



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

POSLASTIČAR/ POSLASTIČARKA 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	17
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	18
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	19
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	20
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA	21
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	22
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	23
3.11.	GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	24
4.	OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	26
5.	REFERENTNI PODACI.....	27

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: POSLASTIČAR/ POSLASTIČARKA U UGOSTITELJSTVU

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Poslastičar u ugostiteljstvu analizira, planira i organizuje poslove u poslastičarnici; kontroliše realizaciju pripremnih poslova i obradu namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda, priprema sve vrste poslastičarskih proizvoda, vrši pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda i kontroliše završne poslove u poslastičarnici. Obavlja komercijalne poslove, rukovodi radom i nadzire rad pomoćnog osoblja, primjenjuje standarde i normative u poslastičarstvu, komunicira sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i sprovodi postupke i mjere za održavanje kvaliteta, sigurnosti i bezbjednosti na radu i vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju.

KOMPETENCIJE

Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Analizira, planira i organizuje poslove u poslastičarnici
- Organizuje i kontroliše pripreme poslove u poslastičarnici
- Priprema tijesta i poluproizvode od tijesta za izradu poslastičarskih proizvoda
- Izrađuje mase, kremove i prelive
- Izrađuje poslastičarske proizvode od tijesta
- Priprema sitne kolače, tople poslastice i nacionalne poslastičarske proizvode
- Izrađuje različite vrste torti
- Izrađuje sladolede i ledene poslastice
- Izrađuje dekoracije za poslastičarske proizvode primjenjujući različite tehnike
- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Servira i prezentuje poslastičarske proizvode
- Obavlja i kontroliše završne poslove u poslastičarnici
- Izračunava utroške namirnica (sirovina), materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka
- Vodi poslovnu dokumentaciju u odgovarajućoj formi
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja i nadzire njihov rad
- Sprovodi postupke za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Vršiti osnovno održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u poslastičarnici, prema uputstvima proizvođača
- Obavlja komunikaciju sa saradnicima i gostima u poslastičarnici, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika, u skladu sa zakonima i propisima
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	- Analiza, planiranje i organizacija poslova u poslastičarnici
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u poslastičarnici
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda - Priprema tijesta i poluproizvoda od tijesta za izradu poslastičarskih proizvoda - Izrada masa, kremova i preliva - Izrada poslastičarskih proizvoda od tijesta - Priprema sitnih kolača, toplih poslastica i nacionalnih poslastičarskih proizvoda - Priprema torti - Priprema sladoleda i ledenih poslastica - Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda - Izrada poslastičarskih dekoracija - Serviranje i prezentacija poslastičarskih proizvoda - Završni poslovi u poslastičarnici
Komercijalni poslovi	- Izračunavanje utroška namirnica (sirovina), materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom pomoćnog osoblja
Nadzor rada	- Nadzor rada pomoćnog osoblja
Obezbjeđivanje kvaliteta	- Sprovođenje postupaka za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
Održavanje i popravke	- Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u poslastičarnici
Komunikacija	- Obavljanje komunikacije 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: Analiza, planiranje i organizacija poslova u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Prikuplja informacije o vrstama, obimu poslova i aktivnostima/ događajima u objektu
- Kreira radne naloge, u skladu sa potrebama i zahtjevima u poslastičarnici
- Analizira radni nalog po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih aktivnosti i planiranja **resursa** za realizaciju radnih zadataka

Resursi: izvršiooci radnog zadatka (struktura i broj), namirnice (sirovine), oprema, materijal, alat, uređaji i sredstva za rad

- Organizuje radne sastanke sa saradnicima, u skladu sa svojim nadležnostima
- Izrađuje plan za obavljanje radnog zadatka
- Vršiti raspored izvršilaca, u skladu sa obimom posla i procesom rada u poslastičarnici
- Usklađuje sopstveni rad i rad grupe na poslovima izrade poslastičarskih proizvoda sa radom drugih grupa ili organizacionih jedinica u poslastičarnici

