



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

POSLASTIČAR/ POSLASTIČARKA U HOTELIJERSTVU

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.....	9
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	11
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	12
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	13
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	14
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA	15
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	16
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	18
5.	REFERENTNI PODACI.....	19

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 HOTELIJERSTVU

NIVO: IV1

OPIS ZANIMANJA:

Poslastičar u hotelijerstvu planira, organizuje, rukovodi i nadzire poslove poslastičara jednostavnih poslastičarskih proizvoda i pomoćnog osoblja. Izrađuje radne naloge, obavlja i kontroliše pripremne i završne poslove. Priprema, dekoriše i servira poslastičarske proizvode. Osigurava kvalitet rada i poštovanje standarda u poslastičarstvu, u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Poslastičar u hotelijerstvu:

- Planira i organizuje poslove u poslastičarnici
- Organizuje i kontroliše pripremne poslove
- Učestvuje u radu i kontroliše obradu namirnica za izradu poslastičarskih proizvoda
- Priprema poslastičarke proizvode
- Servira i dekoriše poslastičarske proizvode
- Obavlja i kontroliše izvođenje završnih poslova u hotelskoj poslastičarnici
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom poslastičara i pomoćnog osoblja
- Nadzire rad poslastičara i pomoćnog osoblja
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada, poslastičara 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 poslastičarnici
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u poslastičarnici
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremanje namirnica za izradu poslastičarskih proizvoda - Priprema poslastičarskih proizvoda - Serviranje i dekorisanje poslastičarskih proizvoda - Završni poslovi u poslastičarnici
Komercijalni poslovi	- Nema komercijalnih poslova
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom poslastičara i pomoćnog osoblja
Nadzor rada	- Nadzor rada poslastičara i pomoćnog osoblja
Obezbjeđivanje kvaliteta	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada, poslastičara i pomoćnog osoblja
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 poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u hotelijerstvu:

- Prikuplja informacije o vrstama i obimu poslova i aktivnostima/događajima u objektu
- Planira zalihe robe po vrstama i količini
- Planira i organizuje poslove u poslastičarnici, u skladu sa kapacitetom, organizacionom strukturom, vrstom i kategorijom ugostiteljskog objekta
- Kreira radne naloge, u skladu sa potrebama i zahtjevima
- Vršiti kalkulacije utroška materijala po recepturama
- Organizuje rad poslastičara i pomoćnog osoblja prema nalogu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Planiranje i organizacija rada u poslastičarnici
- Kalkulacije troškova
- Normativi u poslastičarstvu
- Radni nalozi

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 hotelijerstvu:

- Vršiti ličnu pripremu za rad

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

- Ispisuje naloge za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi

- Kontroliše **kvalitet trebovanih namirnica** (robe)

Kvalitet trebovanih namirnica: rok upotrebe, organoleptička svojstva,

- Vršiti kontrolu i odabir **alata, posuđa i formi** za pripremanje i serviranje poslastičarskih proizvoda

Alat, posuđe i forme: aušteher –moda, lijevak za dekorisanje, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahla, karton, oklagija, četka za brašno, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, mašina za orahe

- Vršiti kontrolu i pušta u rad **uređaje** i opremu, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom

Uređaji: univerzalna kuhinjska mašina, aparat za sladoled, aparat za pripremanje marcipana, pećnica, električni štednjak

- Kontroliše primjenu **higijenskih standarda** u pripremnim poslovima

Higijenski standardi: Sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (Hazard), Analiza (Analizis), Kritičnost (Critical), Kontrola (Control), Tačke rizičnosti (Point)

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Lična i radna higijena
- Trebovanje namirnica
- Pripremni poslovi u poslastičarnici
- Alat, inventar i posuđe za izradu poslastica
- Oprema i uređaji u poslastičarnici
- Kvalitet namirnica u poslastičarstvu
- Sanitarno – higijenski standardi
- HACCP standard

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Pripremanje namirnica za izradu poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u hotelijerstvu:

- Učestvuje u radu i kontroliše poslove na odabiru namirnica prema nalogu
 - Namirnice:** šećer, brašno, griz, puter, 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.)
- Vrš **grubu obradu namirnica**, u skladu sa nalogom
 - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prosijavanje i dr.
- Vrš **finu pripremu namirnica**
 - Fina priprema namirnica:** filovanje, rasijecanje, oblikovanje, porcionisanje, pasiranje, aromatizovanje i dr.
- Vrš **termičku obradu namirnica**
 - Termička obrada namirnica:** dinstanje, poširanje, prženje, pečenje, hlađenje, zamrzavanje, blanširanje, pohovanje, kuvanje na pari
- Obilježava i održava poslastičarske proizvode do serviranja, u skladu sa standardima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice u poslastičarstvu
- Primjena i priprema namirnica u poslastičarstvu
- Odlaganje i čuvanje namirnica

