



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

ROŠTILJDŽIJA/ ROŠTILJDŽIJKA

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	9
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	10
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	10
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	10
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	11
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	12
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	13
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE.....	14
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	16
5.	REFERENTNI PODACI.....	17

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: ROŠTILJDŽIJA/ ROŠTILJDŽIJKA

NIVO: II

OPIS ZANIMANJA:

Roštiljdžija planira i organizuje sopstveni rad. Preuzima radne naloge, priprema, servira i izdaje gastronomske proizvode u kuhinjskom odjeljenju za pripremu jela na roštilju i obavlja pripremne i završne poslove. Osigurava kvalitet sopstvenog rada i poštovanje standarda u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Roštiljdžija:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom odjeljenju za pripremu gastronomskih proizvoda na roštilju
- Obavlja pripremne poslove u kuhinji
- Obraduje namirnice za izradu gastronomskih proizvoda na roštilju
- Priprema gastronomske proizvode na roštilju
- Servira i izdaje gastronomske proizvode sa roštilja
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom odjeljenju za izradu jela na roštilju
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada
- 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 kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda na roštilju
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u kuhinji
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica za pripremu gastronomskih proizvoda na roštiju - Priprema gastronomskih proizvoda na roštilju - Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja - Završni poslovi u kuhinji
Komercijalni poslovi	- Nema komercijalnih poslova
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Nema poslova rukovođenja
Nadzor rada	- Nema poslova nadzora rada
Obezbjeđivanje kvaliteta	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada
Održavanje i popravke	- Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara
Komunikacija	- Komuniciranje sa saradnicima i gostima
Očuvanje zdravlja i okoline	<ul style="list-style-type: none"> - 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 kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda na roštilju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Preuzima radne naloge od pretpostavljenog
- Analizira radni nalog po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza i i planiranje ljudskih resursa za realizaciju radnih zadataka
- Procjenjuje vrijeme i resurse za realizaciju radnih zadataka
- Prosljeđuje informacije pretpostavljenom o zalihama robe po vrstama i količini

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Planiranje i organizacija rada u kuhinji
- Radni nalozi

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u kuhinji

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad**

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

- Preuzima namirnice za izradu gastronomskih proizvoda na roštilju

- Kontrolira **kvalitet preuzetih namirnica** (robe)

Kvalitet preuzetih namirnica: rok upotrebe, organoleptička svojstva i dr.

- Vršiti odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje gastronomskih proizvoda na roštilju

Sitni inventar: sve vrste noževa za obradu i sječenje mesa, voća i povrća, lopatica, mješalica, ojediljka, žica za lupanje, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, tave za soseve, tiganj, četka za premazivanje, mjere za zapreminu, vaga, radne daske i dr.

Krupni inventar: štednjaci, pećnica, nosač za plehove, friteza, roštilj, ražanj, kuhinjska mašina, mašina za ljuštenje krompira, frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, radni stolovi, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.

- Uključuje uređaje, opremu i **roštilj**

Roštilj: električni, plinski, na žar

- Primjenjuje osnovne higijenske standarde u pripremnim poslovima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanje namirnica
- Pripremni poslovi u kuhinji
- Alat, inventar i posuđe za izradu jela
- Oprema i uređaji u kuhinji
- Nalaganje roštilja i održavanje vatre
- Kvalitet namirnica u kulinarstvu
- Osnovni higijenski standardi u kuhinji

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda na roštilju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti odabir **namirnica biljnog i životinjskog porijekla** prema preuzetim nalogima
 - Namirnice biljnog porijekla:** povrće, žitarice, polupreradevine i prerađevine
 - Namirnice životinjskog porijekla:** meso (pileće, ćureće, juneće, svinjsko, jagnjeće), riba (riječna, jezerska i morska), plodovi mora i mekušci koji se koriste u standardnoj ishrani, polupreradevine i prerađevine
- Vršiti **grubu obradu** i pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
 - Gruba obrada:** čišćenje, pranje i dr.
- Vršiti **finu obradu** namirnica biljnog i životinjskog porijekla
 - Fina obrada:** filiranje, tranširanje, rasijecanje, oblikovanje, konficioniranje, porcionisanje, prosijavanje
- Obavlja **pripremu poluproizvoda** za izradu jela
 - Priprema poluproizvoda:** soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje mesa, rolovanje, špikovanje, filovanje
- Vršiti **termičku obradu** namirnica
 - Termička obrada:** dinstanje, poširanje, prženje, pečenje, hlađenje, zamrzavanje, blanširanje, pohovanje
- Odlaze namirnice na čuvanje, u skladu sa higijenskim standardima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice u kuvarstvu
- Obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Začini

