

NATAKAR V RESTAVRACIJI

OPIS DELA



Projekt je financirala Evropska komisija. Publikacija odraža zgolj mnenja avtorjev. Vsebina te zloženke ne odraža nujno



UČNA ENOTA



KAZALO:

| | |
|--|----|
| 1. OPIS..... | 3 |
| 2. SPLOŠNI CILJI | 3 |
| 2.1 Posebni cilji/ NEKAJ DEJANJ, KI JIH JE TREBA IZVESTI | 4 |
| 3. KOMPETENCE, KI JIH JE TREBA OSVOJITI | 5 |
| 3.1 POKLICNE KOMPETENCE..... | 5 |
| 3.2 SOCIALNE KOMPETENCE..... | 6 |
| 4. DEJANJA – NALOGE..... | 7 |
| 4.1 DEJANJE 1: PRIPRAVA MIZ | 9 |
| 4.1.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS | 10 |
| 4.1.2 VAJE..... | 14 |
| 4.2 DEJANJE 2: ČIŠČENJE MIZ | 17 |
| 4.2.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS | 18 |
| 4.2.2 VAJE..... | 24 |
| 4.3 DEJANJE 3: BRISANJE PRIBORA..... | 26 |
| 4.3.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS..... | 27 |
| 4.3.2 VAJE..... | 31 |
| 4.4 DEJANJE 4: ČIŠČENJE JEDILNICE..... | 32 |
| 4.4.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS | 33 |
| 4.4.2 VAJE..... | 37 |
| 4.5 DEJANJE 5: STREŽBA HRANE IN PIJAČE..... | 38 |
| 4.5.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS | 39 |
| 4.5.2 VAJE..... | 43 |
| 5. NEPRIČAKOVANE SITUACIJE..... | 46 |

NATAKAR V RESTAVRACIJI

1. OPIS

Naloge natakarja v restavraciji zajemajo pomoč v restavraciji, skrb za njeno urejenost in čistočo.

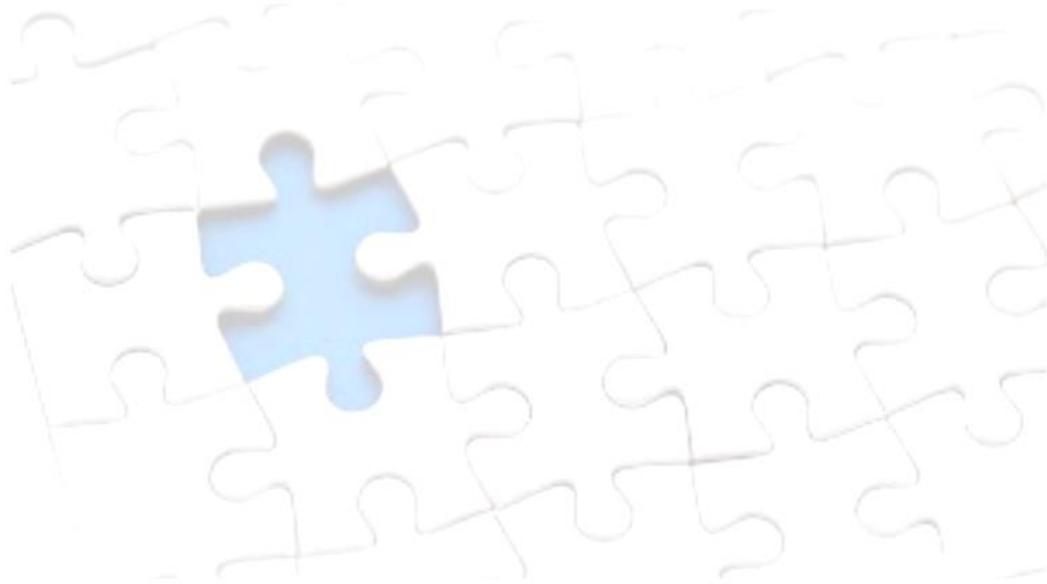


2. SPLOŠNI CILJI

Glavni cilj je ponujanje gostinskih storitev v menzah, kavarnah, restavracijah in hotelih. Pomočnik natakarja skrbi za red in čistočo v jedilnici, pri tem spoštuje vsa higienska pravila, saj bo to strankam omogočilo, da bodo jedle v prijetnem okolju. Dober pomočnik natakarja skrbi za boljše opravljene storitve in s tem podobo restavracije.

