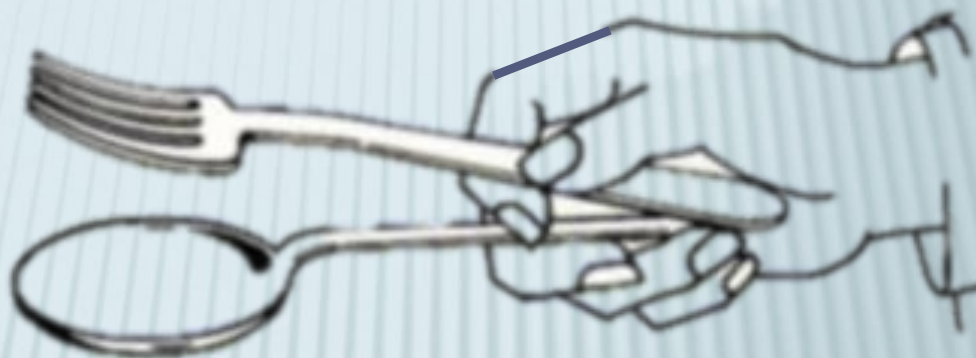


ENGLISKI PRVI I DRUGI NAČIN POSLUŽIVANJA JELA



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: Bečki način posluživanja**
- **Vrijeme izvođenja nastave. 90 min.**

ISHODI

- Nakon teme „engleski prvi i drugi način posluživanja” učenici će:
 - Naučiti posluživanje jela na engleski način
 - Pravilno prezentiranje hrane
 - Pravilno držanje prihvatalki
 - Pravilan pristup stolu i gostu sa tanjurima i pliticom
 - Pravilno slaganje hrane sa plitice na tanjur

TEHNIKE DRŽANJA PRIHVATALJKI



ENGLISKI 1. NAČIN POSLUŽIVANJA JELA



- × Konobar donosi jelo složeno na plitici ili u odgovarajućoj posudi
- × Na dlanu lijeve ruke ima smotan ubrus
- × Prihvataljkama prenosi gostu jelo u tanjur



- × Prvo se „forlegira” meso/riba, zatim prilozi, umaci i na kraju se stavlja dekoracija

✘ **Postavljam postavke prema jednostavnom meniju**

Teleća juha “Grič”

Svinjski file na gurmanski

Kroketi od krumpira

Sezonska salata

Voćna torta

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Iz toplog stola uzimam tople plitke tanjure	Uzimam konobarski ubrus, raširim ga na lijevu ruku i na njega stavljam tople plitke tanjure	Da bi jelo zadržalo toplinu
Dolazim do stola, prilazim gostu s desne strane	Prilazim gostu kojeg ću prvo poslužiti s desne strane	Da bi poštivao pravilo posluživanja s desne strane
Dijelim tople plitke tanjure	Uzimam topli plitki tanjur desnom rukom i spuštam ga u podložni koji je na stolu	Da bih u njima mogao poslužiti jelo

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Pliticu s jelom stavljam na dlan lijeve ruke	Dlan prekrivam konobarskim ubrusom	Plitica je vruća
Dolazim do stola gostiju	Stolu prilazim da me gosti vide	Da gosti ne učine nagli pokret
Prilazim gostu kojeg ću prvog poslužiti jelom s lijeve strane	Prilazim stolu, iskoračujem lijevom nogom naprijed	Da bih imao oslonac kod posluživanja jela

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Pliticu s jelom spuštam do tanjura	Polagano i oprezno	Da bih prenio jelo na tanjur
Prihvataljkama prenosim meso i prilog na gostov tanjur	Spretno i oprezno	Da ne prosipam jelo po gostu
Zdjelicu sa salatam postavljam s lijeve strane tanjura	Lijevom rukom, ako je moguće	Poštujem pravila posluživanja

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Na isti način poslužujem ostale goste	Prilazim drugom gostu i poslužujem ga	Da bih ostale goste poslužio s glavnim jelom
Gostima zaželim dobar tek	Pošto sam poslužio sve goste ugodnim glasom uz osmijeh gostima zaželim dobar tek	Da bi se gosti ugodnije osjećali. Da bi gost bio poslužen stručno

ENGLISKI DRUGI NAČIN POSLUŽIVANJA JELA



- Za ovaj način posluživanja potrebni su pomoćni stol ili kolica
- Ovo je vrlo stručan način posluživanja, ali zahtjeva dosta inventara i najmanje dva konobara u rajonu

