

“Obuka za Konobarice i Konobare“

Opis kursa:

Predavač: Jasmin Rasavac

Jasmin je stekao formalno obrazovanje u Švicarskom Hotel Menadžmentu “Swiss Hotel Management School, Les Roches“ jednoj od najprestižnijih i najstarijih hotelijerskih obrazovnih ustanova na svijetu.

Nakon diplomiranja proveo je dugi niz godina radeći na raznim pozicijama u hotelijerstvu sa akcentom na “Food and Beverage“, “Front Office“ i “Housekeeping“ odjele.

Neki od poznatih poslodavaca su renomirani hotelski lanci kao što su: “Le Royal Meridien Baan Thaling Ngam, Koh Samui Thailand“ i “Renaissance Chancery Court Hotel, London UK“ kao i u Bosni i Hercegovini: “Hotel Central West Wood Club & Spa Sarajevo“ i “Hotel Blanca Resort & Spa Vlačić“.

Po povratku u domovinu osnovao je “HoReCa Pro Sarajevo“ koja se bavi edukacijama i treninzima hotelskog i restoranskog osoblja u Bosni i Hercegovini.

Opis kursa:

Ovo je kurs obuke za Konobarice i Konobare u trajanju od 40h. Nastava se odvija putem Power Point prezentacija uz superviziju kvalifikovanog predavača. Polaznici će tijekom obuke dobijati printane materijale i vježbe kao i testna pitanja putem kojih će moći vježbati teoriju posluživanja.

Trajanje kursa: 40 H

Očekivanja i ciljevi:

Po završetku kursa polaznici će steći svježa znanja i biti u mogućnosti da kvalitetno i profesionalno upravljaju oblastima koje pokrivamo ovom obukom. Svaki polaznik koji uspješno završi ovu obuku će steći sva neophodna teoretska znanja za početak profesionalne karijere u HORECA industriji. Glavni cilj je da osposobimo polaznike da znaju obavljati svoje radne zadatke i biti upoznati sa očekivanjima budućih poslodavaca i industrije u kojoj će raditi.

Benefiti za polaznike:

Temeljni benefit ovog kursa je to što nakon uspješnog završetka obuke polaznici imaju ogromne šanse za zapošljavanje i pristojnu zaradu. Predavač ima brojne

kontakte u HORECA industriji i uvijek može preporučiti motivisane kandidate na probni rad i praktičnu nastavu.

Neophodni materijali i oprema:

Dobra volja, blok i olovka.

Raspored predavanja:

| | |
|---|-----|
| 1. Higijena i zdravstveni standardi | 4 h |
| 2. Kodovi profesionalnog ponašanja | 4 h |
| 3. Pripremne aktivnosti Konobarica i Konobara | 4 h |
| 4. Tehnike postavke stola | 4 h |
| 5. Profesionalan doček gosta u sali | 4 h |
| 6. Uzimanje narudbe po hotelskom standardu | 4 h |
| 7. Ispravna naplata računa | 4 h |
| 8. Završni radovi profesionalnih hotelskih konobara | 4 h |
| 9. Komunikacija sa gostima | 4 h |
| 10. Timski rad i poštivanje nadređenih | 4 h |