

**Пропозиције за такмичење из услуживања, постављање свечаног стола по менију**

**(од 4 ганга), за двије особе**

- Екипу чине два такмичара у пратњи ментора.
- За припрему и постављање стола такмичари имају 120 минута, а за послуживање јела 30 минута
- Такмичарски дио: припрема и постављање стола почиње у 10.00 часова и траје до 12.00 часова, а послуживање јела од 12.00 до 12.30.
- **Такмичарски задаци из услуживања:**
  - саставити свечани мени од четири ганга за двије особе по сопственом избору (такмичари доносе са собом састављен мени),
  - поставити сто по састављеном менију, услужити јело јело **припремљено у такмичарском дијелу из куварства:**

1. Говеђи филе „Wellington“  
Племенито поврће на бутеру  
Зелена салата

2. Туфахије

- Учесници са собом доносе: радну одјећу, комплетан инвентар за постављање стола по властитом менију (свечани мени од четири ганга за двије особе).
- Ученици такмичари су обавезни донијети санитарну књижицу.
- Организатор обезбјеђује за све екипе:
  - Сервирне столове димензије 80x80cm и геридоне (60x80cm) који нису прекривени чојом;
  - Радне конобарске столове.
  - Инвентар за сервирање јела које ће конобари послужити;
- Ученици се такмиче под додијељеном шифром, без видљивих обиљежја и идентитета школе.
- За вријеме такмичења - припреме јела, излагања јела и рада комисије за оцјењивање, ментори не смију боравити у просторијама за такмичење.
- Комисија за оцјењивање се састоји од три члана из угоститељске привредне дјелатности.

Елементи вредновања код такмичења из услуживања су следећи:

<b>Р.Б.</b>	<b>ЕЛЕМЕНТИ ВРЕДНОВАЊА</b>	<b>МОГУЋИ БОДОВИ</b>
1.	Опрема, изглед и лична хигијена	0-10
2.	Припремни радови конобара	0-10
3.	Постављање и изглед кувера	0-10
4.	Изглед радног стола конобара	0-10
5.	Комуникација и теоретска знања	0-10
6.	Креативност изложеног менија	0-10
7.	Усклађеност пића и хране	0-10
8.	Техника и начин послуживања	0-20
9.	Општи утисак	0-10
	<b>Максималан број бодова</b>	<b>100</b>