Crna Gora
Ministarstvo prosvjete i nauke

DNEVNIK PROFESIONALNE PRAKSE ZA OBRAZOVNI PROFIL TEHNIČAR USLUŽIVANJA

CENTAR ZA STRUČNO OBRAZOVANJE

gtz Job promotion by VET

Ime i prezime učenika/ce:

Naziv škole:

Oblast rada:

Period školovanja:

SADRŽAJ

Uvod	5
Uputstva za vođenje dnevnika	6
Cilj	6
Primjena	6
Šta treba da naučiš	6
Kompetencije za prvu godinu profesionalne prakse	9
Primjer pisanja dnevnika	10
Sedmični izvještaj 1	17
Sedmični izvještaj 2	24
Sedmični izvještaj 3	31
Sedmični izvještaj 4	38
Sedmični izvještaj 5	45
Izvještaj za prvu godinu profesionalne prakse	46
Kompetencije za drugu godinu profesionalne prakse	49
Sedmični izvještaj 1	65
Sedmični izvještaj 2	63
Sedmični izvještaj 3	70
Sedmični izvještaj 4	77
Sedmični izvještaj 5	84
Izvještaj za drugu godinu profesionalne prakse	85
Kompetencije za treću godinu profesionalne prakse	88
Sedmični izvještaj 1	95
Sedmični izvještaj 2	102
Sedmični izvještaj 3	109
Sedmični izvještaj 4	116
Sedmični izvještaj 5	123
Izvještaj za treću godinu profesionalne prakse	124

Uvod

Dragi učenici/Drage učenice,
Ovaj dnevnik treba da vam pomogne u obavljanju profesionalne prakse tokom školovanja.

Dnevnik služi da zabilježite iskustva, utiske i ideje koje ćete steći tokom obavljanja profesionalne prakse kod poslodavca, a kasnije će vam služiti kao podsjetnik. U svakom poglavlju ovog dnevnika, koji predstavlja profesionalnu praksu u trajanju od trideset dana, naći ćete kompetencije koje bi trebalo da razvijate tokom svog školovanja i boravka u preduzeću. Dnevnik služi i kao uputstvo za vašeg poslodavca jer mu možete ukazati na kompetencije koje treba da dostignete nakon svake faze vašeg obrazovanja.

Ovom prilikom želimo da vas podsjetimo da u toku profesionalne prakse budete spremni da date sve od sebe kako bi uspjeh bio što bolji, da budete pažljivi, željni znanja, spremni za rad, sposobni da radite u timu, tačni, uredni i savjesni. Zauzvrat možete očekivati da će vas poslodavac mnogo toga naučiti i omogućiti vam da otkrijete kako stvari funkcionišu u svijetu rada.

Dnevnik profesionalne prakse treba da vas uvjeri u ispravnost odabira vašeg zanimanja i da vam da šansu da teoriju koju ste savladali u školi sprovedete u praksi i steknete iskustvo neophodno za nastavak vaše karijere.

Mnogo uspjeha i napretka u radu žele vam,

CENTAR ZA STRUČNO OBRAZOVANJE

Duško Rajković, direktor

NJEMAČKO DRUŠTVO ZA TEHNIČKU SARADNJU GTZ VET
Dr Žanet Burmester, vođa GTZ VET Projekta

Uputstva za vođenje dnevnika

Cilj

Ovaj dnevnik treba da pomogne tebi i tvom nastavniku/instruktoru praktične nastave da se tvoj potencijal ostvari ali i da bude prepoznat, da se zabilježi iskustvo koje si stekao za vrijeme prakse, a to iskustvo da bude pretočeno u znanje. Dnevnik služi kao uputstvo za tebe, da znaš koje stručne kompetencije treba da naučiš i da primijeniš i kao tvoj podsjetnik nakon završenog školovanja.

Primjena

Dnevnik je tvoj svakodnevni pratilac za vrijeme obavljanja profesionalne prakse. Napiši nakon svakog radnog dana šta si doživio/la i naučio/la. Zalijepi jelovnike, nacrtaj dekoraciju i raspored u prostorijama. Svake sedmice treba da detaljno opišeš jedno iskustvo, doživljaj, recept, najbolje bi bilo uz vjerno dočarani crtež. Upravo, u prvoj godini prakse u ovim sedmičnim izvještajima većinom će biti riječi o određenim utiscima. Na kraju svakog bloka profesionalne prakse dat je pregled kompetencija koje treba distići uz mogućnost da napišeš svoj komentar koliko je od toga ostvareno.

Sigurno da će tvoj budući poslodavac pokazati interesovanje za ovaj dnevnik. Stoga, pažljivo i precizno zapisuj kako to ne bi bio samo podsjetnik za tebe već i zapis koji treba da ostavi dobar utisak na nekoga!

Šta treba da naučiš...

