

## **ДРАГИ ТАКМИЧАРИ, ПОШТОВАНИ ПРИЈАТЕЉИ, УЧЕСНИЦИ И ГОСТИ,**

Добродошли у Ниш - поносни град у Србији. Пронађите нас - ми смо на брдовитом али поносном Балкану.

Поносни смо и обрадовани што се Радно-производно такмичење балканских земаља одржава у Нишу, у граду који слави двестотине година развоја и постојања мале привреде и занатства.

Долазите у земљу која Вам обећава незабораван провод, пријатна догађања на сваком кораку, и атмосферу у којој ћете се осећати опуштено и смирено.

С правом очекујемо, да ће ово дружење бити највећа могућа презентација врхунских достигнућа у гастрономији као и угоститељских и туристичких услуга.

Афирмација радног стваралаштва, новим и трајним, међусобним упознавањима и зближавањима, значиће много новој афирмацији угоститељства и туризма у нашој земљи.

Ослободимо се ограничења, проширујући могућности, докажимо своје истинске потенцијале.

Озарена лица и широког срца кренимо напред с љубављу и пуним задовољством.

Свим учесницима, такмичарима и гостима Радно-производног такмичења угоститељских и туристичких радника балканских земаља - Ниш 2006. год. изражавамо срдачну добродошлицу и угодан боравак у нашој средини.

# ПРОГРАМ

## РАДНО-ПРОИЗВОДНОГ ТАКМИЧЕЊА УГОСТИТЕЉСКИХ И ТУРИСТИЧКИХ РАДНИКА БАЛКАНСКИХ ЗЕМАЉА - НИШ - '06.

### I. ПУТЕВИМА ЦАРЕВА

Територија Србије је одувек била на главним путевима, не народа већ цивилизација, и о томе сведоче многа археолошка налазишта од праисторијских раздобља до данашњих дана.

Због бројних сукоба, ратова и разарања племена и народи су се селили, измештали и премештали, али је за свима остао траг о начину живота и обичајима. О томе данас сведоче ископине на бројним локалитетима.

Читавих шест векова ови простори су били важан део Римског царства. Поред чињенице да су савладали пловидбу Дунавом, кроз Ђердапску клисуру, Римска империја је градила путеве, војна утврђења и читаве градове.

О томе говоре бројни остаци, сачувани до данашњег дана: феликс Ромулиана, сирниум, Медиана и многи други.

Медиана је била део, боље речено предграђе античког града Наисуса, данашњег Ниша у којој су боравили римски цареви.

У Србији, која се дичи многобројним извориштима хладне и топле минералне воде, богатством других садржаја, здравље се може попити из чаше, добити путем купки или удахнути из ваздуха, су управо уживали још и стари Римљани, данас постају модерни туристички центри, који су спремни да понуде богат културни и туристички програм.

По богатству понуде, поред других бања у ближој и даљој околини Ниша, Нишка Бања предњачи, према својим особеностима и традиционалној понуди и која у својој близини има прелепа излетишта, значајне споменике културе, манастире и археолошке ископине.

Богата кулинарска понуда, традиционална јела, богатство домаће радиности и потенцијали културни путеви, имају огроман значај и за ову манифестацију и њен садржај, која постаје изузетно значајна да се очува традиција и развој угоститељства и туризма Ниша, што ће у све већој мери повезивати двеста година развоја производног и услужног занатства.

Посебан значај ове манифестације - такмичење угоститељских туристичких радника Балканских земаља, што добија изражени међународни карактер, и заснива се на традиционалним европским вредностима и тежњама.

Уверени смо да оно што хоћемо, заједно и можемо.

## II. РАДНО-ПРОИЗВОДНА ТАКМИЧЕЊА

### A. Гастрономске дисциплине

1. Такмичење куvara у изради куварских платни класичне кухиње.
2. Такмичење куvara у припремању куварских платни националне кухиње.
3. Такмичење посластичара у изради експоната посластичарских радова.
4. Такмичење пекара у припремању разних врсти пецива и пекарских производа као елемената, по сопственом избору.
5. Такмичење у припремању и изради "Изложбеног салат бара".
6. Такмичење куvara, посластичара и конобара у практичном раду.
7. Такмичење куvara у припремању јела са роштиља.
8. Такмичење у припремању (кувању) рибље чорбе.
9. Такмичење у припремању јела пред гостом.
10. Такмичење конобара у постављању и аранжирању изложбеног стола по сопственом избору за шест особа, без постављања столица, са сопственим инвентаром и помоћним радним столом.
11. Такмичење бармена у припремању мешаног пића по сопственом избору.
12. Такмичење конобара у познавању вина и винске карте.