2.1 Posebni cilji/ NEKAJ DEJANJ, KI JIH JE TREBA IZVESTI

- Priprava miz z vsem potrebnim priborom.
- Pospravljanje stvari z mize: uporabljen jedilni pribor, krožnike, kozarce, ostanke hrane, čiščenje ter ponovna priprava mize.
- Brisanje in pospravljanje umitega pribora.
- Čiščenje jedilnice ter pospravljanje in pobiranje smeti, ko se restavracija zapre.
- Strežba pri mizah: Strežba hrane in pijače ter pobiranje uporabljenega pribora med hodi.



3. KOMPETENCE, KI JIH JE TREBA OSVOJITI

3.1 POKLICNE KOMPETENCE



- Dobra telesna pripravljenost, saj je treba veliko časa stati, nositi pladnje in čistiti.
- Biti metodičen in previden (delali boste s predmeti, ki se lahko

razbijejo).

- Urejen videz.
- Dobra prostorska organizacija.
- Dobra časovna organizacija (občutek za trajanje nalog).
- Sposobnost delati z rokavicami.
- Sposobnost delati brez nadzora.
- Točnost.
- Odgovornost.
- Ostati osredotočen na delo, ker boste delali v okolju, kjer bo veliko ljudi.

3.2 SOCIALNE KOMPETENCE



- Spoštovanje pravil vljudnosti.
- Sposobnosti za delo s strankami.
- Zbranost.
- Sposobnost prositi za pomoč.
- Ustvarjanje in vzdrževanje vizualnega stika ter dejavno poslušanje.
- Sposobnost za sledenje navodilom.
- Sposobnost za spoprijemanje z delovnim pritiskom.

4. DEJANJA – NALOGE

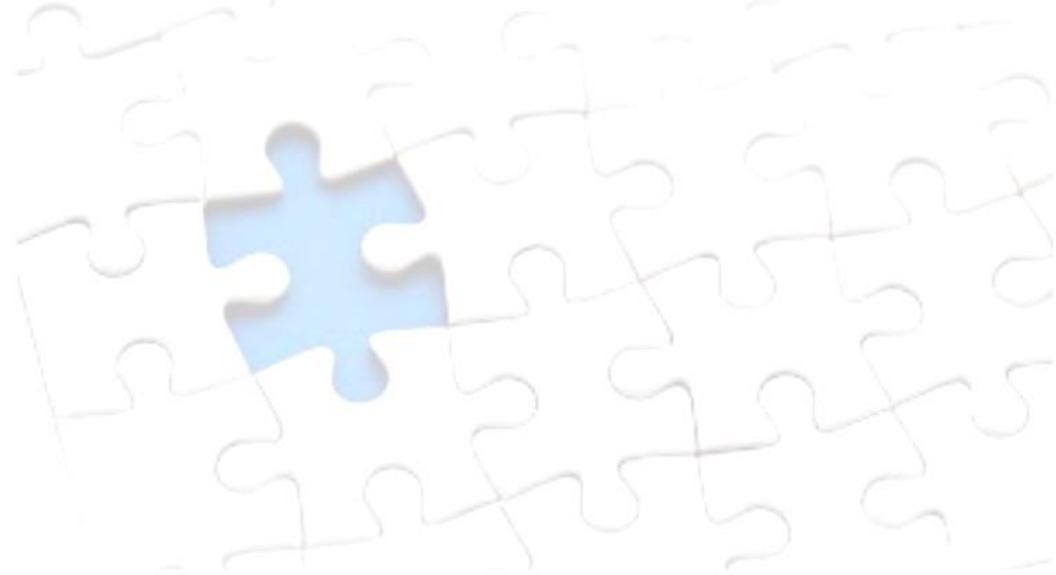


V tem poglavju se boste naučili, kako opravljati različne naloge, ki so pomembne za to delo.

