



DISCIPLINA	9.00	9.30	10.00	10.30	11.00	11.30	12.00	12.30	13.00	13.30	14.00	14.30	15.00	15.30	16.00	16.30	17.00	17.30	18.00	
1. Pripremanje menija (4 sata)	Svečano otvaranje natjecanja Hotel Pula	Brifing	M1 –M4 Juha, toplo predjelo, glavno jelo desert								ručak									Rezultati
2. Posluživanje menija (90 + 105 min)		Brifing	Plan rada i izbor pića	M1 Postavljanje stola i dekantiranje vina			ručak			Posluživanje jela, pića i komunikacijske vještine									Rezultati	
5. Pripremanje barskih mješavina		Brifing	M1 Kratka barska mješavina, cocktail				ručak		M2 Barska mješavina-vlastita kreacija				Izložba						Rezultati	
6. Poslovanje recepcije hotela		Brifing	M1 - M3 Pružanje informacija i prihvata rezervacija gosta Prijem gosta i poslovi tijekom boravka Naplata računa					ručak		M4 Korespondencija										Rezultati
7. Poslovanje putničke agencije		Brifing	M 2- M4 Općenite informacije Ispostavljanje putne dokumentacije Poslovi prodaje usluga				ručak					M1 Korespondencija sa strankom							Rezultati	
8. Predstavljanje turističkog odredišta – destinacije		Brifing	M1 –M2 Predstavljanje turističkog proizvoda turističkog odredišta ciljnoj skupini Izrada prezentacije						ručak		M3-M4 Vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike Uporaba stranog jezika								Rezultati	



Vremenič Gastro 2018. – 15. veljače 2018., Pula – *Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula, Ruže Petrović 17.*

DISCIPLINA	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00	17:30	18:00				
3. Hladni slani izložak (4 sata)	Brifing	Sastavljanje recepture	M1 – M3 Tehnologija izrade slanog izložka, kreativnost, sklad okusa									Izložba	ručak												
4. Hladni slatki izložak (4 sata)							ručak	Brifing	Sastavljanje recepture	M1 - M3 Tehnologija izrade slatkog izložka, kreativnost, sklad okusa									Izložba						