## Б. ХОТЕЛИЈЕРСКЕ ДИСЦИПЛИНЕ

13. Спремање и аранжирање двокреветне собе. (Такмичење собарица)
14. Пословање рецепције хотела, од пријема до одласка госта.

## В. ТУРИСТИЧКЕ ДИСЦИПЛИНЕ

15. Пословање туристичких агенција.

## III. ПРЕЗЕНТАЦИЈА И ИЗЛОЖБЕ

1. Изложба опреме, инвентара и прибора за угоститељство.
2. Понуда и изложба произвођача алкохолних и безалкохолних пића, прехранбених производа и осталих производа и артикала за угоститељство.
3. Туристичка изложба и презентација туристичке понуде.
4. Изложба, презентација и продаја сувенира, предмета домаће радиности и предмета занатства.

## IV. “ОКРУГЛИ СТО” - АКТУЕЛНА ТЕМА

Организатор, Самостални синдикат  
угоститељства и туризма Србије

Републички одбор Самосталног синдиката Угоститељства и туризма Србије, на својој седници, одржаној 4. маја 2006. године, доноси

### ОДЛУКУ

#### О ВРЕМЕНУ (ТЕРМИНУ) ОДРЖАВАЊА ТАКМИЧЕЊА УГОСТИТЕЉСКИХ И ТУРИСТИЧКИХ РАДНИКА БАЛКАНСКИХ ЗЕМАЉА - 2006. ГОДИНЕ

I.

Радно-производног такмичења Угоститељских и туристичких радника Балканских земаља ОДРЖА-  
ЋЕ СЕ у Нишу у дане: 24. 25. и 26. августа 2006. године.

II.

Обавештавајући Вас о времену (термину) одржавања такмичења Угоститељских и туристичких рад-  
ника Балканских земаља, Организатор - Самостални синдикат Угоститељства и туризма Србије по-  
зива сва Угоститељско-туристичка предузећа, друштва и самосталне угоститељске радње, да у  
складу са програмом такмичења, пропозиција за радно-производно такмичење и других аката при-  
ступе својим припремама за активно учешће на радно-производном такмичењу Балканских земаља  
које се одржава 24. 25. и 26. августа 2006. године.

