



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

MESAR/ MESARKA U UGOSTITELJSTVU

SADRŽAJ

1.	OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	2
2.	TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA	3
3.	KLJUČNI POSLOVI.....	4
3.1.	GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA	4
3.2.	GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA	5
3.3.	GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI	6
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI	7
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	8
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	9
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	9
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	10
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	11
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	12
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE.....	13
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	15
5.	REFERENTNI PODACI.....	16

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

NAZIV ZANIMANJA: MESAR/ MESARKA U UGOSTITELJSTVU

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Mesar u ugostiteljstvu planira, organizuje i rukovodi radom pomoćnog osoblja u odjeljenju za obradu namirnica životinjskog porijekla. Skladišti i trebuje namirnice po vrstama i količini. Vršiti obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa radnim nalogima i standardima u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane. Osigurava kvalitet sopstvenog rada i poštovanje standarda u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Mesar u ugostiteljstvu:

- Planira i organizuje poslove u odjeljenju za obradu namirnica životinjskog porijekla
- Obavlja pripremne poslove
- Obraduje namirnice životinjskog porijekla
- Obavlja završne poslove u prostoru za obradu namirnica
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja
- Obavlja poslove u skladu sa radnim nalogima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada i pomoćnog osoblja
- Održava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara
- Komunicira sa saradnicima i gostima
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	- Planiranje i organizacija poslova u odjeljenju za obradu namirnica životinjskog porijekla
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u u odjeljenju za obradu namirnica
Operativni poslovi	- Obrada namirnica životinjskog porijekla - Završni poslovi u odjeljenju za obradu namirnica životinjskog porijekla
Komercijalni poslovi	- Nema komercijalnih poslova
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom pomoćnog osoblja
Nadzor rada	- Nema poslova nadzora rada
Obezbeđivanje kvaliteta	- Primjenjivanje normativa i standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i pomoćnog osoblja
Održavanje i popravke	- Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara
Komunikacija	- Komuniciranje sa saradnicima
Očuvanje zdravlja i okoline	- Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika - Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

3. KLJUČNI POSLOVI

3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

3.1.1. Ključni posao: Planiranje i organizacija poslova u odjeljenju za obradu namirnica životinjskog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Pregleda radni nalog u cilju planiranja aktivnosti i neophodnih resursa za realizaciju radnog zadatka
- Provjerava zalihe namirnica životinjskog porijekla po vrsti i količini
- Planira i organizuje poslove, u skladu sa obimom i preuzetim nalogima
- Planira, sa pretpostavljenim ili samostalno, dopunu zaliha namirnica životinjskog porijela po vrstama i količini
- Planira poslove skladištenja namirnica, u skladu sa kapacitetom i vrstom ugostiteljskog objekta
- Organizuje rad pomoćnog osoblja prema radnom nalogu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u kuhinji
- Namirnice životinjskog porijekla
- Primjena namirnica životinjskog porijekla u ugostiteljstvu

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u odjeljenju za obradu namirnica

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad**

Lična priprema za rad: priprema i oblačenje radne odjeće i obuće, adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene

- Kontrolira temperaturu u rashladnim uređajima

- Prima, kontrolira i skladišti namirnice životinjskog porijekla, u skladu sa standardima i procedurama

- Kontrolira **kvalitet uskladištenih namirnica**

Kvalitet uskladištenih namirnica: rok upotrebe, organoleptička svojstva

- Vršiti odabir **sitnog i krupnog inventara** za obradu namirnica životinjskog porijekla, u skladu sa radnim nalogima

Sitni inventar: sve vrste noževa za obradu i sječenje mesa, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, vaga, radne daske i dr.

Krupni inventar: frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, mlin za mljevenje mesa, radni stolovi i dr.

- Preduzima mjere za siguran rad, u skladu sa **propisima i higijensko – tehničkim mjerama zaštite** u skladištu i na radnom mjestu

Propisi: FIFO (prvo unutra, prvo napolje – korišćenje namirnica redoslijedom)

Higijensko-tehničke mjere zaštite - HACCP

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Prijem i skladištenje namirnica životinjskog porijekla
- Alat, inventar i posuđe za obradu namirnica životinjskog porijekla
- Oprema i uređaji u kuhinji
- Kvalitet namirnica životinjskog porijekla
- HACCP

