

STANDARD ZANIMANJA

ROŠTILJDŽIJA/ ROŠTILJDŽIJKA

SADRŽAJ

1.	OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU	2
2.	TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA.....	3
3.	KLJUČNI POSLOVI.....	4
3.1.	GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA	4
3.2.	GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA	5
3.3.	GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI	6
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI.....	11
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	12
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	13
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	13
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	14
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	16
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	17
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	18
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI	20
5.	REFERENTNI PODACI	21

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

NAZIV ZANIMANJA: ROŠTILJDŽIJA/ ROŠTILJDŽIJKA

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Roštiljdžija planira i organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja. Skladišti i trebuje namirnice po vrstama i količini. Vršu obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda, preuzima i izdaje radne naloge, priprema, servira, dekoriše, izdaje, pakuje i deklariraju gastronomske proizvode sa roštilja i obavlja pripremne i završne poslove. Osigurava kvalitet sopstvenog rada i poštovanje normativa i standarda u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Roštiljdžija:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obavlja pripremne poslove u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obraduje namirnice za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Priprema gastronomske proizvode sa roštilja
- Obavlja pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obavlja serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Izračunava utroške namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Nadzire rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Održava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Komunicira sa saradnicima i gostima
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	<ul style="list-style-type: none"> - Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Priprema posla i radnog mjesta	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja - Priprema gastronomskih proizvoda sa roštilja - Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja - Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja - Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Komercijalni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja
Administrativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	<ul style="list-style-type: none"> - Rukovođenje radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Nadzor rada	<ul style="list-style-type: none"> - Nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Obezbjedivanje kvaliteta	<ul style="list-style-type: none"> - Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja
Održavanje i popravke	<ul style="list-style-type: none"> - Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Komunikacija	<ul style="list-style-type: none"> - Komuniciranje sa saradnicima i gostima
Očuvanje zdravlja i okoline	<ul style="list-style-type: none"> - Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika - Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

3. KLJUČNI POSLOVI

3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

3.1.1. Ključni posao: Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti preuzimanje i analiziranje radnog naloga po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza
- Planira **resurse** za realizaciju radnih obaveza

Resursi: vrijeme, izvršioци radnog zadatka, namirnice, oprema, materijal, alat, uređaji i dr.

- Vršiti provjeru i prosjeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe po vrsti i količini
- Usklađuje sopstveni rad i rad grupe na poslovima obrade namirnica i izrade **gastronomskih proizvoda sa roštilja** i nadjeva, sa radom drugih grupa ili organizacionih jedinica u **kuhinjskom bloku**

Gastronomski proizvodi sa roštilja: od mljevenog mesa, od živinskog mesa, od svinjskog mesa, od jagnječeg mesa, od telećeg mesa, od riba, od morskih plodova, od divljači i dr.

Kuhinjski blok: topla kuhinja, hladna kuhinja, odjeljenje poslastičarnice, odjeljenje za izradu jela na bazi tijesta i nadjeva, odjeljenje za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, odjeljenje za obradu namirnica, magacinski prostori, kantina i dr.