POMEMBNA DEJANJA ZA TO DELO SO:

- **PRIPRAVLJANJE MIZ**
- **ČIŠČENJE MIZ IN POSPRAVLJANJE PRIBORA**
- **BRISANJE IN POSPRAVLJANJE UMITEGA PRIBORA**
- **ČIŠČENJE JEDILNICE IN POBIRANJE SMETI**
- **STREŽBA PRI MIZAH: STREŽBA NAROČIL IN POBIRANJE UPORABLJENEGA PRIBORA MED HODI.**

V nadaljevanju so razložena vsa dejanja, skupaj z njihovimi nalogami.



4.1 DEJANJE 1: PRIPRAVA MIZ



Opis: Pripravljanje krožnikov, jedilnega pribora in kozarcev na mizo.



4.1.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS

Kot lahko vidite na slikah, boste morali pri tem dejanju opraviti naslednje naloge:

- a) Naberite ves potreben pribor (če je treba, ga naložite na voziček).
 - Prt/pogrinjke.
 - Jedilni pribor (vsak 2 x).
 - Krožnike in kozarce (vsak 2 x).
 - Prtičke (vsak 2 x).
- b) Na mizo položite prt/pogrinjke.
 - Prt je treba na mizo postaviti simetrično in ga dobro poravnati.
 - Pogrinjki morajo biti postavljeni pred stolom, tako da so na enaki razdalji in poravnani z mizo.
- c) Krožnike postavite pred stol na sredino vsake strani mize.
 - Krožniki morajo biti postavljeni približno 2,5 cm od roba mize.
- d) Jedilni pribor postavite na ustrezno mesto.
 - Nože na desno stran krožnika.
 - Vilice na levo stran krožnika.
 - Od krožnika morajo biti oddaljeni približno 2,5cm.
- e) Prtičke položite pod nož.
- f) Kozarce postavite pred krožnik, poravnane z nožem.

V nadaljevanju imate primere s slikami, tako da lahko vidite, kako je sestavljena vsaka naloga.

a) Naberite ves potreben pribor (če je treba, ga naložite na voziček).

- Prt/pogrinjke.
- Jedilni pribor (vsak 2 x).
- Krožnike in kozarce (vsak 2 x).
- Prtičke (vsak 2 x).



b) Na mizo položite prt/pogrinjke.

- Prt je treba na mizo pogniti simetrično in ga dobro poravnati.
- Pogrinjki morajo biti pognjeni pred stolom, tako da so na enaki razdalji in poravnani z robom mize.



c) Krožnik postavite pred stol na sredino vsake strani mize.

- Krožniki morajo biti postavljeni približno 2,5cm od roba mize.



d) Jedilni pribor razdelite na ustrezno mesto.

- Nože na desno stran krožnika.
- Vilice na levo stran krožnika.
- Od krožnika morajo biti oddaljeni približno 2,5cm.



e) Pod nož postavite prtičke.



f) Kozarce postavite pred krožnik, poravnano z nožem.



Zato:

1. zapomnite si vse, da boste pravilno pripravili mizo (če potrebujete, lahko uporabite seznam);
2. bodite previdni, ko postavljate posodo, ki se lahko razbije (za pomoč pri prenašanju lahko uporabite voziček);
3. bodite pozorni in metodični, da boste vse postavili na pravo mesto.

4.1.2 VAJE

Obkrožite slike, ki prikazujejo primerno urejeno mizo za obrok v restavraciji.



Zraven vsake slike napišite pravilno število (1–6). Številka 1 je prva naloga, ki jo morate narediti pri dejanju pripravljanje mize, številka 6 pa zadnja.