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Planiranje i organizacija rada u poslastičarnici
- Kalkulacije troškova
- Normativi u poslastičarstvu
- Radni nalozi
- Timski rad
- Poslovna komunikacija
- Upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** prema standardima u poslastičarstvu
 - Lična priprema za rad:** priprema i oblačenje radne odjeće i obuće, adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene
- Provjerava **uslove rada** na radnom mjestu, u skladu sa opštim mjerama zaštite i zdravlja na radu
 - Uslovi rada:** osvjjetljenje, buka, isparavanja, hemijski uslovi i izvori fizičke opasnosti
- Preduzima mjere za obezbjeđenje radnog mjesta, u skladu sa propisima o zaštiti i zdravlju na radu
- Ispisuje naloge za trebovanje namirnica (sirovina), u odgovarajućoj formi
- Izdaje nalog pomoćnom osoblju za pripremu potrebnih **namirnica (sirovina), alata, posuđa i formi** za izradu poslastičarskih proizvoda, u poslastičarnici
 - Namirnice (sirovine):** šećer, brašno, griz, maslac, margarin, mast, salo, ulje, kakao, lješnik, mlijeko, šlag, jaja, kvasac, prezle, sirup, grožđe i začini (vanila, cimet, morski oraščići, anis, kim, karanfilić, limontus, soda bikarbona i dr.)
 - Alat, posuđe i forme:** aušteher–modla, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahtla, karton, oklagija, četka za brašno, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, mašina za orahe, lopatica, kutlača, sve vrste kuhinjskih kašika, plastični strugar, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevđir, žica za lupanje, tave za soseve, tiganj, pleh za pečenje, tepsije, četka za brašno, četka za premazivanje, mjere za zapreminu, vaga, kalupi, modlice i dr.
- Kontroliše **kvalitet preuzetih namirnica (sirovina)** za izradu poslastičarskih proizvoda
 - Kvalitet preuzetih namirnica (sirovina):** rok upotrebe i organoleptička svojstva
- Vršiti kontrolu i pripremu **mašina i opreme** za rad, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
 - Mašine:** mašine u toplom odjeljenju (laminator, mikser, univerzalna mašina, ekeltrična pećnica, konvektomat, indukciona ploča, slamander, pasterizator i dr.), mašine u hladnom odjeljenju (mašina za temperiranje čokolade, mašina za izradu marcipan mace, šok komora, rashladne vitrine i dr.)
 - Oprema:** radni sto sa drvenom pločom, radni sto sa mermernom pločom, hladni pult, topli pult, etažer i dr.
- Primjenjuje i kontroliše primjenu osnovnih **higijenskih standarda** u pripremnim poslovima u poslastičarnici
 - Higijenski standardi:** sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (Hazard), Analiza (Analisis), Kritičnost (Critical), Kontrola (Control), Tačke rizičnosti (Point), Halal, Kosher i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Lična i radna higijena
- Trebovanje namirnica (sirovina)
- Pripremni poslovi u poslastičarnici
- Mašine i oprema u poslastičarnici
- Alat, posuđe i forme za izradu poslastičarskih proizvoda
- Kvalitet namirnica (sirovina) u poslastičarstvu
- Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici
- Standardi: HACCP, Halal, Kosher i dr.

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Vršiti odabir i kontrolu odabira **namirnica (sirovina) biljnog i životinjskog porijekla, začina, aditiva i poluproizvoda** shodno odgovarajućoj **dokumentaciji**

Namirnice (sirovine) biljnog porijekla: voće, povrće, žitarice i dr.

Začini: cimet, šećer, vanila, karanfilić, anis i dr.

Namirnice (sirovine) životinjskog porijekla: maslac, pavlaka, mlijeko, jaja i dr.

Aditivi: boje, arome, zaslađivači, pojačivač ukusa, konzervansi i dr.

Poluproizvodi: tijesto, masa, kremovi, prelive i dr.

Dokumentacija: receptura, radni nalog, uputstvo i dr.