- Vršiti planiranje i organizaciju poslova, u skladu sa obimom i preuzetim nalogima
- Planira sa nadređenim ili samostalno, dopunu zaliha namirnica po vrstama i količini
- Planira poslove skladištenja namirnica, u skladu sa kapacitetom i vrstom ugostiteljskog objekta
- Organizuje rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja prema radnom nalogu
- Prikuplja informacije o vrstama, obimu poslova i aktivnostima/ događajima u objektu
- Vršiti raspored izvršilaca, u skladu sa obimom posla i procesom rada u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Radni nalozi
- Resursi za realizaciju radnih zadataka
- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
 - Lična priprema za rad:** radna odjeća i obuća, lična higijena i dr.
- Preuzima namirnice za obradu i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Učestvuje u pripremi naloga za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi
- Vršiti **kvalitativnu i kvantitativnu kontrolu** preuzetih namirnica
 - Kvalitativna kontrola:** organoleptička svojstva, rokovi trajanja i dr.
 - Kvanitativna kontrola:** mjerenje, prebrojavanje i dr.
- Vršiti kontrolu i odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa radnim nalogima
 - Sitan inventar:** sve vrste noževa za obradu i sječenje mesa, voća i povrća, lopatica, mješalica, cjediljka, žica za lupanje, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, tave za soseve, tiganj, četka za premazivanje, mjere za zapreminu, vaga, radne daske i dr.
 - Krupan inventar:** štednjaci, pećnica, nosač za plehove, friteza, roštilj, ražanj, kuhinjska mašina, mašina za ljuštenje krompira, frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, radni stolovi, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.
- Pušta u rad uređaje, opremu i **roštilje**, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
 - Roštilj:** električni, plinski, na žar i dr.
- Primjenjuje **higijenske standarde** u pripremnim poslovima
 - Higijenski standardi:** Sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (**H**azard, **A**nalizis, **C**ritical, **C**ontrol, **P**oint) i dr.
- Vršiti preuzimanje i skladištenje namirnica iz magacina, u skladu sa standardima i FIFO procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
- Trebovanje namirnica
- Sitan i krupan inventar u kuhinjskom odjeljenju
- Higijenski standardi

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Preuzima nalog za pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Vršiti odabir **namirnica biljnog i životinjskog porijekla** prema preuzetim nalogima
 - Namirnice biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice, polupreradevine biljnog porijekla, preradevine biljnog porijekla, začini i dr.
 - Namirnice životinjskog porijekla:** meso, riba, plodovi mora i mekušci, polupreradevine životinjskog porijekla, preradevine životinjskog porijekla i dr.
- Vršiti **grubu i finu obradu namirnica** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima struke
 - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prosijavanje i dr.
 - Fina obrada namirnica:** filiranje, tranširanje, rasijecanje, oblikovanje, konfekcionisanje, porcionisanje, mljevenje, filovanje, pasiranje, aromatizovanje i dr.
- Vršiti **pretpripremu namirnica** životinjskog porijekla
 - Pretpriprema namirnica:** mariniranje, soljenje, mljevenje i dr.
- Obavlja **pripremu poluproizvoda** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
 - Priprema poluproizvoda:** porcionisanje, soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje, rolovanje, špikovanje, filovanje i dr.
- Vršiti **termičku obradu namirnica** za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
 - Termička obrada namirnica:** dinstanje, poširanje, prženje, pečenje, blanširanje, pohovanje, kuvanje na pari i dr.
- Odlaze namirnice na čuvanje, u skladu sa higijenskim standardima
- Vršiti obilježavanje i odlaganje namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa higijenskim standardima
- Kontroliše pomoćno osoblje u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja u postupku pripreme i obrade namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema namjeni

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Konzerviranje i čuvanje namirnica

3.3.2. Ključni posao: Priprema gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Preuzima nalog za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, salata i dodataka
- Vršiti kontrolu i mjerenje potrebnih namirnica, u skladu sa standardima i normativima za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja od mljevenog mesa**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa:** pljeskavica, ćevapi, uštipci, šiš ćevap, kobasice i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja od živinskog, svinjskog, jagnječeg i goveđeg mesa**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od živinskog mesa:** file grill, batak, ražnjići, krilca i dr.
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od svinjskog mesa:** file, vješalica, krmenadla, vrat i dr.
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od jagnječeg mesa:** kotlet, šašljik, kofta i dr.
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od goveđeg mesa:** ramstek, biftek i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja od mesa divljači**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od mesa divljači:** kobasice, kotleti, ražnjići i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja od riba i morskih plodova**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba i morskih plodova:** morske ribe, jezerske ribe, rječne ribe, rakovi, gambori, lignje, hobotnica i dr.
- Priprema **salate i dodatke** za gastronomске proizvode sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada
 - Salate:** paradajz, krastavac, miješana salata, luk, urnebes salata i dr.
 - Dodaci:** majonez, kečap, senf, ljuta paprika, mljevena paprika i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od živinskog, svinjskog, jagnječeg i goveđeg mesa
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od mesa divljači
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba i morskih plodova
- Salate i dodaci gastronomskim proizvodima sa roštilja

3.3.3. Ključni posao: Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti siječenje i porcionisanje pripremljenih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Ambalaža: kese, folije, kutije i dr.

