



POVZETEK SNOVI 1. LETNIKA GASTRONOM HOTELIR

V prvem letniku triletnega programa so ocene iz treh sklopov:

1. TEORETIČNI DEL:

- a. Strežno osebje: učbenik Strežba, stran 47
- b. Gostinski obrati: učbenik Strežba, stran 9
- c. obroki v gostinstvu: učbenik Strežba, stran 57

2. PRIPRAVA POGRINJKOV:

- a. Osnovni in strežni inventar: učbenik Strežba, stran 21
- b. Pogrinjki: učbenik Strežba, stran 79:
- c. Priprava pogrinjkov za določen obrok:
 - http://www.sgtsr.si/files/2020/09/PRIPRAVA-POGRINJKOV_ osnovna-navodila-predstavitev.ppsx
 - <http://www.sgtsr.si/files/2015/07/MENIJI-za-pogrinjke.pdf>
 - http://www.sgtsr.si/files/2021/03/POGRINJKI_ ocenjevalni-list.pdf

3. NAVADNI NAČIN STREŽBE:

- a. Postrežba menija s štirimi hodi na navadni način dvema gostoma:
 - Pogrinjanje prta v restavraciji: <https://youtu.be/6HYriIT3SFw>
 - Nošenje krožnikov: <https://youtu.be/FLOYyqNljVI>
 - Postrežba glavne jedi s solato: https://youtu.be/cB11mpW_hqg
 - Postrežba menija s petimi hodi: <https://youtu.be/z82WhAC2fk>
 - Meniji, ki so namenjeni za postrežbo na navadni način so isti, kot za pripravo pogrinjkov: <http://www.sgtsr.si/files/2015/07/MENIJI-za-pogrinjke.pdf>

K pridobivanju ocene pristopite osebno urejeni in v primerni delovni obleki za strežbo!

Radovljica, junij 2021

Simon Malc, učitelj praktičnega pouka strežbe