



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete,
nauke, kulture i sporta



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

RESTORANSKI KONOBAR/ RESTORANSKA KONOBARICA

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	7
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI	12
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	12
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	13
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	14
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	15
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	16
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	17
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE.....	18
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	20
5.	REFERENTNI PODACI.....	21

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: RESTORANSKI KONOBAR/ RESTORANSKA KONOBARICA

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Restoranski konobar planira, organizuje sopstvene aktivnosti i rukovodi radom pomoćnog osoblja u restoranu, vrši doček i ispraćaj gosta, davanje sugestije pri izboru hrane i pića, posluživanje ili pripremu hrane i pića pred gostom. Komunicira sa saradnicima i gostima primjenjujući pravila poslovne komunikacije. Vršiti primjenu normativa i standarda rada u restoranu i vodi računa o zaštiti zdravlja gostiju, saradnika, radne i životne sredine.

KOMPETENCIJE

Restoranski konobar:

- Organizuje rad u ofisu i na reonu u sali za usluživanje hrane i pića
- Obavlja pripremne radove u ofisu
- Obavlja pripremne radove na reonu i u sali za usluživanje
- Vršiti prijem i ispraćaj gosta
- Prima porudžbinu za hranu i piće od gosta
- Poslužuje hranu i piće gostu
- Izdaje račun i vrši naplatu usluga
- Izvodi završne radove u sali za usluživanje
- Obavlja finansijsko razduživanje sredstava po završetku rada
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja
- Obavlja poslove u skladu sa normativima i standardima struke i osigurava kvalitet rada pomoćnog osoblja
- Održava funkcionalnost opreme i inventara u ofisu i sali za usluživanje
- Obavlja komunikaciju sa saradnicima i gostima, u skladu sa poslovnom komunikacijom
- Sprovodi postupke i mjere za zaštitu na radu, zaštitu radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	- Organizacija rada u ofisu i na reonu u sali za usluživanje
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni radovi u ofisu - Pripremni radovi na reonu i u sali za usluživanje
Operativni poslovi	- Prijem i ispraćaj gosta - Prijem porudžbine za hranu i piće od gosta - Posluživanje hrane i pića gostu - Izdavanje računa i naplata usluga - Završni radovi u ofisu i sali za usluživanje
Komercijalni poslovi	- Nema komercijalnih poslova
Administrativni poslovi	- Nema poslova rukovođenja
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom pomoćnog osoblja
Nadzor rada	- Nema poslova nadzora rada
Obezbjeđivanje kvaliteta	- Primjena normativa, standarda u ugostiteljstvu i osiguravanje kvaliteta rada pomoćnog osoblja
Održavanje i popravke	- Održavanje funkcionalnosti opreme i inventara u ofisu i sali za usluživanje
Komunikacija	- Komuniciranje sa saradnicima i gostima
Očuvanje zdravlja i okoline	- Sprovođenje postupaka i mjera za zaštitu na radu - Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

3. KLJUČNI POSLOVI

3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

3.1.1. Ključni posao: Organizacija rada u ofisu i na reonu u sali za usluživanje

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Analizira **sredstva ponude i prodaje** po vrsti i sadržaju proizvoda

Sredstva ponude i prodaje: jelovnik, karta doručka, vinska karta, barska karta, meni karta i karta pića

- Planira vrstu i količinu potrebnog **inventara i opreme** za realizaciju poslova

Inventar: staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo i dr.

Oprema: kolica, stolovi (servirni i pomoćni), stolice, aparati, uređaji i dr.

- Vršiti podjelu poslova pomoćnom osoblju u ofisu i na reonu u sali za usluživanje, u skladu sa opisom poslova i **organizacionim sistemima rada**

Organizacioni sistemi rada: a la carte i pansionski

- Planira i organizuje svoj rad i rad pomoćnog osoblja za realizaciju poslova u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga ishrane i pića, u skladu sa obimom utvrđenih poslova

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u objektima za pružanje usluga ishrane i pića
- Sistemi organizacije rada
- Sredstva ponude i prodaje (struktura i način pisanja)

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni radovi u ofisu

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Vršiti ličnu pripremu za rad, u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene
- Vršiti vizuelnu kontrolu ispravnosti i pripremu **opreme** i **inventara** u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića, u skladu sa uputstvima proizvođača i **higijenskim standardima**

Oprema: kolica, stolovi (servirni i pomoćni), stolice, aparati, uređaji i dr.

