



OCENJEVALNI LIST

MEŠANJE PIJAČ

Dijak/inja _____; Datum: _____ Razred: _____

PIJAČA: _____

PRIPRAVLJALNA DELA			
• Osebna urejenost	5		
• Hlajenje inventarja	10		
• Priprava sestavin, dekoracije	5		
• Razumevanje recepture	5		
PRIPRAVA			
• Urejenost delovnega prostora	10		
• Odlivanje vode/menjava ledu	10		
• Postopek priprave mešane pijače: vrstni red, odmerjanje, sirupi, sveži sokovi, dekoracija	20		
• Urejenost in čistoča	10		
• Postrežba pijače	10		
ZAKLJUČNA DELA			
• Vrstni red zaključnih del	5		
• Poznavanje pijač, opis skupine, poznavanje osnov mešanja pijač	10		
SKUPAJ	100		
CILJI: • Uredijo točilni pult, • Razumejo recepturo, • Na podlagi recepture pripravijo sestavine, • Pijačo pripravijo po pravilnem postopku, • Z gostom komunicirajo, • Opravijo zaključna dela	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)		

VPRAŠANJA:

1. _____
2. _____
3. _____