- Vršiti mjerenje i kontrolu mjerenja potrebnih namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda u skladu sa standardima, normativima i odgovarajućom dokumentacijom

- Vršiti ili kontroliraše **grubu obradu namirnica (sirovina)** za izradu poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i po instrukcijama nadređenog

Gruba obrada namirnica (sirovina): čišćenje, pranje, prebiranje, ručno sijanje brašna i dr.

- Vršiti **finu obradu namirnica (sirovina)** za izradu poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i po instrukcijama nadređenog

Fina obrada namirnica (sirovina): sjeckanje, usitnjavanje, oblikovanje, rendanje, tranširanje, prosijavanje i dr.

- Priprema ili kontroliraše pripremu i **termičku obradu** sirovina predviđenih recepturom

Termička obrada: blanširanje, kuvanje, pečenje, dinstanje, prženje i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu i njihova primjena
- Gruba i fina obrada namirnica (sirovina) biljnog i životinjskog porijekla u poslastičarstvu
- Začini u poslastičarstvu
- Aditivi u poslastičarstvu
- Termička obrada sirovina

3.3.2. Ključni posao: Priprema tijesta i poluproizvoda od tijesta za izradu poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu

- Dozira ili kontrolira doziranje sirovine propisane recepturom, u zavisnosti od **vrste tijesta** i recepture
Vrste tijesta: linzer, lisnato, kvasno i dr.
- Mijesi ili kontrolira miješenje tijesta ručno i mašinski, u skladu sa standardima, normativima i odgovarajućom dokumentacijom
- Dijeli i oblikuje ili kontrolira proces dijeljenja i oblikovanja tijesta, ručno i mašinski, u skladu sa standardima, normativima i odgovarajućom dokumentacijom
- Podešava ili kontrolira podešavanje parametara na uređajima za termičku obradu tijesta i poluproizvoda
- Prati tok termičke obrade tijesta i poluproizvoda i vrši korekcije po potrebi
- Odlaze ili kontrolira odlaganje poluproizvoda od tijesta nakon obrade, na odgovarajući način za dalju upotrebu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sirovine za izradu tijesta
- Vrste tijesta u poslastičarstvu
- Izrada tijesta
- Uređaji i alati za izradu tijesta i poluproizvoda
- Dijeljenje i oblikovanje tijesta
- Termička obrada tijesta i poluproizvoda

3.3.3. Ključni posao: Izrada masa, kremova i preliva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu

- Dozira ili kontrolira doziranje sirovina propisanih recepturom za izradu raznih vrsta **masa, kremova i preliva**

Mase: žuta biskvitna masa, braon nus masa, čokoladna masa, doboš masa, koki mase, boem, saher masa, reform masa, osnovna laka sant masa, masa sa svježim sirom, makron masa, marcipan masa i dr.

Kremovi: osnovni (šlag, buter krem i želatin), kuvani (berliner, engleski, šamponez), kremovi sa čokoladom (parizer sa bijelom, milječnom i crnom čokoladom), zapečeni (karamel krem kuvan, pečen i hladan, krem brule), hladni (voće i čokoladne pjene i panakota), musevi, kremovi sa sirom, ganaž kremovi, miješani kremovi, sladoledni kremovi, parfe krem i dr.

Prelivi: lajter kuvani šećerni preliivi (slab lajter, jak lajter, fondan), nekuvane šećerne glazure (špric i od bjelanaca) i ostale vrste (žele, voćni, nadjevi i punjenja, posipi i premazi, doboš, grilijaš i čokoladni)

- Podešava ili kontrolira podešavanje dijagrama miješenja smjesa, u skladu sa recepturom
- Priprema razne vrste masa, kremova i preliva ručno i mašinski
- Rukuje mašinama za miješenje masa, kremova i preliva poštujući tehničke propise i standarde

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Mase u poslastičarstvu
- Kremovi
- Prelivi
- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu

3.3.4. Ključni posao: Izrada poslastičarskih proizvoda od tijesta

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Kombinuje ili kontrolira kombinovanje odmjerenih sastojaka za izradu jednostavnih poslastičarskih proizvoda od tijesta, u skladu sa recepturom
- Priprema **kolače od linzer tijesta**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom

