



OCENJEVALNI LIST

POSTREŽBA BUTELJČNIH VIN

Dijak/inja _____; Datum: _____ Razred: _____

Pripravljalna dela		
• Urejenost, oprema natakarja	10	
• Ureditve pomožne mize, mize za goste	5	
• Predstavitev vina (glej navodila za predstavitev)	10	
Postrežba		
• Izbor in nošenje inventarja	10	
• Komunikacija z gosti	10	
• Odpiranje steklenice	10	
• Kontrola kakovosti vina	10	
• Postrežba, nalivanje	10	
• Čistoča, urejenost delovnega mesta	10	
Zaključna dela		
• Pospravljanje in čiščenje inventarja	10	
• Dodatno vprašanje, dokumentacija – predstavitev na listu	5	
SKUPAJ	100	

Dodatno vprašanje: _____

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)• Varo 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)	