



*Crna Gora*  
*Ministarstvo prosvjete*



CENTAR ZA STRUČNO  
OBRAZOVANJE

## STANDARD ZANIMANJA

---

# PRIPREMAČ/ PRIPREMAČICA PICA

## 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:** PRIPREMAČ/ PRIPREMAČICA PICA

**NIVO:** II

**OPIS ZANIMANJA:**

Pripremač pica planira i organizuje sopstveni rad. Preuzima radne naloge, priprema servira i izdaje jednostavne gastronomske proizvode u kuhinjskom odjeljenju za pripremu jela na bazi tijesta. Obavlja pripremne i završne poslove u kuhinji. Osigurava kvalitet sopstvenog rada i poštovanje standarda u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

**KOMPETENCIJE**

**Pripremač pica:**

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom odjeljenju za pripremu gastronomskih proizvoda od tijesta
- Obavlja pripremne poslove u kuhinji
- Obraduje namirnice za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema jednostavne gastronomske proizvode na bazi tijesta
- Servira i izdaje gastronomske proizvode na bazi tijesta
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom odjeljenju za izradu jela od tijesta
- 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
<b>Analiza, planiranje i organizacija rada</b>	- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju za izradu jela na bazi tijesta
<b>Priprema posla i radnog mjesta</b>	- Pripremni poslovi u kuhinji
<b>Operativni poslovi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obrada namirnica za pripremu gastronomskih proizvoda na bazi tijesta</li> <li>- Priprema gastronomskih proizvoda na bazi tijesta i nadjeva</li> <li>- Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda na bazi tijesta i nadjeva</li> <li>- Završni poslovi u kuhinji</li> </ul>
<b>Komercijalni poslovi</b>	- Nema komercijalnih poslova
<b>Administrativni poslovi</b>	- Vođenje poslovne dokumentacije
<b>Poslovi rukovođenja</b>	- Nema poslova rukovođenja
<b>Nadzor rada</b>	- Nema poslova nadzora rada
<b>Obezbjeđivanje kvaliteta</b>	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada
<b>Održavanje i popravke</b>	- Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara
<b>Komunikacija</b>	- Komuniciranje sa saradnicima i gostima
<b>Očuvanje zdravlja i okoline</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika</li> <li>- Primjena standarda zaštite radne i životne sredine</li> </ul>

### 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 jela na bazi tijesta

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Preuzima radne naloge od pretpostavljenih
- 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, Pripremač pica:

- 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 bazi tijesta

- 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 bazi tijesta

**Sitni inventar:** noževi za obradu i sječenje namirnica, lopatica, mješalica, cjediljka, žica za lupanje, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, tave za soseve, tiganj, četka za premazivanje, lopata, oklagija, mjere za zapreminu, vaga, radne daske i dr.

**Krupni inventar:** štednjaci, pećnica, nosač za plehove, frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, radni stolovi, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.

- Uključuje uređaje, opremu i **pica peć**

**Pica peć:** električna, plinska i na drva

- 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 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 bazi tijesta

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Vršiti odabir **namirnica biljnog i životinjskog porijekla** prema preuzetim nalogima
  - Namirnice biljnog porijekla:** povrće, žitarice, polupreradevine i preradevine
  - Namirnice životinjskog porijekla:** meso (pileće, ćureće, juneće, teleće, svinjsko, jagnjeće), riba (riječna, jezerska i morska), plodovi mora i mekušci koji se koriste u standardnoj ishrani, polupreradevine i preradevine
- Vršiti **grubu obradu namirnica**
  - **Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje i dr.
- Vršiti **finu obradu namirnica**
  - Fina obrada namirnica:** oblikovanje, konficioniranje, porcionisanje, prosijavanje, miješanje i dr.
- Obavlja **pripremu poluproizvoda za izradu jela**
  - Priprema poluproizvoda za izradu jela:** soljenje, mariniranje, rolovanje, filovanje i dr.
- Vršiti **termičku obradu namirnica**
  - Termička obrada namirnica:** dinstanje, prženje, pečenje, hlađenje, zamrzavanje, blanširanje, pohovanje i dr.
- 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 bazi tijesta i nadjeva

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Preuzima nalog za pripremu gastronomskih proizvoda na bazi tijesta i nadjeva
- Priprema **standardne vrste pica**, u skladu sa recepturom i tehnikama rada
  - Standardne vrste pica:** kapričoza, margarita, fungi, 4 vrste sira, kalcona i dr.
- Priprema piroške i tortilje, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
- Priprema **nadjeve** za gastronomske proizvode od tijesta
  - Nadjevi:** od mesa, povrća, ribe, mliječnih proizvoda, paradajz sos i dr.

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla u gastronomiji
- Gastronomski proizvodi na bazi tijesta i dodaci



### 3.3.3. Ključni posao: Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda na bazi tijesta i nadjeva

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Kontrolira kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda
- Servira na odgovarajućim podlogama i izdaje gastronomske proizvode na bazi tijesta i nadjeve
- Prezentuje hranu gostima

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje i izdavanje jela
- Prezentacija jela

### 3.3.4. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinji

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Pakuje, deklarira i skladišti namirnice, poluproizvode i gastronomske proizvode, u skladu sa standardima
- Razvrstava i odlaže alat, inventar i posuđa, 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 u gastronomiji
- Rad sa alatom, inventarom i posuđem
- Higijenski standardi 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, Pripremač pica:

- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u kuhinjskom odjeljenju za pripremu gastronomskih proizvoda na bazi tijesta, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih gastronomskih proizvoda na bazi tijesta, 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

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Osigurava kvalitet rada poštujući **standarde** i **normative** u sektoru hrane

**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 prosljeđuje ih nadležnim

**Prikupljanje informacija:** intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- 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

<b>Aktivnosti za realizaciju ključnog posla</b>
<b>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kontroliraju ispravnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinji</li><li>- Obavještavaju pretpostavljene o neispravnosti uređaja, opreme i inventara, u skladu sa procedurom</li></ul>
<b>Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Uređaji, oprema i inventar u kuhinji</li><li>- Procedure rada u kuhinji</li></ul>

### 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, Pripremač pica:

- 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, Pripremač pica:

- Primjenjuje higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima,
- Kontrolira primjenu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika od strane 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

<b>Aktivnosti za realizaciju ključnog posla</b>
<b>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:</b> - Sortira i na <b>odgovarajući način</b> odlaže otpatke u procesu rada <b>Odgovarajući način:</b> razdvajanje organskog, neorganskog i otpada za recikliranje koji nastaje u procesu rada i njegovo pravilno sortiranje
<b>Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla</b>
- Osnove ekologije i zaštita sredine



#### 4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

<b>Sektor i podsektor prema NOK-u</b>	Sektor: Trgovina, turizam i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
<b>Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u</b>	941 Pomoćnici u pripremi hrane
<b>Tipično radno okruženje i uslovi rada</b>	Pripremač pica 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.
<b>Srodna zanimanja</b>	Pomoćnik u kuhinji, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda, Glavni kuvar
<b>Ostale informacije</b>	

## 5. REFERENTNI PODACI

---

**Naziv dokumenta:** Standard zanimanja Pripremač / Pripremačica pica

**Kod dokumenta:** SZ-100120-PPICA

**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