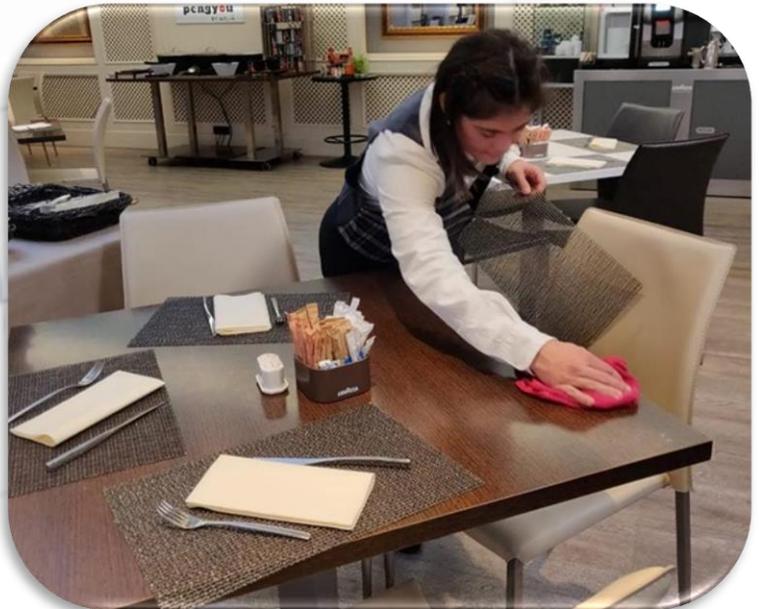
| | |
|---|--|
| <p>Zberite ves potreben pribor.</p>  | |
| <p>Razvrstite pribor.</p>  | |
| <p>Na mizo položite krožnike.</p>  | |
| <p>Na mizo položite prt in pogrinjke.</p>  | |
| <p>Prtičke položite pod nož.</p>  | |

Kozarce položite pred krožnik, zraven noža.



4.2 DEJANJE 2: ČIŠČENJE MIZ

Opis: Pospravljanje vseh stvari z mize, ko gosti odidejo.



4.2.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS

Kot lahko vidite na slikah, boste morali pri tem dejanju opraviti naslednje naloge:

- a) preverite število miz, ki jih je treba pospraviti;
- b) z mize poberite vse smeti;
 - če potrebujete, lahko uporabite pladenj ali voziček;
 - odstranite prazne steklenice, pločevinke, druge prazne pakete in uporabljene prtičke (papirnate);
- c) smeti odvrzite v ustrezne koše;
 - če se v restavraciji reciklira, odvrzite smeti v ustrezne koše;
- d) z mize poberite vso uporabljeno posodo in pribor ter vse odnesite v kuhinjo;
 - če potrebujete, lahko uporabite pladenj ali voziček;
- e) poberite vse kozarce in jih odnesite v kuhinjo;
 - če imate težave pri prenašanju, uporabite voziček;
 - v kuhinji odložite kozarce na mesto za umazano posodo;
- f) poberite prt in pogrinjke;
 - prt dajte v koš za umazano perilo;
 - pogrinjke počistite in pospravite;
- g) počistite mizo;
 - uporabite navlaženo krpo, da počistite mizo;
 - nato mizo pobrišite še s suho krpo.

V nadaljevanju imate primere s slikami, tako da lahko vidite, kako je sestavljena vsaka naloga.

a) Preverite število miz, ki jih je treba pospraviti.



b) Z mize poberite vse smeti.

- Če potrebujete, lahko uporabite pladenj ali voziček.
- Poberite prazne steklenice, pločevinke, druge prazne predmete in uporabljene papirnate prtičke.



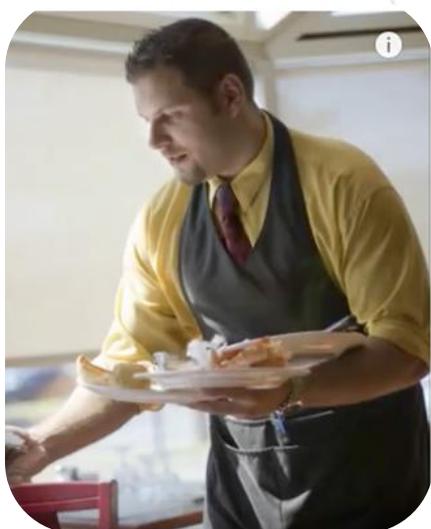
c) Smeti odvrzite v ustrezne koše.