3.3.2. Ključni posao: Priprema gastronomskih proizvoda na roštilju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Preuzima nalog za pripremu gastronomskih proizvoda na roštilju, salata i dodataka
- Priprema **gastronomске proizvode na roštilju od mljevenog mesa**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi na roštilju od mljevenog mesa:** pljeskavica, ćevapi, uštipci, šiš ćevap i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode na roštilju od živinskog, svinjskog, jagnječeg i telećeg mesa**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi od živinskog mesa:** file grill, batak, ražnjići, krilca i dr.
 - Gastronomski proizvodi od svinjskog mesa:** file, vješalica, krmenadla, vrat i dr.
 - Gastronomski proizvodi od jagnječeg mesa:** kotlet, čop i dr.
 - Gastronomski proizvodi od telećeg mesa:** ramstek, biftek i dr.
- Priprema **salate i dodatke**, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada
 - Salate:** paradajz, krastavac, miješana salata, urnebes salata, ruska salata, francuska salata i dr.
 - Dodaci:** majonez, senf, ljuta mljevena paprika, luk i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla u gastronomiji
- Gastronomski proizvodi na roštilju i dodaci
- Salate i dodaci
- Jela sa roštilja

3.3.3. Ključni posao: Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Kontrolira kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda
- Servira i izdaje gastronomske proizvode sa roštilja i dodatke
- Prezentuje gastronomske proizvode gostima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje i izdavanje jela
- Prezentacija gastronomskih proizvoda

3.3.4. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinji

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Pakuje, deklarira i skladišti namirnice, poluproizvode i gastronomske proizvode, u skladu sa standardima
- Razvrstava sitni i krupni inventar, u skladu sa standardima
- Održava higijenu i urednost radnog mjesta i prostora, u skladu sa standardima
- Učestvuje u primopredaji smjene

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje i skladištenje namirnica
- Rad sa alatom, inventarom i posuđem
- Higijena u kuhinji
- Oprema i uređaji u kuhinji
- Procedure rada
- Organizacija rada

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, Roštiljdžija:**

- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u kuhinjskom odjeljenju za pripremu gastronomskih proizvoda na roštilju, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata inventara i posuđa, u odgovarajućoj evidenciji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija (vrste i forme)
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za kuhinjsko poslovanje

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

- Nema poslova rukovođenja

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

- Nema poslova nadzora rada

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
<p>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osigurava kvalitet rada poštujući standarde i normative u sektoru hrane <ul style="list-style-type: none"> Standardi: higijenski standardi i standardi usluge Normativi: radni normativi, normativi hrane - Prikuplja informacije od osoblja i gostiju po pitanju kvaliteta pruženih usluga na adekvatan način i prosjeđuje ih nadležnim <ul style="list-style-type: none"> Prikupljanje informacija: intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
<ul style="list-style-type: none"> - Normativi u gastronomiji - Standardi u sektoru hrane - Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija

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, Roštiljdžija: <ul style="list-style-type: none">- Kontrolira ispravnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinji- Vršiti preventivna čišćenja opreme i inventara- Obavještava nadležne osobe o neispravnosti uređaja, opreme i inventara, u skladu sa procedurom
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
<ul style="list-style-type: none">- Uređaji, oprema i inventar u kuhinji- Procedure rada u kuhinji

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Komunicira sa saradnicima i gostima 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

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, Roštiljdžija:

- Primjenjuje higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima
- Primjenjuje pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Kontrolirše primjenu mjera od strane kuvara i pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u oblasti ugostiteljstva
- Sanitarna zaštita
- Protivpožarna zaštita
- 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, Roštiljdžija:

- 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

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	941 Pomoćnici u pripremi hrane
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Roštiljčija 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	Mesar u ugostiteljstvu, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda, Glavni kuvar
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Roštiljdžija/ Roštiljdžijka

Kod dokumenta: SZ-100120-ROŠT

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