Kolači od linzer tijesta: slatko linzer tijesto (lenja pita, korpice i tartalete), linzer tijesto s kvascem (kiflice sa orasima i makom, štrudlice sa orasima i makom) i slano linzer tijesto (štanglice sa sirom, štanglice sa kimom i žu-žu kockice)
- Priprema **kolače od kisjelog tijesta**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom

Kolači od kisjelog tijesta: kiflice, štrudle, krofne, brioshi, kajzerice i kuglof
- Priprema **kolače od vučenog tijesta**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom

Kolači od vučenog tijesta: savijače, baklave, orasnice, suva pita sa orasima i dr.
- Priprema **kolače od krompir tijesta**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom

Kolači od krompir tijesta: knedle sa punjenjem od različitog voća (šljiva, kajsija i dr.)
- Priprema **kolače od livenog tijesta**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom

Kolači od livenog tijesta: gratinirane palačinke, palačinke sa prelivima, palačinke sa kremovima i dr.
- Priprema **kolače od lisnatog tijesta**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom

Kolači od lisnatog tijesta: šampite, krembite, tirolske štrudle, šamrolne, bušei, volovani i dr.
- Priprema **kolače od parenog tijesta**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom

Kolači od parenog tijesta: princes krofne, ekleri i profiterole
- Priprema **rezance**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom

Rezanci: sa makom i orasima, kadaif i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu
- Tijesta u poslastičarstvu
- Poslastičarski proizvodi od tijesta

3.3.5. Ključni posao: Priprema sitnih kolača, toplih poslastica i nacionalnih poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Kombinuje odmjerene sastojke za izradu sitnih kolača i nacionalnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa recepturom
- Priprema **sitne kolače**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom
Sitni kolači: bajadere, vanilice, orah kocke, rozen kocke, makaroni, tartufi sa šljivama, praline, minjoni i dr.
- Priprema **tople poslastice**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom
Tople poslastice: sufleji, flambirano voće, pohovani sladoled i dr.
- Priprema **nacionalne poslastičarske proizvode**, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom
Nacionalni poslastičarski proizvodi: kotorska krempita, bokeljska rožada, dobrotska torta, crnogorske palačinke i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu
- Sitni kolači
- Nacionalni poslastičarski proizvodi

3.3.6. Ključni posao: Priprema torti

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Kombinuje odmjerene sastojke za izradu torti, u skladu sa recepturom
- Priprema **torte na bazi žute biskvit mase**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Torte na bazi žute biskvit mase:** torta sa maraskinom, voćem, rum torta i dr.
- Priprema **torte na bazi braon nus mase**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Torte na bazi braon nus mase:** torte sa koštunjavim voćem (orasi, bademi, lješnjici), torte sa grilijašem, torta sa kestenjem, torta sa kafom i dr.
- Priprema **torte na bazi čokoladne mase**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Torte na bazi čokoladne mase:** čokoladna torta, rokokoko i dr.
- Priprema doboš torte, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Priprema **torte na bazi koki mase**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Torte na bazi koki mase:** koki torta (okrugla i četvrtasta) i reform torta
- Priprema boem tortu, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Priprema **torte na bazi saher mase**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Torte od saher mase:** saher, parizien, habzburg, mocart i dr.
- Priprema **torte na bazi osnovne lake sant mase**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
 - Torte na bazi osnovne lake sant mase:** voćna i čokoladna diplomat torta

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Mase za torte
- Kremovi za torte
- Preliivi za torte