Če v restavraciji reciklirajo, odvrzite smeti v ustrezne koše.



d) Z mize poberite vso uporabljeno posodo in pribor ter vse odnesite v kuhinjo.

- Če potrebujete, lahko uporabite pladenj ali voziček.





e) Poberite vse kozarce in jih odnesite v kuhinjo.

- Če imate težave, uporabite voziček.
- V kuhinji odložite kozarce na mesto za umazano posodo.



f) Poberite prt in pogrinjke.

- Prt dajte v koš za umazano perilo.
- Pogrinjke počistite in pospravite.



g) Počistite mizo.

- Uporabite navlaženo krpo, da počistite mizo.
- Nato mizo pobrišite še s suho krpo.



Zato boste morali:

1. vedeti, v kakšnem zaporedju se čisti miza;
2. se zavedati svojih sposobnosti, in če bo treba uporabiti voziček;
3. biti pozorni na to, da bo vse čisto;
4. biti previdni, ko prijemate predmete, ki se lahko razbijejo;
5. zapomniti si, da boste vse postavili na pravo mesto.

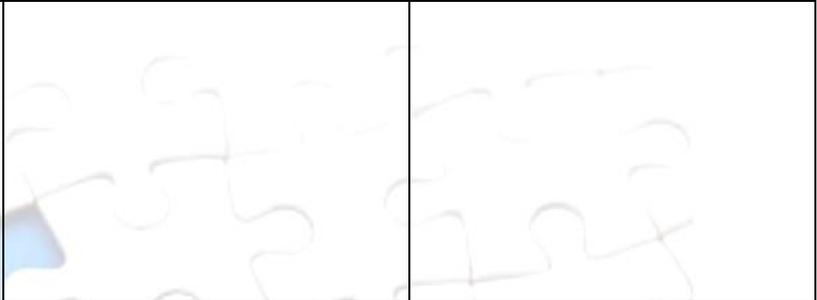
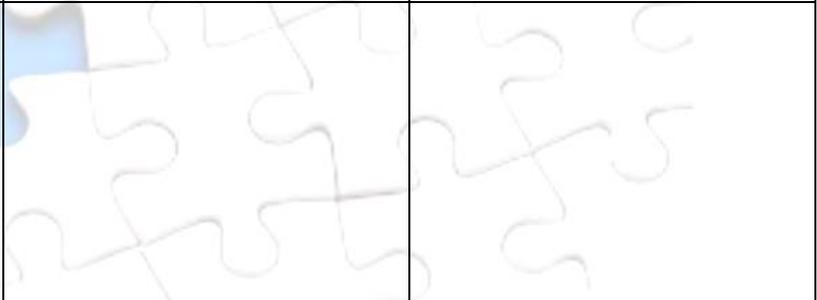


4.2.2 VAJE

Naredite križec v okvirček pod znakom (navzgor obrnjen palec, navzdol obrnjen palec). Če slika prikazuje primerno ravnanje pri pospravljanju miz, ko gosti odidejo, naredite križec pod navzgor obrnjen palec, sicer pa pod navzdol obrnjen palec.



| | | |
|---|--|--|
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |

| | | |
|---|--|--|
|  | | |
|  | | |
|  |  | |
|  |  | |
|  | | |

4.3 DEJANJE 3: BRISANJE PRIBORA

Opis: Sušenje, brisanje in
pospravljanje jedilnega pribora.

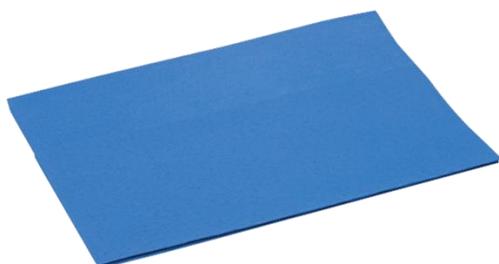
4.3.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS

Kot lahko vidite na slikah, boste morali pri tem dejanju opraviti naslednje naloge:

- a) vzemite krpo za brisanje pribora;
- b) s pribora odlijte odvečno vodo;
 - če je pribor na vozičku, nanj položite krpo;
- c) pribor vedno primite s krpo za brisanje pribora, nikoli ga ne smete prijeti z golimi rokami;
 - z eno roko s krpo primite pribor, z drugo ga obrišite;
 - če med brisanjem krpa postane preveč mokra, jo zamenjajte s suho krpo;
- d) ko pribor obrišete, ga postavite na ustrezno mesto;
 - običajno se pospravi na čisto, suho mizo, da se lahko ponovno uporabi.