Inventar: staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo, restoransko rublje i dr.

Higijenski standardi: HACCP, (Hazard), Analiza (Analizis), Kritičnost (Critical), Kontrola (Control), Tačke rizičnosti (Point); ISO, Halal

- Razvrstava, polira i formira potreban inventar za obavljanje rada, u skladu sa higijenskim standardima
- Priprema **kolica** za usluživanje, u skladu sa potrebom

Kolica: za hranu i piće (poslastice i sireve), za flambiranje i za tranširanje

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Lična higijena (odjeća, obuća i higijena tijela)
- Inventar za usluživanje
- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu
- Standardi u ugostiteljstvu

3.2.2. Ključni posao: Pripremni radovi na reonu i u sali za usluživanje

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Uključuje potrebne uređaje, u skladu sa uputstvom proizvođača

Uređaji: uređaji za grijanje i rashlađivanje, rashladne vitrine, topli pultovi i dr.

- Vršiti postavljanje i ravnanje **stolova** i **stolica** prema namjeni

Stolovi: restoranski, servirni, pomoćni, banketski, barski, izložbeni i dr.

Stolice: restoranske, banketske, barske, stolice za djecu i dr.

- Prekriva stolove **restoranskim rubljem**, u skladu sa standardima u restoraterstvu

Restoransko rublje: podstolnjaci, stolnjaci, nadstolnjaci, salvete i setovi za stolove

- Postavlja **inventar** i dekoracije, u skladu sa standardima u restoraterstvu

Inventar: staklo, porcelan, pribor za jelo i pomoćni inventar

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu
- Inventar za usluživanje
- Pripremni radovi
- Higijenski standardi u restoraterstvu
- Dekoracija stolova

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Prijem i ispraćaj gosta

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Vršiti pozdravljanje i smještanje gosta prema potrebama za odgovarajući sto
- Provjerava rezervaciju stola, u skladu sa pravilima lijepog ponašanja i ophođenja
- Daje gostu **sredstva ponude i prodaje**, u skladu sa **pravilima lijepog ponašanja i protokola**
 - Sredstva ponude i prodaje:** jelovnik, karta doručka, vinska karta, barska karta, meni karta i karta pića
 - Protokol:** način obraćanja i smještanja gosta u zavisnosti od značaja, pola i drugih specifičnosti koje utiču na protokolarno ponašanje i organizaciju
 - Pravila lijepog ponašanja:** verbalna i neverbalna komunikacija i oslovljavanje
- Ispraća gosta po završetku usluga, u skladu sa pravilima lijepog ponašanja i ophođenja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Verbalna i neverbalna komunikacija
- Komunikacija na maternjem i stranom jeziku
- Bonton u ugostiteljstvu
- Protokol u ugostiteljstvu

3.3.2. Ključni posao: Prijem porudžbine za hranu i piće od gosta

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Provjerava starost gosta radi posluženja alkoholnih pića na učitiv način
- Razgovara sa gostom u vezi porudžbine, u skladu sa pravilima lijepog ophođenja, bontona i protokola
- Prezentuje sredstva ponude i prodaje i daje sugestije gostu u odabiru hrane i pića, u skladu sa tehnikama prezentovanja
- Vrš **boniranje porudžbine**
Boniranje porudžbine: upisivanjem i elektronskim putem
- Predaje porudžbinu proizvodnom odjeljenju, u skladu sa procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sredstva ponude i prodaje
- Tehnike prezentovanja
- Psihologija prodaje u ugostiteljstvu
- Osnove kuvarstva
- Softveri za ugostiteljsko poslovanje
- Prijem porudžbine
- Poslovna komunikacija
- Bonton