3.3.7. Ključni posao: Priprema sladoleda i ledenih poslastica

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Kombinuje odmjerene sastojke za izradu različitih **vrsta sladoleda** u skladu sa recepturom
 - Vrste sladoleda:** mliječni, voćni, bez laktoze, bez šećera, veganski
- Vršiti spajanje i miješanje baza za sladoled u toku kuvanja, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom
- Vršiti postepeno hlađenje baza za sladoled i dodavanje **aroma** i **dodataka** za poboljšavanje ukusa, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom
 - Arome:** jogurt, šumsko voće, vanila, čokolada i dr.
 - Dodaci:** pistaći, biskvit, čokolada, suvo voće, pivo, vino i dr.
- Priprema **ledene poslastice**, u skladu sa recepturama i tehnološkim procesom
 - Ledene poslastice:** kupovi, sorbei, ledene bombe, parfei, ledene šarlote, ledene torte i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu
- Sladoledi
- Arome i dodaci za sladolede
- Ledene poslastice

3.3.8. Ključni posao: Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Porcioniše i sječe pripremljene poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i tehnološkim procesom
- Obavlja pakovanje gotovih ili kontroliše pakovanje poslastičarskih proizvoda, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i tehnološkim procesom

Ambalaža: kese, folije, kutije i dr.

- Vršiti popunjavanje **podataka u deklaraciji** za gotove poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i tehnološkim procesom

Podaci u deklaraciji: sastav namirnica (sirovina), alergeni, nutritivna vrijednost, naziv proizvoda, datum pripreme, rok trajanja i ime i prezime radnika

- Skladišti gotove i dekorisane poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i tehnološkim procesom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Porcionisanje i sječenje poslastičarskih proizvoda
- Higijenski standardi u ugostiteljstvu
- Skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda
- Deklaracija i ambalaža za pakovanje poslastičarskih proizvoda

3.3.9. Ključni posao: Izrada poslastičarskih dekoracija

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Kombinuje odmjerene sastojke za izradu različitih vrsta dekoracija u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom
- Izrađuje **dekoracije od voća**, u skladu sa tehnološkim procesom
 - Dekoracije od voća:** korpice, patka, labud, leptir i dr.
- Izrađuje **mase i prelive za dekoraciju i dekoracije od jestivih masa** u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom
 - Mase za dekoraciju i dekoracije:** glazure za ukrašavanje i pisanje (slova i ornamenti), rojal masa (čipka, leptir, suncokret i dr., slatko tijesto od ratluka (cvjetovi, voće, životinje), želatinozni led (cjetovi), šećerna dekor masa (cvijeće, životinje i dr.), dekor masa sa kakaoom (listovi, spirale, ruže i dr.), dekor mase sa šećerom i želatinom – dekor fondan, badem mase – marcipan (figure životinja, cvijeće i dr.)
 - Prelivi za dekoraciju:** doboš glazura, grilijaš, želatin krem, čokoladni preliv
- Izrađuje dekoracije od čokolade, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
 - Dekoracije od čokolade:** mrežice, korpice, različite figurice i dr.
- Vršiti uvijanje poslastica u dekor mase i marcipan, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Dekoracije od voća
- Mase za izradu dekoracija
- Dekoracije od dekor masa
- Dekoracije od čokolade

3.3.10. Ključni posao: Serviranje i prezentacija poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Vršiti odabir **podloge za serviranje** pripremljenog poslastičarskog proizvoda, u skladu sa standardima
Podloge za serviranje: staklo, keramika, drvo, porcelan i dr.
- Kontrolirati kvalitet pripremljenih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
- Servirati i dekorirati poslastičarske proizvode u skladu sa standardima
- Prezentirati i izdati gotove poslastičarske proizvode, osoblju i/ili gostima u poslastičarnici

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Podloge za serviranje poslastičarskih proizvoda
- Kontrola kvaliteta poslastičarskog proizvoda
- Dekoracije u poslastičarstvu
- Prezentacija poslastičarskih proizvoda

3.3.11. Ključni posao: Završni poslovi u poslastičarnici**Aktivnosti za realizaciju ključnog posla****Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:**

