

1.Sadržaj:

2.

Uvod.....2

3. Pripremni radovi u točionici

pića.....3

3.1. Rad u točionici

pića.....4

3.2.

Vina.....7

3.2.1. Aperitivna ili aromatizirana

vina.....7

3.2.2. Bijela otvorena stona

vina.....7

3.2.3. Bijela kvalitetna

vina.....8

3.2.4. Ružičasta stona

vina.....8

3.2.5. Ružičasta kvalitetna

vina.....9

3.2.6. Crna stona

vina.....9

3.2.7. Crna

kvalitetna.....9

3.2.8. Desertna

vina.....10

3.2.9. Pjenušava

vina.....10

3.3.

Pivo.....11

3.4. Žestoka

pića.....11

3.4.1.

Džin.....11

3.4.2.

Viski.....12

3.4.3.

Votka.....12

3.4.4.

Konjak.....12

3.4.5.

Vinjak.....12

3.4.5.

Rum.....1

2	
3.4.7.	
Likeri.....	13
3.5. Bezalkoholna	
pića.....	13
3.6. Evidencija u točionici	
pića.....	13
3.7. Održavanje radne higijene uređaja i	
inventara.....	15
3.8. Izdavanje pića iz	
točionice.....	16
4.	
Zaključak.....	
..	17
5.	
Literatura.....	
..	18

2. Uvod:

Točionici pića za šankom pripremaju i poslužuju pića, a ponekad i jela, te ih naplaćuju. U većim ugostiteljskim objektima uz to pripremaju pića i isporučuju ih konobarima koji ih poslužuju gostima za stolovima. Točionici pića se brinu o tome da šank bude opskrbljen pićima i drugim namirnicama, koje poslužuju i higijenski održavaju šank i okolni inventar.

Kao od konobara, i od njih se očekuje da budu ljubazni, tačni, brzi i komunikativni. Konobari i točionici pića rade u raznim vrstama ugostiteljskih objekata. To podrazumijeva i različite uslove u kojima rade.

Uglavnom rade u zatvorenim i ugodnim prostorima, i to čini ljepšu stranu njihovog posla. Inače, ta su zanimanja dosta zahtjevna zbog produženoga i neujednačenoga trajanja radnog vremena, koje oni najvećim dijelom provode na nogama prenoseći terete.

Često moraju raditi noću, vikendima i praznicima. Više o samoj točionici pića, njenim karakteristikama i načinu na koji se služe određena pića biti će riječi kroz naredna poglavlja.

3. Pripremni radovi u točionici pića

Da bi se uspješno i nesmetano moglo odvijati usluživanje gostiju alkoholnim i bezalkoholnim pićima i napicima potrebno je svakodnevno obaviti doređene pripremne radove u točionici pića, aperitivnim i drugim barovima. Pripremne radove obavljaju točionici pića.

Najvažniji pripremni radovi su:

Kontrola zaliha pića i namirnica.

Sastavljanje trebovanja za potrebna pića i namirnice za dnevnu potrošnju.

Pripremanje pulata za izdavanje i točenje pića.

Kontrola rashladnih odjeljenja u pultevima i vitrinama.

Kontrola rada ledomata za proizvodnju jestivog leda.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com