- Vršiti popunjavanje **podataka u deklaraciji** za gotove gastronomske proizvode sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Podaci u deklaraciji: sastav namirnica, alergeni, nutritivna vrijednost, naziv proizvoda, datum pripreme, rok trajanja, ime i prezime radnika i dr.

- Kontroliraše **parametre rada uređaja za skladištenje** gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa uputstvom o radu uređaja

Parametri rada: temperatura, vrijeme, vlažnost i protok vazduha

Uređaji za skladištenje: frižideri, komore, rashladne vitrine, kolica za regeneraciju i konvektomat za održavanje temperature gastronomskih proizvoda i dr.

- Skladišti gotove i dekorisane gastronomske proizvode sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Ambalaža u gastronomiji
- Deklaracije u gastronomiji
- Uređaji za skladištenje

3.3.4. Ključni posao: Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti odabir **podloge za dekorisanje i serviranje** pripremljenog gastronomskog proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
Podloge za dekorisanje i serviranje: keramika, drvo, porcelan i dr.
- Kontrolira kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Servira gastronomski proizvod sa roštilja na pripremljenu dekorisanu podlogu
- Vršiti prezentaciju i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja osoblju i/ili gostima u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda
- Prezentacija gastronomskih proizvoda

3.3.5. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, poluproizvode i gastronomske proizvode sa roštilja, u skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja
- Vršiti razvrstavanje i odlaganje sitnog, u skladu sa standardima
- Održava higijenu i urednost radnog mjesta i prostora u odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima
- Učestvuje u primopredaji smjene u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica
- Sitan i krupan inventar
- Higijena u kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

3.4.1. Ključni posao: Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Učestvuje u pripremi trebovanja HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Učestvuje u promotivnim aktivnostima usluga i gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Vršiti promociju ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane i pića
- Izračunava potrebnu količinu namirnica i sredstava, u skladu sa standardima i normativima za proizvodnju gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u kuhinjskom odjeljenju **za izradu** gastronomskih proizvoda sa roštilja, na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa tekstualnim i slikovnim uputstvima
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja poslova, u skladu sa standardima u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja, normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava potrebnu količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje gastronomskih proizvoda sa roštilja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanje
- Osnove marketinga
- Komercijalni poslovi

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Učestvuje u izradi rasporeda i plana rada osoblja po smjenama, u skladu sa organizacijom rada, obimom i opisom poslova
- Učestvuje u izradi izvještaja o prometu robe i usluga u kuhinjskom odjeljenju **za izradu gastronomskih proizvoda sa** roštilja, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata i posuđa, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za ugostiteljsko poslovanje

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije pomoćnom osoblju u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa radnim nalogom
- Koordinira radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, tokom procesa proizvodnje
- Usklađuje rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada i rukovođenje poslovima u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Poslovna komunikacija
- Timski rad

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

3.7.1. Ključni posao: Nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja pomoćnom osoblju kojim rukovodi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja prilikom preuzimanja, skladištenja i obrade namirnica za kuhinjsko odjeljenje za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje gastronomskih proizvoda sa roštilja i dodataka
- Vršiti nadzor primjene **zaštitnih mjera** pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u toku realizacije radnog procesa

Zaštitne mjere: korišćenje HTZ opreme, mjere za zaštitu na radu, mjere zaštite okoline i očuvanja zdravlja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi i procedure rada u kuhinjskom odjeljenju
- Zaštitne mjere
- Organizacija rada u kuhinjskom odjeljenju
- Normativi i standardi za proizvodnju gastronomskih proizvoda

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju **za izradu** gastronomskih proizvoda sa roštilja, poštujući **standarde i normative u gastronomiji** u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta

Standardi u gastronomiji: higijenski standardi, standardi usluge i dr.

Normativi u gastronomiji: radni normativi, normativi **gastronomskih proizvoda sa roštilja** i dr.

- Vršiti prikupljanje informacija od gostiju i osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode za prikupljanje podataka**

Metode za prikupljanje podataka: intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr.