3.3.2. Ključni posao: Priprema poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u hotelijerstvu:

- Preuzima radni nalog za pripremu poslastičarskih proizvoda
- Priprema poslastičarske proizvode **na osnovu temperature serviranja** u skladu sa standardima i naprednim tehnikama
 - Na osnovu temperature serviranja:** hladne (Cream brule, Tiramisu, Cheesecake ...), tople (sufle, tart, fondan)
- Priprema poslastičarske proizvode **na osnovu glavnih sastojaka**, u skladu sa recepturom i naprednim tehnikama
 - Na osnovu glavnih sastojaka:** na bazi voća i povrća (voćni kup, flambirano voće, kolači od povrća), prerađevina od žitarica (vučene pite, štrudle i dr.)
- Priprema **nacionalne poslastičarske proizvode**, u skladu sa recepturom i naprednim tehnikama
 - Nacionalni poslastičarski proizvodi:** Katorska krempita, Bokeljška rožada, Dobrotska torta i dr.
- Priprema **sitne kolače**, u skladu sa recepturom i naprednim tehnikama
 - Sitni kolači:** praline, trufle, profiterole i dr.
- Priprema **svećane torte** u skladu sa recepturom i naprednim tehnikama
 - Svećane torte:** Na bazi pavlake, čokolade, voća i dr.
- Priprema osnovne vrste sladoleda, u skladu sa standardima
- Izrađuje namjenske **dekoracije**
 - Dekoracije:** čokolada, voće, šećer, marcipan, jednostavne figure od voća i povrća

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice u poslastičarstvu
- Termička obrada namirnica u poslastičarstvu
- Hladne poslastice
- Tople poslastice
- Poslastice na bazi žitarica
- Poslastice na bazi voća i povrća
- Nacionalne poslastice
- Sitni kolači
- Kremovi i glazure
- Torte
- Kolači bez glutena
- Sladoledi

3.3.3. Ključni posao: Serviranje i dekorisanje poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u hotelijerstvu:

- Kontroliše kvalitet pripremljenih poslastičarskih proizvoda
- Kreira dekoracije za poslastice
- Utvrđuje standard serviranja i prezentovanja poslastičarskih proizvoda
- Kontroliše način pravilnog serviranja i dekorisanja poslastičarskih proizvoda

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje, dekorisanje i izdavanje poslastica
- Prezentacija poslastica

3.3.4. Ključni posao: Završni poslovi u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u hotelijerstvu:

- Kontrolirše pravilno pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i poslastičarskih proizvoda
- Vršši kontrolu čišćenja i pravilnog razvrstavanja i odlaganja alata, inventara i posuđa
- Vršši kontrolu higijene i urednosti radnih mjesta
- Vršši kontrolu rada za vrijeme izvođenja završnih poslova
- Obavlja primopredaju smjene

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

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

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

- Nema komercijalnih poslova

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

- Nema komercijalnih poslova

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije**Aktivnosti za realizaciju ključnog posla****Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u hotelijerstvu:**

- Učestvuje u izradi rasporeda rada radnog osoblja i plana rada po smjenama, u skladu sa obimom poslova, organizacijom rada i opisom poslova
- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u poslastičarnici, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih poslastičarskih proizvoda, 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 poslovanje u poslastičarnici

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom poslastičara i pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u hotelijerstvu:

- Organizuje rad poslastičara i pomoćnog osoblja, u skladu sa zadacima
- Rukovodi radom poslastičara i pomoćnog osoblja u poslastičarnici, u skladu sa podjelom poslova i pravilima timskog rada

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u ugostiteljskim objektima sa uslugama hrane i pića i rukovođenje poslovima
- Poslovna komunikacija
- Timski rad

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

3.7.1. Ključni posao: Nadzor rada poslastičara i pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u hotelijerstvu: - Nadzire rad poslastičara i pomoćnog osoblja po obimu, kvalitetu i dinamici rada
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
- Standardi rada u ugostiteljstvu - Procedure rada u poslastičarnici

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
<p>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Poslastičar u hotelijerstvu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vršiti obuku novog osoblja u poslastičarnici za izvođenje poslova i kontrolirati njihov rad - Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada poslastičara jednostavnih poslastičarskih proizvoda i pomoćnog osoblja poštujući standarde i normative u sektoru hrane <ul style="list-style-type: none"> Standardi: higijenski standardi i standardi usluge, u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta Normativi: radni normativi, normativi hrane - Prikuplja informacije od osoblja i gostiju po pitanju kvaliteta pruženih usluga, na adekvatan način <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 poslastičarstvu - 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, Poslastičar u hotelijerstvu:

- Kontroliraju ispravnost uređaja, opreme i inventara za rad u poslastičarnici
- Obavještavaju nadležne osobe o neispravnosti uređaja, opreme i inventara, u skladu sa procedurom i uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

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

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, Poslastičar u hotelijerstvu:

- Komunicira sa saradnicima i gostima na maternjem i najmanje jednom stranom jeziku, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji
- Učestvuje u rješavanju nesporazuma između poslastičara i gosta u odsustvu nadležnog lica

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Psihologija (poremećaji ponašanja)
- Stručna terminologija
- Strani jezik
- Bonton

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, Poslastičar u hotelijerstvu:

- 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
- Kontrolira primjenu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika od strane poslastičara 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, Poslastičar u hotelijerstvu:

- 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

- Kontrolirše primjenu standarda zaštite radne i žvite sredine od strane poslastičara i pomoćnog osoblja

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	Poslastičar u hotelijerstvu 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	Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Poslastičar/ Poslastičarka u hotelijerstvu

Kod dokumenta: SZ-100141-PHOT

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. Stjepan 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