- Vršiti kontrolu pravilnog pakovanja, deklarisanja i skladištenja neupotrijebljenih namirnica (sirovina), poluproizvoda i poslastičarskih proizvoda
- Vršiti kontrolu čišćenja, pravilnog razvrstavanja i odlaganja alata, inventara i posuđa u djelovima poslastičarnice predviđenim za tu namjenu, u skladu sa standardima u poslastičarstvu
- Vršiti kontrolu održavanja higijene mašina i opreme, u skladu sa standardima u poslastičarnici
- Vršiti kontrolu higijene i urednosti radnih mjesta u poslastičarnici
- Vršiti kontrolu rada za vrijeme izvođenja završnih poslova, pomoćnog osoblja u poslastičarnici
- Obavlja primopredaju smjene, u skladu sa procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijenski standardi u poslastičarstvu
- Oprema i uređaji u poslastičari
- Timski rad

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

3.4.1. Ključni posao: Izračunavanje utroška namirnica (sirovina), materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Izračunava potrebnu količinu namirnica (sirovina) i sredstava, u skladu sa standardima i normativima za proizvodnju poslastičarskih proizvoda
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u poslastičarnici na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa tekstualnim i slikovnim uputstvima
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja posla, u skladu sa standardima, normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava potrebnu količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje poslastičarskih proizvoda

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanje namirnica (sirovina)
- Način izračunavanja potrebnog ambalažnog materijala na osnovu realizovane proizvodnje
- Izračunavanje utroška hemijskih sredstava za čišćenje radnog mjesta i pogona
- Normativi utroška vremena za različite tehnološke faze proizvodnje poslastičarskih proizvoda
- Izračunavanje potrebne količine sirovina, materijala i sredstava rada u odnosu na specifikaciju određenog proizvoda
- Ambalažni materijal za pakovanje poslastičarskih proizvoda

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Učestvuje u izradi rasporeda rada radnog osoblja i plana rada po smjenama, u skladu sa obimom posla, organizacijom rada i opisom poslova u poslastičarnici
- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Kontrolirše i vodi evidenciju utroška sredstava za održavanje higijene, u odgovarajućoj formi
- Kontrolirše i vodi evidenciju utrošenih namirnica (sirovina) u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih namirnica (sirovina) u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih poslastičarskih proizvoda u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Vršir popis namirnica (sirovina), uređaja, opreme, alata, inventara i posuđa u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Sastavlja izvještaj o svom radu i radu radne grupe kojom rukovodi u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Dokumentacija u poslastičarnici
- Forme pisanja izvještaja o radu u poslastičarnici
- Poslovna dokumentacija (vrste i forme) u poslastičarnici
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji u poslastičarnici
- Softveri za poslovanje u poslastičarnici
- Poslovna komunikacija

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, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u poslastičarnici, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa uputstvom nadređenih i dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu proizvodnje poslastičarskih proizvoda, u poslastičarnici
- Koordinira radom grupe tokom procesa proizvodnje poslastičarskih proizvoda, u poslastičarnici
- Usklađuje rad radne grupe sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka, u poslastičarnici
- Obezbeđuje informacije od izvršilaca o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka u poslastičarnici, u skladu sa radnim nalogom
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u poslastičarnici, u skladu sa podjelom poslova i pravilima timskog rada

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u poslastičarnici i rukovođenje poslovima
- Poslovna komunikacija
- Timski rad

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

3.7.1. Ključni posao: Nadzor rada pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Nadzire rad pomoćnog osoblja u poslastičarnici po obimu, kvalitetu i dinamici rada
- Vršiti nadzor primjene zaštitnih mjera u poslastičarnici i korišćenja HTZ opreme tokom rada
- Vršiti nadzor aktivnosti pomoćnika u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje poslastičarskih proizvoda
- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja radnoj grupi kojom rukovodi
- Vršiti nadzor izvođenja radova radne grupe, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi rada u poslastičarnici
- Procedure rada u poslastičarnici
- Zaštitne mjere
- HTZ oprema u poslastičarnicama za proizvodnju poslastičarskih proizvoda
- Organizacija rada u poslastičarnicama za proizvodnju poslastičarskih proizvoda
- Normativi i standardi za proizvodnju poslastičarskih proizvoda

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja poštujući **standarde i normative u poslastičarstvu**