V nadaljevanju imate primere s slikami, tako da lahko vidite, kako je sestavljena vsaka naloga.

- a) Vzemite krpo za brisanje pribora.



b) S pribora odlijte odvečno vodo.

- Če je pribor na vozičku, nanj pognite krpo.



c) Pribor vedno primite s krpo za brisanje, nikoli ga ne smete prijete z golimi rokami.

- Z eno roko s krpo primite pribor, z drugo ga obrišite.





- d) Ko pribor obrišete, ga pospravite na ustrezno mesto.
- Običajno se pospravi na čisto, suho mizo, da se lahko ponovno uporabi.



Zato boste morali:

1. biti previdni, ko prijemate ostre predmete;
2. biti pozorni, da boste videli, da je pribor dobro umit in obrisan.



4.3.2 VAJE

Slike povežite s pravilnim opisom naloge

Odvečno vodo odlijte.



Pribor vedno primite s krpo za brisanje pribora.



Ko pribor obrišete, ga pospravite na pravo mesto.



Vzemite krpo za čiščenje pribora.

4.4 DEJANJE 4: ČIŠČENJE JEDILNICE

Opis: Dejanje, pri katerem se v jedilnici pobriše prah in pomijejo tla.



4.4.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS

Kot lahko vidite na slikah, boste morali pri tem dejanju opraviti naslednje naloge:

- a. vzemite krpo in čistilo (tisto, ki ga priporoča restavracija) za brisanje prahu;
- b. odstranite vse okrasne predmete in pobrišite prah po vseh površinah;
- c. obrišite predmete in jih vrnite na njihovo mesto;
 - predmetov ne brišite na čistih policah, saj bo tako nanje sedel prah;
- d. obrišite tla;
 - uporabite čisto vodo in krpo za čiščenje trdih tal, kot so les ali ploščice;
- e. po čiščenju poberite vse, kar je ostalo na tleh;
- f. izpraznite koše za smeti;
- g. vreče za smeti odnesite ven.

V nadaljevanju imate primere s slikami, tako da lahko vidite, kako je sestavljena vsaka naloga.

- a) Vzemite krpo in čistilo (tisto, ki ga priporoča restavracija) za prah.



- b) Odstranite vse okrasne predmete in pobrišite prah po vseh površinah.



c) Obrisite predmete in jih vrnite na njihovo mesto.

- Predmetov ne brišite po površini, saj bo tako nanjo sedel prah.



d) Obrisite tla.

- Uporabite čisto vodo in krpo za čiščenje trdih tal, kot so npr. les, ploščice.
- Pri sesanju uporabite različne nastavke, glede na vrsto tal.



e) Po čiščenju poberite vse, kar je ostalo na tleh.



f) Izpraznite koše za smeti.