3.3.3. Ključni posao: Posluživanje hrane i pića gostu

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Preuzima porudžbinu od proizvodnog odjeljenja na adekvatan način
- Vršiti usluživanje gosta na odgovarajući **način**, u skladu sa bontonom i protokolom
Način: bečki, francuski, engleski i dr.
- Vršiti **dogotovljavanje jela pred gostom** koristeći različite tehnike i pribor
Dogotovljavanje jela pred gostom: flambiranje, filiranje i tranširanje
- Poslužuje **vina, pića i napitke** u odgovarajućim čašama i na odgovarajući način
Vina: prirodna (bijela, roze, crvena) i specijalna (pjenušava, dezertna, aromatizovana i dr.)
Pića: alkoholna, bezalkoholna i mješavine
Napici: kafa, čaj i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Tehnike posluživanja hrane i pića
- Tehnike dogotovljavanja jela pred gostom
- Inventar za usluživanje
- Poslovna komunikacija
- Bonton
- Protokol

3.3.4. Ključni posao: Izdavanje računa i naplata usluga

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Vršiti unos podatka za obračun pruženih usluga
- Vršiti korekciju računa po potrebi
- Izdaje zbirni račun (fiskalni) za realizovanu prodaju
- Naplaćuje iznos sa računa u gotovini ili **bezgotovinskim načinom plaćanja**
Bezgotovinski način plaćanja: plaćanje kreditnom karticom, pametnom karticom, virmanom i dr.
- Vršiti razduživanje finansijskih sredstava na karaju smjene

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Račun (vrste i način izdavanja)
- Sredstva bezgotovinskog plaćanja
- Odgovarajući softver

3.3.5. Ključni posao: Završni radovi u ofisu i sali za usluživanje

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Apservira upotrijebljeni inventar
- Vraća neupotrijebljeni inventar za usluživanje u ofisu, u skladu sa higijenskim standardima
- Vršiti zamjenu restoranskog rublja
- Vršiti čišćenje i isključivanje aparata i uređaja, u skladu sa uputstvima proizvođača
- Vršiti čišćenje i odlaganje inventara, u skladu sa higijenskim standardima i adekvatnim sredstvima
- Vršiti čišćenje i održavanje radnog prostora, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Tehnike apserviranja
- Zamjena rublja
- Sortiranje i odlaganje upotrijebljenog ugostiteljskog inventara
- Aparati i uređaji u restoranu
- Higijenski standardi u ugostiteljstvu

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

- Nema komercijalnih poslova

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

- Nema administrativnih poslova

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, Restoranski konobar:

- Organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa uputstvom nadređenih, dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu usluživanja hrane, pića i napitaka, u ugostiteljskom objektu za hranu i piće
- Obezbeđuje informacije od izvršilaca o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića, u skladu sa podjelom poslova i pravilima timskog rada

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u restoranu i rukovođenje poslovima
- Poslovna komunikacija

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

- Nema poslova nadzora rada

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Primjena normativa, standarda u ugostiteljstvu i osiguravanje kvaliteta rada pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja poštujući **standarde** i **normative** u sektoru hrane i pića

Standardi: higijenski standardi i standardi usluge, standardi u skladu sa kategorizacijom

Normativi: radni normativi, normativi hrane i pića

- Vršiti prikupljanje informacija od osoblja i gostiju, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode**

Metode: intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr.

- Koristi i kontroliše sredstva za rad koja se upotrebljavaju u procesu usluživanja hrane, pića i napitaka, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje (tehnološkim postupkom)
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa usluživanja hrane i pića, pripreme i dogotavljanja jela pred gostom u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi u ugostiteljstvu
- Metode i instrumenti prikupljanja informacija
- Sredstva za rad
- Proces rada u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa u ugostiteljskim objektima za hranu i piće

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Održavanje funkcionalnosti opreme i inventara u ofisu i sali za usluživanje

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića, vizuelnom kontrolom
- Vršiti čišćenje i kontrolu održavanje mašina, opreme i sitnog inventara za rad u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića, po uputstvu proizvođača
- Vršiti kontrolu i pravilno odlaže inventar nakon upotrebe
- Obavještava nadležne osobe o neispravnosti uređaja, opreme i inventara, u skladu sa propisanom procedurom i uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

