

**FRANCUSKI PRVI NAČIN POSLUŽIVANJA
JELA**

ZORAN ZELIĆ

Priprema za izvođenje nastave

- **Ciljane grupe**
- **Razredi:**
- **Prvi: Konobar – Konobar JMO, HTK**
- **Drugi: Turističko-hotelijerski komercijalist**
- **Nastavni predmet: Ugostiteljsko posluživanje**
- **Nastavna cjelina:**
 - Načini-tehnike posluživanja jela**
- **Nastavna tema: Francuski 1. način posluživanja**
- **Vrijeme izvođenja nastave. 90 min.**

ISHODI

- Nakon teme „francuski prvi način posluživanja” učenici će:
 - Naučiti posluživanje jela na francuski prvi način
 - Pravilno dopremanje posude sa jelom i tanjura
 - Pravilan pristup stolu i gostu sa tanjurima a nakon toga i posudom u kojoj je jelo
 - Pravilno odlaganje posude sa jelom na stol gosta
 - Pravilno kretanje oko stola

Francuski 1. način posluživanja

- Kuhar slaže jelo na pliticu ili u zdjelu ili u neku drugu posudu namijenjenu za odgovarajuće jelo
- Posude s jelima donose se na ruci, koristeći konobarski ubrus ili dovoze na poslužnim kolicima ako imamo veći broj jela, npr. za veće grupe gostiju

Primjer posluživanja hladno predjelo za jednu osobu



- Konobar donosi posudu sa jelom i tanjur na podlaktici lijeve ruke
- Prvo odlaže tanjur a zatim odlaže pliticu s jelom ispred tanjura
- Uz hladna jela donosi se hladni tanjur kojeg postavljamo na podtanjur
- Prihvataljke su okrenute prema gostu
- Kruh i dodatci uz jelo se također stavljaju na stol



Primjer posluživanja toplo predjelo za jednu osobu



- Princip donošenja jela i postavljanja na stol je isti kao kod hladnog predjela, uz iznimku što treba:
- Posude s toplim jelima odložiti na grijače ploče
- Ispred gosta postaviti topli tanjur
- Ovaj način posluživanja je brz, ali zahtjeva dosta inventara i dosta prostora na stolu

Primjer posluživanja toplo predjelo u jednostavnom meni-u za jednu osobu

Postavljam postave prema jednostavnom meniju

MENI

Pohani sir, umak tartar

Kuhana govedina s umakom od vlasca”

Krumpir popržen na maslacu

Složena salata

Pita od višanja

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Uzimam konobarski ubrus	Raširim ga na lijevu ruku	Iz higijenskih razloga
Na prekrivenu lijevu ruku slažem tanjure	S ostatkom ubrusa prekrivam tanjure	Iz higijenskih razloga
Dolazim do stola gostiju	Prilazim gostu s desne strane	Da bi poštivao pravilo posluživanja s desne strane

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Dijelim tople plitke tanjуре	Uzimam tanjur desnom rukom i spuštam ga u podložni	Da bi se gost poslužio jelom
Donosim grijaču ploču i stavljam na stol ispred gosta	Oprezno nosim i lagano spuštam na stol	Da ne opečem prste
Na dlanu lijeve ruke donosim pliticu s jelom	Dlan lijeve ruke prekriven je ubrusom	Zbog zaštite od vruće plitice

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Dolazim do stola gostiju	Stolu pilazim da me gosti vide	Da gosti ne učine nagli pokret
Pliticu spuštam na grijaču ploču	Lagano i oprezno	Da gost može što lakše prenjeti jelo prihvatalkom u tanjur
Gostima zaželim dobar tek	pošto sam poslužio sve goste, ugodnim glasom uz osmjeh, gostima zaželim dobar tek	da bi se gosti ugodnije osjećali, da bi gost bio stručno poslužen

DOBAR TEK



Zadaci za domaću zadaću

- **Tko slaže jelo u odgovarajuće posuđe i na koji način ?**
- **Kako se doprema jelo do stola gosta ?**
- **U čemu je razlika kada su u pitaju hladna, odnosno topla jela ?**
- **Što stavljamo na stol kad serviramo topla jela ?**
- **Što se uvijek kaže gostima kada smo ih poslužili i zašto ?**

Razbibriga



ŠKOLA PRIJE KORONE



ŠKOLA NAKON KORONE



HVALA NA PAŽNJI
OSTANITE DOMA PRATITE
<https://nastava.asoo.hr/>