

KONOBAR - klasični

Obrazovanje traje 3 godine. Nakon završetka obrazovanja moguće je zapošljavanje u ugostiteljstvu svih vrsta i kategorija, a može se voditi i obiteljski biznis.

Napredovanje je moguće završavanjem četvrtog stupnja srednjoškolskog obrazovanja te upisivanjem više ili visoke ugostiteljske škole/fakulteta, raznim specijalizacijama unutar struke (barmen, sommelier, barist), a napredovanje unutar restorana uključuje napredovanje do pozicija šefa sale, menadžera restorana i sl. Moguće je i polaganje majstorskog ispita pri Hrvatskoj obrtničkoj komori.

Kratki opis zanimanja:

Konobar poslužuje hranu i piće u ugostiteljskim objektima, priprema, održava i uređuje inventar ugostiteljskog objekta.

Poslovi konobara razlikuju se ovisno o tome gdje je konobar zaposlen. Samim time je i opis poslova konobara na različitim mjestima drugačiji te ovisi o uslugama koje se pružaju i o organizaciji rada u ugostiteljskom objektu.

- Ako su zaposleni u restoranima ili hotelima i drugim mjestima koja ugošćuju veći broj ljudi, poslovi konobara započinju pripremom stolnog rublja, stolnog inventara i uređivanjem kolica za posluživanje. Zatim slijedi priprema u prostorima namijenjenim posluživanju gostiju - raspoređivanje stolova i stolaca, njihovo prekrivanje, uređivanje stolova za posluživanje, kao i svi oni poslovi koji se odnose na pitanja kućnoga reda (briga za stolnu dekoraciju, jelovnike, cjenike itd.).

Izuzetno bitan dio poslova konobara je dočekivanje gostiju (pozdravljanje, određivanje prikladnoga stola, pomoć pri odlaganju garderobe) kao i donošenje jelovnika, vinske karte ili upućivanje u dnevnu ponudu, odnosno preporuka o specijalitetima kuće; uzimanje narudžbe od gostiju, evidentiranje narudžbi, posluživanje hrane, posluživanje pića; pospremanje stola, priprema računa i zahvala na posjetu.

Osim u restoranima i drugim mjestima s ponudom hrane, konobari se mogu zapošljavati i u ugostiteljskim objektima koji pružaju usluge posluživanja pića (primjerice caffe barovi, cocktail barovi, noćni klubovi i dr.).

S obzirom da konobar sudjeluje u izravnoj prodaji i izravnom kontaktu s inozemnim i domaćim gostima, traži se poznavanje stranih jezika te osnova opće kulture. Poznavanje roba i prehrane, biologije, ekologije, higijene i osnova psihologije čine dobru osnovu strukovnoga znanja za postizanje spremnosti i vještina u ugostiteljskom posluživanju.

Poželjne psihofizičke osobine:

Zanimanje konobara je vrlo naporno zbog neujednačenoga trajanja radnoga vremena, a najčešće produženog i noćnog pa se traži dobro fizičko zdravlje i psihička stabilnost. Osobito je važna ukupna tjelesna spretnost, uglađenost, urednost, komunikativnost, ljubaznost i ugodna vanjština.



Kontraindikacije:

Nježna tjelesna građa, slaba pokretljivost tijela, defekti ruku i nogu, ravni tabani, proširene vene, teže kronične bolesti, zarazne bolesti, sklonost nesvjestici, epilepsija, duševne i živčane bolesti, defekti sluha i govora i neprihvatljiv izgled.

Nastavni program se ostvaruje teorijskom nastavom i vježbama u školi te praktičnom nastavom u ugostiteljskim objektima.



Nastavni predmet	Broj sati					
	1. razred		2. razred		3. razred	
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96
1. strani jezik	3	105	3	105	3	96
Etika/Vjeronauk	1	35	1	35	1	32
Povijest	2	70				
Politika i gospodarstvo					2	64
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	70	2	70	2	64
Gospodarska matematika	2	70	2	70	2	64
2. strani jezik	2	70	2	70	3	96
Računalstvo	2	70	1	35		
Poznavanje robe i prehrana	2	70	1	35	1	32
Biologija s higijenom i ekologijom	2	70				
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća			2	70	2	64
Kuharstvo			2	70		
Osnove turizma	2	70				
Povijest hrvatske kulturne baštine					2	64
Poslovna psihologija i komunikacija			2	70		
Turistička geografija Hrvatske			2	70		
Marketing u turizmu					1	32
Ugostiteljsko posluživanje	5	175	5	175	6	192
Praktična nastava	8	280	8	280	8	256