Tri godine profesionalne prakse koje se izvode u toku ljetnjeg raspusta treba da ti omoguće da stekneš uvid u svijet rada. U realnim uslovima rada ćeš saznati kako stvari funkcionišu u zanimanju koje si odabrao/la. Osim toga profesionalna praksa pruža mogućnost da znanje koje si stekao/la u školi primijeniš u praksi.

Opšte kompetencije koje treba postići po završetku obrazovanja:

- Svestran razvoj pojedinca i socijalne integracije.
- Produbljivanje i proširivanje opšteg obrazovanja u funkciji struke i obezbjeđivanje stručno-teorijskih i praktičnih znanja za samostalno obavljanje zanimanja.
- Priprema za permanentno obrazovanje i doživotno učenje.
- Razvijanje sposobnosti za timski rad.
- Osposobljavanje za planiranje, pripremu, izvođenje, kontrolu i vrednovanje rada u zanimanju.
- Osposobljavanje za samostalnu i kvalitetnu ponudu hrane i pića.
- Usvajanje znanja i osposobljavanje za usluživanje na osnovu poznavanja biološke i energetske vrijednosti hrane i pića, njihovih karakteristika, načina upotrebe, pripreme i obrade.
- Razvijanje ekološke svijesti i savjesti o poštovanju mjera zaštite na radu i njihovoj dosljednoj primjeni.

PRVA GODINA PROFESIONALNE PRAKSE

Ime i prezime učenika/ce: _____

Ime preduzeća: _____

Odjeljenje: _____

Odgovorna osoba (preduzeće): _____

Odgovorna osoba (škola): _____

Vrijeme obavljanja profesionalne prakse: _____

KOMPETENCIJE ZA PRVU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	
	Organizacija rada u restoranu
	Razumije i koristi stručnu terminologiju u kominikaciji
	Pravilno održavanje lične i radne higijene
	Zna strukturu uslužog osoblja u restoranima u zavisnosti od vrste, veličine i organizacije rada
	Pravilno koristi radnu odjeću
	Pravilno održava ličnu i radnu higijenu
	Korišćenje opreme, uređaja i inventara u restoranu
	Zna da koristi opremu i uređaje u restoranu
	Pravilno koristi i održava inventar
	Pripremni radovi u ofisu i usluživanje hrane i pića u doručkovaonici
	Obavlja pripremne radnje u ofisu
	Zna sisteme usluživanja
	Služi hranu i piće na bečki, francuski, engleski, ruski i angloamerički način
	Obavlja pripremne radove u doručkovaonici
	Priprema pića i napitaka
	Zna strukturu karte pića
	Priprema alkoholne i bezalkoholne napitke
	Popunjava radnu dokumentaciju u točionici pića
	Vrši posluživanje pića za pultom
	Obavlja završne radove u točionici pića

Primjer: 2. jul 2010

Radno vrijeme: *09:00-16:00*

Odjeljenje: *Restoran „La Gondola“, prijem*

Instruktor/mentor: *Gospodin Konobar, rukovodilac restorana*

Naučeno/doživljeno:

Predstavljanje osoblju restorana, uvođenje u preduzeće.

Menadžer/ka za razvoj kadrova mi je dao/la uniformu i pokazala hotel. Hotel je veoma velik, ima 120 soba i 2 restorana. Restorani se zovu „La Gondola“ (italijanski restoran) i „Bistro“. Hotel ima 3 zvjezdice i 87 zaposlenih. U hotelu se nalazi još jedan učenik/ca na praksi i on/a radi u kuhinji.
Šef restorana je moj mentor, zove se gospodin Konobar i proveo me je po restoranu. Njemu se mogu obratiti ukoliko imam probleme ili neka pitanja.
Danas sam, veoma kratko, za vrijeme ručka stajao/la na ulazu u restoran i posmatrao/la kako se gosti pozdravljaju...

1. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

2. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

3. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

4. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

5. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

6. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 1

7. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

8. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

9. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

10. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

11. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

12. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 2

13. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

14. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

15. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

16. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

17. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

18. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 3

19. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

20. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

21. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

22. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

23. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

24. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 4

25. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

26. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

27. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

28. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

29. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

30. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 5

IZVJEŠTAJ ZA PRVU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	
	Organizacija rada u restoranu
	Razumije i koristi stručnu terminologiju u kominikaciji
	Pravilno održavanje lične i radne higijene
	Zna strukturu uslužog osoblja u restoranima u zavisnosti od vrste, veličine i organizacije rada
	Pravilno koristi radnu odjeću
	Pravilno održava ličnu i radnu higijenu
	Korišćenje opreme, uređaja i inventara u restoranu
	Zna da koristi opremu i uređaje u restoranu
	Pravilno koristi i održava inventar
	Pripremni radovi u ofisu i usluživanje hrane i pića u doručkovaonici
	Obavlja pripremne radnje u ofisu
	Zna sisteme usluživanja
	Služi hranu i piće na bečki, francuski, engleski, ruski i angloamerički način
	Obavlja pripremne radove u doručkovaonici
	Priprema pića i napitaka
	Zna strukturu karte pića
	Priprema alkoholne i bezalkoholne napitke
	Popunjava radnu dokumentaciju u točionici pića
	Vrši posluživanje pića za pultom
	Obavlja završne radove u točionici pića