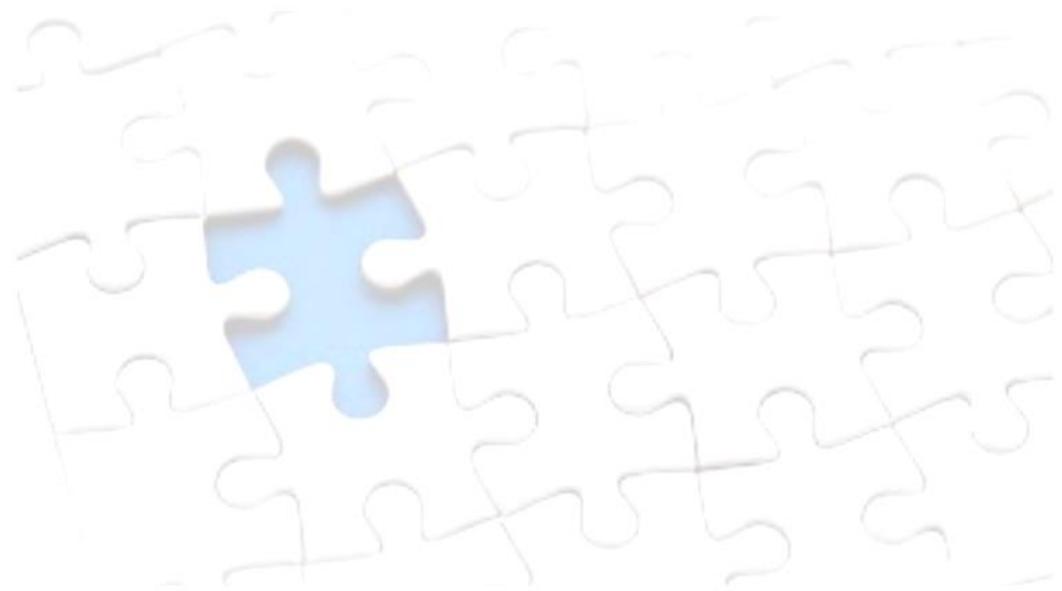


g) Smeti odnesite ven.



Zato boste morali:

1. vedeti, kaj boste potrebovali za vsako nalogo;
2. biti previdni, ko prijemate predmete;
3. biti pozorni, da boste videli, ali je vse dobro očiščeno;
4. biti previdni, da boste videli, ali je vreča za smeti dobro zaprta.



4.4.2 VAJE

Prekrižajte slike, ki ne prikazujejo nalog, ki spadajo k dejanju čiščenja jedilnice.



4.5 DEJANJE 5: STREŽBA HRANE IN PIJAČE

Opis: Dejanje, pri katerem se naročila hrane in pijače na primeren način in z upoštevanjem higienske varnosti strežejo pri mizah.

4.5.1 KAJ JE TO DEJANJE? OPIS

Kot lahko vidite na slikah, boste morali pri tem dejanju opraviti naslednje naloge:

- a) pogledjte, kdaj je naročilo pripravljeno za postrežbo pri mizi;
 - vedno preverite, za katero mizo je naročilo;
- b) pozdravite in se nasmejte, ko pristopite k mizi;
- c) najprej postrezite pijačo;
 - če imate težave pri prenašanju pijače, lahko uporabite voziček;
- d) bodite pozorni na naročilo (da si ga zapomnite);
 - najprej postrezite ženskam;
 - naročilo pred gosta vedno postavite z desne strani;
- e) postrezite predjedi;
- f) preden postrežete naslednjo jed, vedno odnesite umazane krožnike;
 - preden odnesete krožnik, se prepričajte, da so stranke nehale jesti;
- g) postrezite glavno jed;
 - zagotovite, da vsi pri mizi dobijo hrano istočasno;
- h) pred sladico odnesite vso uporabljeno posodo;
 - preden odnesete krožnik, vprašajte goste, ali so nehali jesti;
- i) gostom se vedno zahvalite in jih povabite, naj spet pridejo.

V nadaljevanju imate primere s slikami, tako da lahko vidite, kako je sestavljena vsaka naloga.

- j) Preverite, kdaj je naročilo pripravljeno za postrežbo pri mizi.
 - Vedno preverite, za katero mizo je naročilo.



b) Pozdravite in se nasmejite, ko pristopite k mizi.



c) Najprej postrezite pijačo.

- Če imate težave pri prenašanju pijače, lahko uporabite voziček.



d) Bodite pozorni na naročilo (da si ga zapomnite).

- Najprej postrezite ženskam.
- Naročilo pred gosta vedno postavite z desne strani.



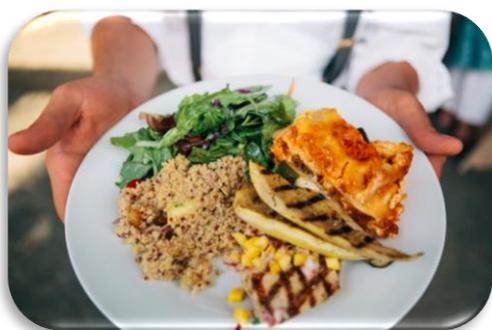
e) Postrezite predjed.



