točilnega pulta
- (5) Vzdrževanje reda v točilnici (pospravljanje pijač)
- (5) Servietni na pladnjih, voda k posameznim pijačam, napitkom
- (10) Pravila kavarniškega načina strežbe: prednost, stran postrežbe, kroženje okoli mize
- (5) Nošenje pladnjev



### Zaključna dela \_\_\_\_\_/10

- (4) Pospravljanje in čiščenje inventarja
- (3) Čisti, nečisti del pulta
- (3) Sortiranje inventarja

SKUPAJ	100		
MINIMALNI STANDARD: <ul style="list-style-type: none"><li>• K ocenjevanju pristopijo v popolni natakarski uniformi z opremo in osebno urejeni</li><li>• Za samostojno sestavljeno ponudbo treh skupin pijač sprejmejo naročilo, pripravijo ustrezen inventar, po pravilnem postopku pripravijo topli napitek, naročilo postrežejo trem gostom na kavarniški način,</li><li>• Skrbijo za urejenost točilnega pulta in aparatov v točilnici,</li><li>• Gostom izdajo račun in se poslovijo</li><li>• Deservirajo in opravijo zaključna dela v točilnici in pri mizi.</li></ul>	KRITERIJ	DIJAK	
	od 0 do 49: nzd(1)		
	od 50 do 61: zd(2)		
	od 62 do 76: db(3)		
	od 77 do 88: pdb(4)		
od 89 do 100: odl(5)			

PIJAČE: \_\_\_\_\_