DRUGA GODINA PROFESIONALNE PRAKSE

Ime i prezime učenika/ce: _____

Ime preduzeća: _____

Odjeljenje: _____

Odgovorna osoba (preduzeće): _____

Odgovorna osoba (škola): _____

Vrijeme obavljanja profesionalne prakse: _____

KOMPETENCIJE ZA DRUGU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	
	Pripremni radovi i usluživanje u restoranima
	Obavlja pripremne i završe radove u ofisu i sali za usluživanje
	Postavlja kuver i uslužuje dnevne i vanredne obroke
	Predstavljanje instrumenata ponude
	Prezentuje instrumente ponude
	Prijem porudžbine i usluživanje
	Prima porudžbinu
	Savjetuje goste pri izboru jela i pića
	Bonira porudžbine
	Uslužuje goste
	Vrši naplatu računa i ispraćaj gosta

1. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

2. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

3. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

4. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

5. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

6. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 1

7. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

8. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

9. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

10. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

11. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

12. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 2

13. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

14. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

15. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

16. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

17. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

18. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 3

19. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

20. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

21. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

22. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

23. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

24. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 4

25. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

26. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

27. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

28. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

29. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

30. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 5

IZVJEŠTAJ ZA DRUGU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	
	Pripremni radovi i usluživanje u restoranima
	Obavlja pripremne i završe radove u ofisu i sali za usluživanje
	Postavlja kuver i uslužuje dnevne i vanredne obroke
	Predstavljanje instrumenata ponude
	Prezentuje instrumente ponude
	Prijem porudžbine i usluživanje
	Prima porudžbinu
	Savjetuje goste pri izboru jela i pića
	Bonira porudžbine
	Uslužuje goste
	Vrši naplatu računa i ispraćaj gosta

TREĆA GODINA PROFESIONALNE PRAKSE

Ime i prezime učenika/ce: _____

Ime preduzeća: _____

Odjeljenje: _____

Odgovorna osoba (preduzeće): _____

Odgovorna osoba (škola): _____

Vrijeme obavljanja profesionalne prakse: _____

KOMPETENCIJE ZA TREĆU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	
	Rad u pansionima
	Obavlja posluživanje u pansionima
	Usluživanje na spratovima
	Vrši usluživanje gostiju na spratu (etažni servis)
	Postavljanje švedskog stola
	Obavlja pripremne radnje i postavljanje švedskog stola
	Usluživanje na prevoznim sredstvima
	Obavlja pripremne radove, prijem porudžbine i usluživanje gostiju u prevoznim sredstvima
	Barsko poslovanje
	Vrši odabir pića i klasifikaciju pića za barskim pultom
	Priprema mješavine i koktele po recepturi
	Poslužuje goste za barskim pultom
	Obavlja završne radove u barskom pultu
	Postavljanje i usluživanje specijalnih jela
	Postavlja kuver i vrši usluživanje specijalnih jela
	Posluživanje zajedničkih obroka
	Vrši pripremne radove u ofisu i sali za zajedničke obroke i vrši usluživanje gostiju

1. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

2. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

3. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

4. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

5. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

6. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 1

7. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

8. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

9. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

10. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

11. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

12. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 2

13. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

14. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

15. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

16. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

17. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

18. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 3

19. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

20. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

21. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

22. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

23. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

24. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 4

25. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

26. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

27. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

28. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

29. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

30. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 5

IZVJEŠTAJ ZA TREĆU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	
	Rad u pansionima
	Obavlja posluživanje u pansionima
	Usluživanje na spratovima
	Vrši usluživanje gostiju na spratu (etažni servis)
	Postavljanje švedskog stola
	Obavlja pripremne radnje i postavljanje švedskog stola
	Usluživanje na prevoznim sredstvima
	Obavlja pripremne radove, prijem porudžbine i usluživanje gostiju u prevoznim sredstvima
	Barsko poslovanje
	Vrši odabir pića i klasifikaciju pića za barskim pultom
	Priprema mješavine i koktele po recepturi
	Poslužuje goste za barskim pultom
	Obavlja završne radove u barskom pultu
	Postavljanje i usluživanje specijalnih jela
	Postavlja kuver i vrši usluživanje specijalnih jela
	Posluživanje zajedničkih obroka
	Vrši pripremne radove u ofisu i sali za zajedničke obroke i vrši usluživanje gostiju