- f) Preden postrežete novo jed, vedno odnesite uporabljene krožnike.
- Preden odnesete krožnike, se prepričajte, ali so gosti pojedli.



- g) Postrezite glavno jed.
- Poskrbite za to, da vsi gosti pri mizi dobijo hrano istočasno.



- h) Pred sladico odnesite vso uporabljeno posodo.
- Preden odnesete krožnike goste vprašajte, ali so nehali jesti.



- i) Gostom se vedno zahvalite in jih povabite, naj spet pridejo.



Zato boste morali:

1. vedeti, kako so mize organizirane in oštevilčene;
 - za pomoč lahko uporabite in pogledate načrt jedilnice;
2. zavedati se in upoštevati vsa higienska in varnostna pravila;
3. biti pozorni, da boste upoštevali pravila vljudnosti;
4. biti odločni, ko pristopite h gostom;
 - biti morate dovolj glasni in jasni;
5. biti previdni, ko strežete hrano in pijačo.

4.5.2 VAJE

Odgovorite na vprašanje tako, da obkrožite navzgor ali navzdol obrnjen palec (navzgor obrnjen palec pomeni da, navzdol obrnjen palec pomeni ne).

1- Če nam gost pokaže tako, ali moramo pristopiti k njemu?



2- Ali moramo k mizi pristopiti tako, kot kaže slika?



3 – Ali moramo najprej postreči pijačo?



4 - Tudi če stranka reče nekaj, kar mislite, da je nevljudno. Ali naredite tako?



5 – Ali moramo predjed postreči pred glavno jedjo?



5. NEPRIČAKOVANE SITUACIJE



Priprava mize

Ko pripravljate mizo, opazite, da ima prt madež.

Kako nadaljevati?

V tem primeru: zamenjajte prt s čistim.

Ko na mizo dajete pribor, opazite, da je umazan.

Kako nadaljevati?

V tem primeru: umazan pribor zamenjajte s čistim.

Ko na mizo dajete kozarce, vam en pade in se razbije.

Kako nadaljevati?

V tem primeru: opozorite odgovorno osebo, previdno odstranite razbit kozarec, počistite in na mizo postavite drug kozarec.

Čiščenje miz in pospravljanje pribora

Med vožnjo vozička v kuhinjo vam pade kozarec in se razbije.

Kako nadaljevati?

V tem primeru: obvestite odgovorno osebo in previdno odstranite razbit predmet ter počistite.

Ko pospravljate umazano posodo, je na krožnikih še vedno hrana.

Pozor!

Ne smete pojesti nobene hrane, ki je ostala na mizi, tudi če jo je gost pustil.

Brisanje in pospravljanje umitega pribora

Ko čistite jedilni pribor, ugotovite, da nekaj ni dobro umitega.



Kako nadaljevati?

V tem primeru: pribor dajte med umazan pribor, da se bo še enkrat umil.

Čiščenje jedilnice in pobiranje smeti

Ko premikate smeti, se strga vreča.

Kako nadaljevati?

V tem primeru: prosite za pomoč, da boste dali strgano vrečo v drugo, celo, nato previdno počistite tla.

Strežba pri mizah, strežba naročil in pobiranje uporabljene posode

Ko k mizi prinesete pijačo, jo nenamerno polijete po gostu.

Kako nadaljevati?

V tem primeru: se takoj opravičite, počistite polito pijačo, obvestite odgovorno osebo in gostu postrežete drugo pijačo.

Ko pri mizi postrežete naročilo, opazite, da ste ga zamenjali, ali opazite, da je bilo zamenjano.

Kako nadaljevati?

V tem primeru: opozorite odgovorno osebo, odnesite naročilo nazaj v kuhinjo, vprašajte za pomoč, da potrdite pravo naročilo in gostu odnesite pravo naročilo.