- Vršiti pravilnu upotrebu i kontrolu sredstava za rad koja se koriste u procesu proizvodnje gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje i tehnološkim postupcima
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda sa roštilja u kuhinjskom odjeljenju
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** namirnica, poluproizvoda i gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja u kuhinjskom odjeljenju

Parametri skladištenja: temperatura, vrijeme, vlažnost, protok vazduha i svjetlost

- Vršiti kontrolu i obuku novog osoblja u kuhinjskom odjeljenju **za izradu** gastronomskih proizvoda sa roštilja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi i standardi u gastronomiji
- Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda
- Stručna terminologija u gastronomiji

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja vizuelnom kontrolom
- Vršiti kontrolu i održavanje uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, po uputstvu proizvođača
- Pravilno odlaže alat, opremu i uređaje nakon upotrebe, vodeći računa o **uslovima skladištenja**
Uslovi skladištenja: temperatura, vlaga, prašina, svjetlost i dr.
- Obavještava nadležne osobe o neispravnosti alata, uređaja, opreme i inventara, u skladu sa propisanom procedurom i uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji, oprema i inventar u kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada u kuhinjskom odjeljenju

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti komunikaciju sa saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja komunikaciju sa nadređenima i saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Traži dodatna uputstva i pojašnjenja od nadređenog za realizaciju radnog zadatka
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija
- Stručna terminologija

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE**3.11.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika****Aktivnosti za realizaciju ključnog posla****Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:**

- Vršiti primjenu i kontrolu higijensko-tehničkih mjera, mjera lične zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima
- Identifikuje sve opasnosti iz procesa rada u svom zanimanju i umanjuje rizike za nastanak povreda na radu, kao i profesionalnih oboljenja
- Učestvuje, po potrebi, u pružanju prve pomoći povrijeđenom saradniku, u skladu sa propisanom procedurom
- Učestvuje u evakuaciji i spašavanju saradnika u slučaju opšte opasnosti, u skladu sa propisanom procedurom
- Vršiti primjenu i kontrolu pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Vršiti primjenu i kontrolu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Provjerava **uslove rada** na radnom mjestu, u skladu sa opštim mjerama zaštite i zdravlja na radu
Uslovi rada: osvijetljenje, buka, isparavanja, hemijski uslovi i izvori fizičke opasnosti
- Preduzima mjere za obezbjeđenje radnog mjesta, u skladu sa propisima o zaštiti i zdravlju na radu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u ugostiteljstvu

3.11.2. Ključni posao: Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti primjenu i kontrolu propisa i mjera iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Vršiti primjenu i kontrolu poslova u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Vršiti sortiranje i kontrolu različitog **otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisom o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Otpadnog materijala: organski, neorganski i dr.

- Primjenjuje pravila pri odlaganju otpada koja su utvrđena standardima
- Vršiti primjenu i kontrolu standarda zaštite radne i životne sredine od strane pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita sredine

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	941 Pomoćnici u pripremi hrane 751 Prerađivači prehrambenih proizvoda i srodna zanimanja
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Roštiljdžija radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja.
Srodna zanimanja	Pomoćnik u kuhinji, Pripremač pica, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda i Glavni kuvar
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Roštiljdžija/ Roštiljdžijka

Kod dokumenta: SZ-100130-MESRO

Datum usvajanja dokumenta:

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen:VII sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Nikola Čelić, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Ramada“ Podgorica
2. Dragan Vujović, master menadžer, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
3. Veselin Stijepović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „Avala“ Budva
4. Đorđe Ratković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, restoran „Gradska kafana“ Herceg Novi
5. Milan Čekerevac, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
6. Aleksandar Spajić, menadžer u kulinarstvu, zamjenik šefa kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
7. Darko Stojanović, hotelijerstvo i menadžment-smjer gastronomija, demonstrator poslastičar, d.o.o. „Panonka“
8. Dušan Mitrović, master menadžer, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
9. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
10. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
11. Nikola Simović, magistar hemijske tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, JU Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I - administrator, JU Centar za stručno obrazovanje