Standardi u poslastičarstvu: higijenski standardi i standardi usluge

Normativi u poslastičarstvu: radni normativi i normativi hrane

- Vršiti prikupljanje informacija od osoblja u poslastičarnici 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 proizvodnje poslastičarskih proizvoda, 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 pripreme poslastičarskih proizvoda u poslastičarnici
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** namirnica (sirovina), poluproizvoda i gotovih poslastičarskih proizvoda u poslastičarnici

Parametri skladištenja: temperatura, vrijeme, vlažnost, protok vazduha i svjetlost

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi u poslastičarstvu
- Standardi u sektoru hrane
- Metode i instrumenti prikupljanja informacija
- Sredstva za rad
- Proces rada u proizvodnim pogonima za proizvodnju
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa
- Parametri skladištenja poslastičarskih proizvoda
- Zakonska regulativa iz oblasti etiketiranja i skladištenja prehrambenih proizvoda koja se odnosi na posao koji obavlja

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u poslastičarnici, vizuelnom kontrolom
- Čisti i kontroliše održavanje mašina, opreme i sitnog inventara za rad u poslastičarnici, po uputstvu proizvođača
- Kontroliše i pravilno odlaže alat, posuđe i forme nakon upotrebe
- Obavještava nadležne osobe o neispravnosti alata, uređaja, opreme i sitnog inventara, u skladu sa propisanom procedurom i uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Mašine, oprema i sitan inventar u poslastičarnici – upotreba i održavanje

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Obavljanje komunikacije sa saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Komunicira sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada i procedurama
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u poslastičarnici
- Obavlja komunikaciju sa nadređenima i saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Stručna terminologija u poslastičarstvu
- Timski rad
- Upotreba informaciono-komunikacione tehnologije

3.11. GRUPA POSLOVA: OČUVANJE 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, Poslastičar u ugostiteljstvu:**

- 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, Poslastičar u ugostiteljstvu:

- Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Izvodi poslove u poslastičarnici 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 poslastičarstvu
- Kontroliše primjenu standarda zaštite radne i žvivate 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 proizvodnji poslastičarskih proizvoda

4. OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Trgovina, turizam i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	7512 – Pekari, poslastičari i proizvođači konditorskih proizvoda
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Poslastičar u ugostiteljstvu radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad obavlja stojeći u industrijskoj proizvodnji, radionicama (poslastičarnicama) i kuhinjama ugostiteljskih preduzeća. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Prilikom rada nosi bijelu odjeću i kapu. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja. Radne prostorije u kojima radi su čiste, sa povišenom temperaturom i dobro osvijetljene. Radi pod stalnim i strogim sanitarno-higijenskim uslovima.
Srodna zanimanja	Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda, Konditor, Pomoćnik konditora, Poslastičar u hotelijerstvu
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Poslastičar/ Poslastičarka u ugostiteljstvu

Kod dokumenta: SZ-100130-POSLUG

Datum usvajanja dokumenta: 26. februar 2020. godine

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

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Milko Beljkaš, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, tehnički direktor, „INPEK“ Podgorica
2. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik ugostiteljske grupe predmeta, JU ŠSSVO „Sergije Stanić“ Podgorica
3. Jelena Nenezic, specijalista hotelijerstva, nastavnik ugostiteljske grupe predmeta, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
4. Marina Vuksanović, ekonomski tehničar, direktor, „Marina“ d.o.o. Podgorica
5. Renata Palajsa, diplomirani turizmolog, organizator gastronomske djelatnosti, zanatska radnja „Tortena“ za proizvodnju torti, kolača i svježeg peciva, Herceg Novi
6. Danica Vuksanović, poslastičar, poslastičar, poslastičarnica JU ŠSSVO „Sergije Stanić“ Podgorica
7. Darko Stojanović, ugostiteljsko kulinarski tehničar, šef smjene u poslastičarnici, hotel „Splendid“ Budva

Koordinator:

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

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 rađen u okviru IPA Projekta „Razvoj kvalifikacija stručnog obrazovanja u skladu sa potrebama tržišta rada“