

POSUŽIVANJE JELA, PIĆA I NAPITAKA U KAVANI



Zoran Zelić

PRIPREMA ZA IZVOĐENJE NASTAVE



- **CILJANE SKUPINE**
 - **Razred drugi**
 - **Konobar – Konobar JMO,**
 - **Razred treći**
 - **Turističko-hotelijerski komercijalist**
 - **Nastavni predmet Ugostiteljsko posluživanje**
 - **Nastavna jedinica – Posluživanje dižestiva**
- Vrijeme izvođenja nastave 90 min.**

ISHODI

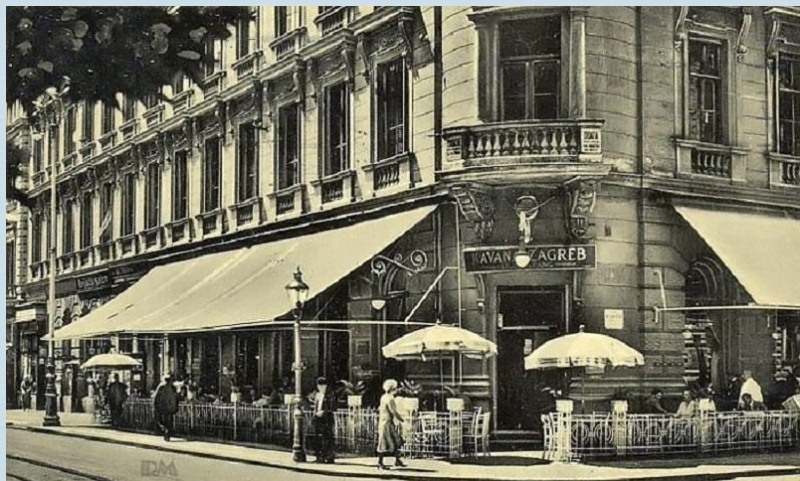


- **Nakon teme „posluživanje jela, pića i napitaka u kavani” učenici će:**
 - **Upoznati sistem poslovanja u kavani**
 - **Samostalno preporučiti jela i pića iz kavanskog cjenika**
 - **Pravilno poslužiti goste**

Kavane



☞ Kavane su ugostiteljski objekti koji nude u svom asortimanu različite napitke, alkoholna i bezalkoholna pića, jednostavna jela i slastice tijekom svog dnevnog poslovanja.



Vrste kavana


- ☞ Postoje dva tipa kavana: klasične (bečkog tipa) i suvremene (francuskog ili talijanskog tipa). Specifične su po svom ambijentu i atmosferi kao i ponudi jela i pića.
- ☞ Mnogi gosti navraćaju u kavanu jer znaju da će moći uz svoje piće ili napitak besplatno pročitati novine, časopise, pogledati neku televizijsku emisiju i sl.

Poslužno osoblje u kavani





- ☞ **Poslužno osoblje je raspoređeno u kavani prema poslovima koje obavlja.**
- ☞ **Rukovodeće osoblje kao voditelji posluživanja vode računa o poslovanju kavane, organiziraju i kontroliraju rad konobara, razgovaraju s gostima o pruženim uslugama, predlažu nova pića, napitke i jela gostima preko dnevnih ponuda, organiziraju propagandne aktivnosti, surađuju s dobavljačima i drugo što je vezano uz poslovanje kavana.**



 Konobari dočekuju i smještaju goste na svom rajonu, primaju i poslužuju naručena pića, jela i napitke. Donose gostima različite novine, časopise i stvari potrebne za neke društvene igre (šah, domino i sl.).



 Kavanski konobari su obično mlađi ljudi jer je posluživanje u kavani otežano zbog čestog mijenjanja gostiju i manjih, ali češćih narudžbi.

 U nekim kavanama zaposlene su i prodavačice kolača koje prolaze s kolicima između gostiju i prodaju kolače. Na isti način mogu se nuditi i prodavati i cigare.

Kavanski cjenik



- ☞ Kao što restoran ima jelovnik, dnevnu kartu, tako i kavana ima cjenik jela, pića i napitaka.**
- ☞ Redoslijed grupacija pića, napitaka i jela ovisi o tipu kavane i potrebama gostiju.**



Posluživanje u kavani

☞ U kavanama bečkog tipa stolovi su mramorni i ne prekrivaju se stolnjacima. Primjenjuje se klasično kavansko posluživanje što znači da se pića i napici donose na malim kavanskim poslužavnicima koji se stavljaju izravno na stol. Uz napitak obvezatno se donosi čaša hladne vode. Kod posluživanja jela na stol se postavlja tekstilni set (mali stolnjak za jednu osobu).



Posluživanje u kavani

☞ U suvremenim kavanama ne primjenjuje se klasični kavanski način posluživanja. Pića i napici se donose na većim poslužavnicima. Naručene konzumacije se uzimaju s poslužavnika i na stručan način postavljaju pred gosta. To je praktičniji i ekonomičniji način posluživanja.

Domaća zadaća



- ☞ Što su kavane?
- ☞ Koje tipove kavana poznaješ?
- ☞ Koje osoblje sve može biti zaposleno u kavani?
- ☞ Kako se poslužuju pića u kavanama?
- ☞ O čemu ovisi sadržaj kavanskog cjenika?

razbibriga

U ovoj drzavi sta god da se
dogadja, kafana radi.



humorpicture.com

razbibriga

**Ne biste li
trebali
posluživati
sa
osmjehom?**

**Potrošena
dnevna
zaliha!!!**





Hvala na pažnji