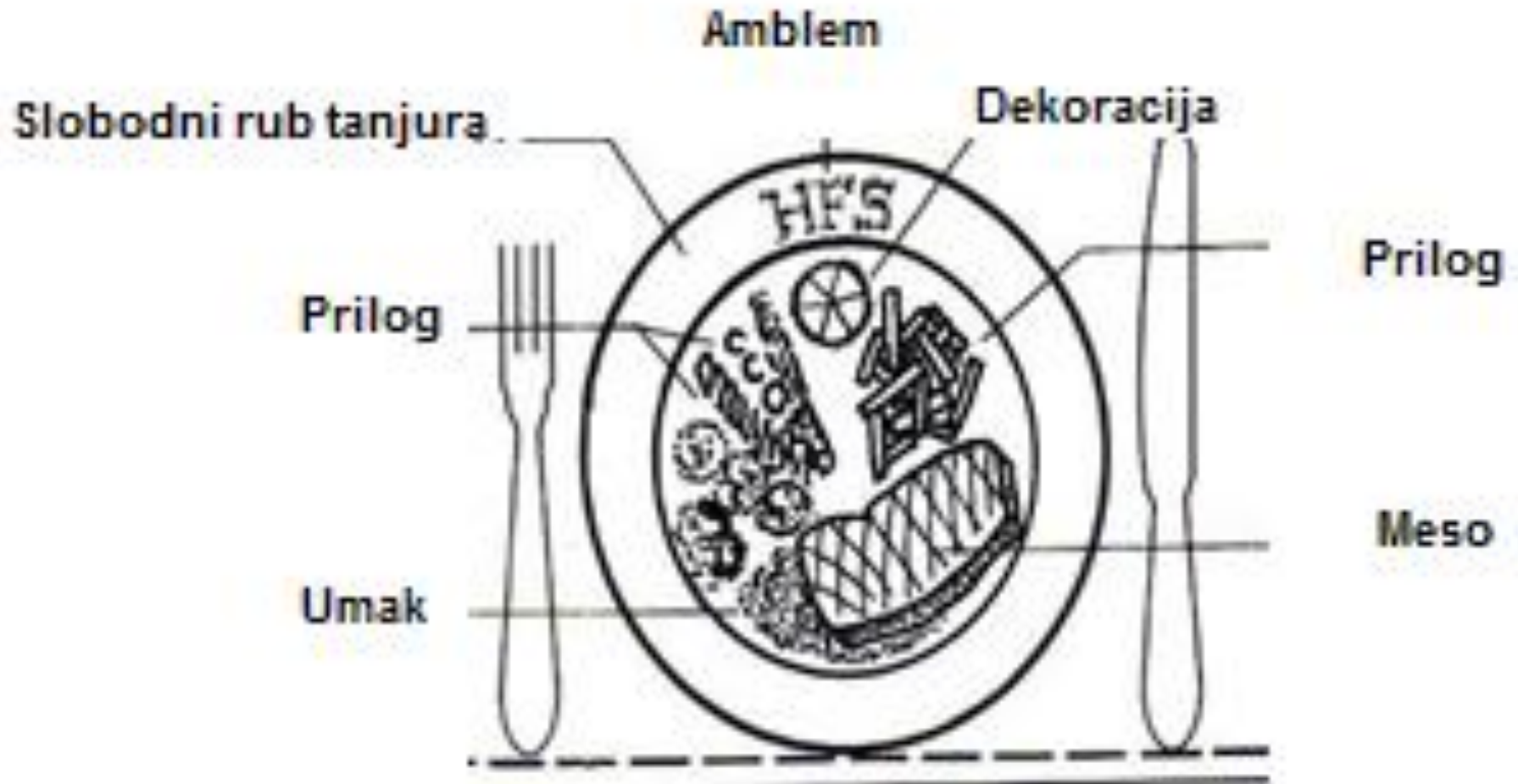
× **Prihvataljke držimo tako da:**

Žlicu primimo desnom rukom i sa žlicom uvijek idemo ispod jela

Vilicu primimo lijevom rukom i držimo jelo sa gornje strane, pazimo da je oštrica vilice prema gore – hrana se ne bode nego samo lagano pridržava između žlice i vilice



Gastronomski plan slaganja jela na tanjuru



PRIMJER DOBRO SLOŽENOG JELA



PRIMJER LOŠE SLOŽENOG JELA



ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Iz toplog stola uzimam tople plitke tanjуре i stavljam na grijač na kolica	Oprezno tanjуре stavljam na grijač	Da bi tanjuri zadržali toplinu
Na grijač stavljam pliticu s glavnim jelom	Oprezno i pažljivo	Da bi jelo zadržalo što duže toplinu
Zdjelice sa salatama stavljam na drugu etažu kolica	Slažem ih tako da ih mogu lako uzeti bez saginjanja	Da bih salate poslužio kao dio glavnog jela

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Poslužna kolica s jelom dovozim do stola gosta	Kolica s jelom približim gostovom stolu	Da bi mogao gostu jelo prezentirati i poslužiti
Pliticu s jelom prezentiram gostima	Malo podižem pliticu prema gostima	Da gosti pogledaju pripremljeno jelo
Prihvataljkama prenosim jelo na tanjure	Prvo mesno jelo, zatim prilog	Poštujem pravila posluživanja jela

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Tanjur s jelom postavljam ispred gosta	S desne strane, desnom rukom	Da bih posluživanje bilo stručno i kvalitetno
Zdjelicu sa salatam postavljam ispred gosta	S lijeve strane, lijevom rukom	Poštujem pravila stručnog posluživanja
Na isti način poslužujem ostale goste	Prilazim drugom gostu i poslužujem ga	Da bih ostale goste poslužio s glavnim jelom

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Gostima zaželim dobar tek	Pošto sam poslužio sve goste ugodnim glasom uz osmijeh gostima kaželim dobar tek	Da bi se gosti ugodnije osjećali. Da bi gost bio poslužen stručno

PITANJA ZA PROVJERU ZNANJA

- × Objasni engleski prvi način posluživanja
- × Objasni engleski drugi način posluživanja
- × Što je „forleger“?
- × Sa koje strane „forlegoramo „ jelo na engleski 1. način posluživanja?
- × Kako držimo prihvatiljke kod engleskog drugog načina posluživanja?

RAZBIBRIGA

- × U restoranu,
- × -Konobar prima narudžbu gosta
- × - Gost pita - Konobar, hrana je sigurna za jelo?
- × - Konobar - "Ako imate novca za platiti, onda da!"

RAZBIBRIGA

- × Pita političar prijatelja: Što na engleskom znači "I don't know"?
- × On kaže: "Ne znam"
- × "A majko mila, nitko ne zna..."

**HVALA NA PAŽNJI
PRATITE NASTAVU NA
<https://nastava.asoo.hr/>**