



OCENJEVALNI LIST

POSTREŽBA BUTELJČNIH VIN

Dijak/inja _____; Datum: _____ Razred: _____

Pripravljalna dela		
• Ureditev pom. mize, mize za goste	10	
• Izbor in nošenje inventarja	10	
• Urejenost, oprema natakarja	10	
Postrežba		
• Predstavitev vina (glej navodila za predstavitev)	15	
• Komunikacija z gosti	10	
• Odpiranje, čistoča, urejenost delovnega mesta	10	
• Degustacija vina	10	
• Postrežba, nalivanje	5	
Zaključna dela		
• Pospravljanje in čiščenje inventarja	10	
• Dodatno vprašanje, dokumentacija – predstavitev na listu	10	
SKUPAJ	100	

CILJI:	KRITERIJ	DIJAK
<ul style="list-style-type: none">• K ocenjevanju pristopi v popolni delovni obleki in osebno urejen• Pripravi pomožno mizo in mizo za goste,• Izbere in pripravi ustrezen inventar,• Komunicira z gosti,• Vino podrobno predstavi (glej navodila za predstavitev vina)• Varno in pravilno uporablja natakarski odpiralnik,• Upošteva pravila postrežbe buteljčnega in vina in splošna pravila strežbe• Opravi zaključna dela,• Utemelji svoje delo	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)	