



UGOVORNA OKRUŽNA
PRIVREDNA
KOMORA
PIROT



Nišavska
Dolina



AGENDA „Obuka za Ugostitelje“

27. oktobar 2017. godine, Prostorije Etno kompleksa Nišavske doline, Srpskih Vladara Pirot
(Rad u 3 grupe: kuvari, restorateri, hotelijeri)

- 10:00 – 10:45 Prvi deo
- 10:45 – 11:00 Pauza
- 11:00 – 11:45 Drugi deo
- 11:45 – 13:00 Pauza i osveženje na individualnom nivou i prema potrebi
- 13:00 - 13:45 Treći deo
- 13:45 – 14:00 Pauza
- 14:00 - Četvrti deo

Učestvuju:

- **Nebojša Bogdanović**, direktor DDOR i Savetnik Predsednika Privredne komore Pirot

Saradnici za realizaciju vežbi Visoke Hotelijerske škole:

- **Raco Vuković** šef recepcije
- **Goran Pavlović** sales and booking manager
- **Srđan Janjić**, zamenik šefa kuhinje
- **Aleksić Desimir**, šef restorana

Obuka za konobare obuhvata: predstavljanje, kadrovi u sektoru pripreme hrane i njihova organizacija, prednosti i mane različitih tipova organizacija rada, karakteristike standardnih metoda pripreme jela, savremene tendencije sastavljanja i pisanja ponude, inovacije u načinu pripreme jela, savremeni trendovi serviranja hrane, prezentovanje pripremljene hrane, promocija finalnog proizvoda, praktičan rad na primerima.

Obuku vodi **Srđan Janjić**, zamenik šefa kuhinje hotela M.

Obuka za somelijere obuhvata: Šta je vino, način proizvodnje belog crvenog, roze vina, senzorna analiza vina, tehnike degustacije, mane vina i prepoznavanje aroma u vinu, vinski bonton, pravilan servis vina, prezentovanje vina i čitanje vinske karte, način sipanja i dosipanja vina, dekantiranje, temperature služenja vina, pravilno otvaranje boca mirnih i penušavih vina i šampanjaca, pravilno čuvanje vina, slaganje vina i hrane, neadekvatno čuvanje vina.

Obuku vodi **Nebojša Bogdanović**, direktor DDOR i Savetnik Predsednika Privredne komore Pirot.

Obuka za kuvare obuhvata: pravila uzimanja porudžbine, postavljanje stola i pripreme radnje, doček, smeštaj i ispraćanje gosta, servis penušavih vina, degustacija penušavih vina, kretanje i položaj konobara u sali, nošenje, posluživanje, odnošenje i zamena tanjira, predstavljanje ponude i uzimanje porudžbine pića, degustacija belih i ružičastih vina, predstavljanje ponude i uzimanje porudžbine hrane, servis crvenih i desertnih vina, služenje piva, služenje i serviranje hrane, higijena

Obuku vodi **Desimir Aleksić**, šef restorana hotela M.

Obuka za hotelijere obuhvata: Recepcija, ciljevi, uloga, zadaci i obaveze, rezervacije, komunikacija, šta gosti žele, cene (vrste, primena i opravdanost), proces boravka gosta, briga o gostu, up grade, up sell, prodaja hotelskih kapaciteta, Best Western iskustva, razmena iskustava, diskusija na otvorene teme.

Obuku vode **Raco Vuković**, šef recepcije i **Goran Pavlović**, sales and booking manager.