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

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, Restoranski konobar:

- Komunicira sa saradnicima i gostima na maternjem i najmanje jednom stranom jeziku, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i timskog rada
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima i gostima u restoranu
- Komunicira sa gostima koji su prekomjerno konzumirali alkohol ili pokazuju agresivnost u ponašanju u cilju smanjenja rizika od incidenta na adekvatan način
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Bonton
- Protokol

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE

3.11.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka i mjera za zaštitu na radu

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Primjenjuje higijensko-tehničke mjere, mjere lične zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima
- Identifikuje sve opasnosti iz procesa rada u svom zanimanju i umanjuje rizike za nastanak povreda na radu i profesionalnih oboljenja
- Učestvuje, po potrebi, u pružanju prve pomoći povrijeđenom saradniku, u skladu sa propisanom procedurom
- Učestvuje u evakuaciji i spašavanju saradnika u slučaju opšte opasnosti, u skladu sa propisanom procedurom
- Primjenjuje pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Kontroliše primjenu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika od strane pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Propisi iz oblasti zdravstvene zaštite, zaštite na radu i zaštite životne sredine
- Procedure za pružanje prve pomoći
- Procedure za postupanje u slučaju opšte opasnosti
- Kontaminacija hrane i radnih površina

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Restoranski konobar:

- Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Izvodi poslove u ofisu i sali za usluživanje hrane i pića efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Sortira različite **vrste otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisom o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Vrste otpadnog materijala: organski i neorganski

- Vršiti pravilno odlaganje otpada, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
- Kontrolira primjenu standarda zaštite radne i životne sredine od strane pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita životne sredine
- Plan zaštite životne sredine
- Ekološki standardi za odlaganje otpadnog materijala
- Odlaganje otpada u procesu usluživanja hrane i pića

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	Grupa 5131 - Konobar
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Restoranski konobar je komunikativan sa naglašenim manirima lijepog ponašanja i bontona. Radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa inventarom koji može biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Prilikom rada nosi odgovarajuću uniformu. Izložen je udisanju raznih mirisa. Radne prostorije u kojima radi su čiste i dobro osvijetljene. Radi pod stalnim i strogim sanitarno-higijenskim uslovima.
Srodna zanimanja	Pomoćnik barmena, Servir, Barmen, Barista, Glavni konobar, Glavni barmen
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Restoranski konobar/ Restoranska konobarica

Kod dokumenta: SZ-100130-RKON

Datum usvajanja dokumenta: 20. decembar 2016. godine

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

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Darko Vukčević, specijalista hotelijerstva, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
2. Dejan Labović, strukovni menadžer restoraterstva, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
3. Marko Bulatović, strukovni menadžer restoraterstva, kineski restoran „Zheng He“ Podgorica

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, JU Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

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

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

Dokument je urađen uz podršku IPA Projekta „Modernizacija obrazovnih programa u stručnom obrazovanju“

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Restoranski konobar/ Restoranska konobarica

Kod dokumenta: SZ-100130-RKON

Datum usvajanja izmjena i dopuna dokumenta: 23. mart 2022. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj su usvojene izmjene i dopune dokumenta: XVI sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Darko Vukčević, specijalista hotelijerstva, menadžer, Caffeine Company d.o.o. , Podgorica
2. Dejan Labović, specijalista restoraterstva, vlasnik, Dumas Company d.o.o., Podgorica
3. Sreten Šćepanović, diplomirani menadžer za finansije i knjigovodstvo, pomoćnik F&B menadžera, hotel „Splendid“, Budva
4. Igor Vujošević, diplomirani ekonomista, direktor ugostiteljstva, Nemesis d.o.o., Podgorica
5. Stevo Đokmarković, menadžer restoraterstva, šef restorana, restoran „Imanje Knjaz“, Podgorica
6. Vuk Pejović, menadžer međunarodnog hotelijerstva, menadžer, Primatex d.o.o., Podgorica

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, JU Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

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

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