



# PRIRUČNIK ZA KONOVARA



[www.akademijaoxford.com](http://www.akademijaoxford.com)

# AKADEMIJA OXFORD

---

## Predgovor

Ova skripta je namenjena polaznicima obuke za zanimanje "Konobar" akademije OXFORD u Jagodini.

Skripta sadrži osnovne i neophodne podatke za obuku i savladavanje tehnike i postupaka, poslova konobara, kao i potrebnog znanja, stečenog iskustva i stalmom potrebom da se napreduje.

Ovaj priručnik je namenjen početnicima u poslovima konobarisanja koji žele da ovlađaju tehnikama da samostalnim radom i zalaganjem za posao koji vole i poštuju zarađuju.

Posao konobara se može definisati i kao deo poslova koji zadira u poslove ugostiteljstva i uvek se menjaju prate inovacije, svetske trendove tako da je osoba koja odabre ovaj poziv u obavezi da prihvata sve promene.

Posao konobara je u osnovi isti ali ima dosta razlika u zavisnosti u kakvom se objektu radi, koja je osnovna ponuda objekta koja je tema objekta i većina zahteva drugaćiju uslugu id a se idvoji od konkurenčije i izgradi svoj identitet. Jedan od razlika je upravo ponašanje, usluga, tehnike kojima ovlađava konobar kao individuala.

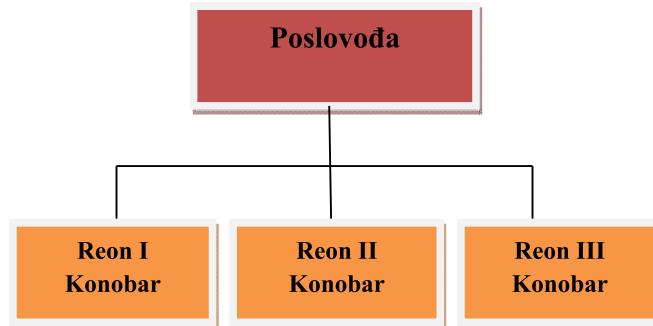
Kao najvažnija karika je čovek. On mora da bude maksimalno posvećen poslu, a od njegove umešnosti i htenja, zavise rezultati. On je ta nezaobilazna karika od koje zavise uspešno okončani radovi, kao i od njegove želje da se dalje edukuje.

Skripta sadrži neophodne podatke potrebne za ovlađavanje teorijskim delom za zanimanje "konobar".

# AKADEMIJA OXFORD

---

## JEDNOKONOBARSKI SISTEM



### Šema jednokonobarskog sistema

Poslovoda (organizator) posluživanja – dužnosti:

pre dolaska gostiju i pre posluživanja kontroliše obavljene pripremne radove,  
pregleda urednost konobara,  
proverava znanje osoblja o sastavu, načinu pripremanja i posluživanja novih jela sa jelovnika i menija,  
dočekuje goste pri ulasku u objekat, uljudno ih pozdravlja i dovodi do reona gdje ih sam ili uz pomoć konobara smešta za sto,  
pita goste za mišljenje o hrani, piću i osoblju  
novim konobarima pomaže u radu i ocenjuje njihovu stručnost i samostalnost,  
kontroliše rad konobara,  
izrađuje raspored rada, tj. radnih i godišnjih odmora, upozorava na greške, savetuje,  
brine o stručnom usavršavanju  
mora biti pravedan,  
ličnu pažnju posvećuje učenicima i prati njihov rad.

Konobar:

U rejonu radi sam i obavlja sve poslove da bi gosti bili uspešno posluženi:

završava pripremne radove,  
proučava meni-karte, dnevne karte ili jelovnike,  
smešta goste u svom reonu, daje im jelovnik i ostala sredstva ponude,  
prima narudžbine, bonira usluge,  
donosi hranu i piće gostu, poslužuje, sprema stolove.