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica životinjskog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Preuzima nalog za pripremu namirnica životinjskog porijekla
- Vršiti odabir **namirnica životinjskog porijekla** prema radnom nalogu
 - Namirnice životinjskog porijekla:** meso (pileće, ćureće, juneće, teleće, svinjsko, jagnjeće, meso divljači), riba (riječna, jezerska i morska), morski plodovi (hobotnice, lignje, školjke, rakovi) polupreradevine i preradevine
- Vršiti **grubu obradu namirnica** životinjskog porijekla, na osnovu radnog naloga
 - Gruba obrada namirnica:** čišćenje i pranje
- Vršiti **finu obradu namirnica** životinjskog porijekla
 - Fina obrada namirnica:** odvajanje mesa od kostiju, kategorisanje, tranširanje, rasijecanje, oblikovanje, konfekcioniranje, filiranje i dr.
- Vršiti **pretpripremu namirnica** životinjskog porijekla
 - Pretpriprema namirnica:** porcionisanje, soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje mesa, rolovanje, špikovanje, filovanje i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice životinjskog porijekla
- Obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Začini
- Konzerviranje i čuvanje namirnica

3.3.2. Ključni posao: Završni poslovi u odjeljenju za obradu namirnica životinjskog porijekla

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Pakuje, deklarira i skladišti namirnice, u skladu sa standardima
- Razvrstava i odlaže alat, inventar i posuđe, u skladu sa standardima
- Održava higijenu i urednost radnog mjesta i prostora
- Vršiti kontrolu rada pomoćnog osoblja u završnim poslovima
- Učestvuje u primopredaji smjene

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Rukovanje, čuvanje i skladištenje namirnica u gastronomiji
- Rad sa alatom, inventarom i posuđem
- Higijenski standardi u kuhinji
- Oprema i uređaji u kuhinji
- Sredstva za održavanje higijene
- Procedure u kuhinji

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

- Nema komercijalnih poslova

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Sastavlja izvještaje o prometu robe, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina i kaliranja, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, na odgovarajući način
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata inventara i posuđa, na odgovarajući način i procedurama

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija (vrste i forme)
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
Za uspješnu realizaciju ključnog posla, mesar u ugostiteljstvu: <ul style="list-style-type: none">- Organizuje rad pomoćnog osoblja, u skladu sa zadacima- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u odjeljenju za obradu namirnica životinjskog porijekla, u skladu sa podjelom poslova i pravilima timskog rada
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
<ul style="list-style-type: none">- Organizacija rada u ugostiteljskim objektima sa uslugama hrane i pića i rukovođenje poslovima- Poslovna komunikacija- Timski rad

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

- Nema poslova nadzora rada

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Primjenjivanje normativa i standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Osigurava kvalitet rada poštujući **standarde** i **normative**
 - Standardi:** higijenski standardi i standardi usluge
 - Normativi:** radni normativi, normativi hrane
- Koristi sitni i krupni inventar za rad, u skladu sa uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi u gastronomiji
- Standardi u sektoru hrane

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Provjerava ispravnost uređaja, opreme i inventara za rad prije i u toku rada
- Vršiti preventivno čišćenje opreme i inventara
- Obavještava nadležne osobe o neispravnosti uređaja, opreme i inventara, u skladu sa procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji, oprema i inventar u kuhinji
- Procedure rada u kuhinji

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa saradnicima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Komunicira sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i timskog rada
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Stručna terminologija
- Timski rad

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE

3.11.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Primjenjuje higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima
- Kontroliše primjenu mjera od strane kuvara i pomoćnog osoblja
- Pruža prvu pomoć, u skladu sa procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u oblasti ugostiteljstva
- Sanitarna zaštita
- Protivpožarna zaštita
- Prva pomoć
- Zakoni iz oblasti zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite

3.11.2. Ključni posao: Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Mesar u ugostiteljstvu:

- Sortira i na **odgovarajući način** odlaže otpatke u procesu rada

Odgovarajući način: razdvajanje organskog, neorganskog i otpada za recikliranje koji nastaje u procesu rada i njegovo pravilno sortiranje i odlaganje

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita sredine

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Trgovina, turizam i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	751 Prerađivači prehrambenih proizvoda i srodna zanimanja
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Mesar u ugostiteljstvu radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja.
Srodna zanimanja	Roštiljdžija, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda, Glavni kuvar
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Mesar/ Mesarka u ugostiteljstvu

Kod dokumenta: SZ-100130-MESUG

Datum usvajanja dokumenta: 27. februar 2018. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: XXI sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Dušan Mitrović, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Queen of Montenegro“
2. Slađana Šoć, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Hilton“
3. Stefan Đukanović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „CentreVille“
4. Aleksandar Stanković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Splendid“
5. Mladen Dabanović, VKV kuvar, šef kuhinje, restoran „Per Sempre“

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, Centar za stručno obrazovanje