РЕПУБЛИЧКИ ОДБОР САМОСТАЛНОГ СИНДИКАТА  
УГОСТИТЕЉСТВА И ТУРИЗМА СРБИЈЕ

## САСТАВ - СПИСАК ЧЛАНОВА ОРГАНИЗАЦИОНОГ ОДБОРА РАДНО-ПРОИЗВОДНОГ ТАКМИЧЕЊА БАЛКАНСКИХ ЗЕМАЉА - НИШ 2006. ГОДИНЕ

1. РАДАН МИЛОВАНОВИЋ, РОС-а УГОСТИТЕЉСТВА И ТУРИЗМА СРБИЈЕ, председник
2. Др САВА ЈАНИЋЕВИЋ, ХТП "МОСКВА" - Београд, заменик председника
3. ПРЕДСТАВНИК БУГАРСКЕ, потпредседник
4. СЛОБОДАН ЛЕКОВИЋ, ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА ЦРНЕ ГОРЕ, потпредседник
5. ВЛАДАНКА КОВАЧЕВИЋ, ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА - БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ  
[REDACTED] потпредседник
6. ПРЕДСТАВНИК ГРЧКЕ, потпредседник
7. ПРЕДСТАВНИК МАКЕДОНИЈЕ, потпредседник
8. Др СЛАВОЉУБ ВИЋИЋ, ВИША ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА - Београд
9. ДРАГАН МИЉКОВИЋ, "ПАЛИЋ-ЛУДОШ" - Палић
10. Др МИЛИЈАНКО ПОРТИЋ, УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКА ШКОЛА - Београд
11. СЛАВКО ШЋЕПАНОВИЋ, УП "СТАРИ ГРАД" - Београд
12. БРАНКО КРИВОКАПИЋ, "ХОРЕС" - Београд
13. ДУШАН ДУЊИЋ, ХТП "ФОНТАНА" - Врњачка Бања
14. МИЛО РАЖНАТОВИЋ, "ПАРК" - Нови Сад
15. ВЕЛИМИР МИЛИЧИЋ, ЦГ "ИНТЕРНАЦИОНАЛ ТЦ" - Копаоник
16. МИЛОРАД ТОМАШЕВИЋ, ХТП "ПАЛИСАД" - Златибор
17. АЛЕКСАНДАР ЈОВАНОВИЋ, "ВАРОШ КАПИЈА" - Београд
18. БЛАГОЈЕ СТАНИСАВЉЕВИЋ, ОПШТЕ УДРУЖЕЊЕ САМОСТАЛНИХ ПРИВРЕДНИКА И ЗАНАТЛИЈА - Ниш потпредседник
19. МИЛАНКА МАРКОВИЋ, "ТЕХНООПРЕМА" - Београд
20. ДРАГАН ПОПОВИЋ, УП "ВРАЊЕ" - Врање
21. ЗАЛТКО ВЕЉОВИЋ, УП "ПЛАНИНКА" - Куршумлија
22. ЉИЉАНА СТОЈАНОВИЋ, УГОСТИТЕЉСКА ШКОЛА - Ниш
23. ДРАГАН ГЛИГОРИЈЕВИЋ, "САЦЕН" - Нови Београд
24. ПРВОСЛАВ ВЕЉКОВИЋ, УП "ПОМОРАВЉЕ" - Београд
25. МОМО НЕШКОВИЋ, МИНИСТАРСТВО ТУРИЗМА СРБИЈЕ - Београд
26. ЗОРАН МИРАШЕВИЋ, УДРУЖЕЊЕ - Ниш
27. МИОДРАГ РАНЂЕЛОВИЋ, САВЕЗ САМОСТАЛНИХ СИНДИКАТА НИША - Ниш
28. Др ЗОРАН БАЈИЋ, УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКА ШКОЛА - Врњачка Бања
29. СВЕТАНА ЗРИЛИЋ, РАДИО ТЕЛЕВИЗИЈА СРБИЈЕ - Београд
30. МИЛЕНКО МАРЈАНОВИЋ, УП "КРАГУЈЕВАЦ" - Крагујевац
31. НИКОЛА ДИМИТРИЈЕВИЋ, УДРУЖЕЊЕ ПРИВАТНИХ УГОСТИТЕЉА - Београд
32. ЊЕГОМИР КИЛИБАРДА, УДРУЖЕЊЕ ПРИВАТНИХ УГОСТИТЕЉА - Београд
33. СВЕТОЗАР ГАТАРИЋ, САВЕЗНИ СИНДИКАТ РЕПУБЛИКЕ ЦРНЕ ГОРЕ И СРБИЈЕ
34. ДРАГАН ЖИВКОВИЋ, ХТП "МАЖЕСТИК" - Београд
35. СЛАВОЉУБ ЧУБРИЋ, "МАТАРУШКА И БОГУТОВАЧКА БАЊА" - Матарушка Бања
36. ПРЕДСТАВНИК "СРБИЈА-ТУРИСТ" - Ниш

**САМОСТАЛНИ СИНДИКАТ УГОСТИТЕЉСТВА И ТУРИЗМА СРБИЈЕ  
- РЕПУБЛИЧКИ ОДБОР -  
Председник, Радан Миловановић**

Организациони одбор радно-производног такмичења угоститељских и туристичких радника БАЛКАНСКИХ ЗЕМАЉА у Нишу 2006. године на својој седници одржаној 31. маја 2006. године, донео је

## ОДЛУКУ О ИЗБОРУ ПРЕДСЕДНИШТВА ОРГАНИЗАЦИОНОГ ОДБОРА

1. РАДАН МИЛОВАНОВИЋ, председник
2. Др САВА ЈАНИЋЕВИЋ, заменик председника
3. ВЛАДАНКА КОВАЧЕВИЋ, потпредседник
4. СЛОБОДАН ЛЕКОВИЋ, потпредседник
5. ПРЕДСТАВНИК ГРЧКЕ, потпредседник
6. ПРЕДСТАВНИК МАКЕДОНИЈЕ, потпредседник
7. ПРЕДСТАВНИК БУГАРСКЕ, потпредседник
8. БЛАГОЈЕ СТАНИСАВЉЕВИЋ, члан
9. БРАНКО КРИВОКАПИЋ, члан
10. СВЕТОЗАР ГАТАРИЋ, члан
11. ДРАГАН ГЛИГОРИЈЕВИЋ, члан
12. Др МИЛИЈАНКО ПОРТИЋ, члан
13. МИЛО РАЖНАТОВИЋ, члан
14. ДУШАН ДУЊИЋ, члан
15. НИКОЛА ДИМИТРИЈЕВИЋ, члан
16. ЗЛАТКО ВЕЉОВИЋ, члан

## ОДБОР ЗА СТРУЧНУ ОРГАНИЗАЦИЈУ И РЕАЛИЗАЦИЈУ

1. Др МИРКО ЛОНЧАР, председник
2. ИВИЦА МИКОВИЋ, члан
3. МИЛОШ ТУЦОВИЋ, члан
4. ЗОРАН МИРАШЕВИЋ, члан
5. ЂУРО РАДАНОВИЋ, члан

## КОМИСИЈА ЗА МАРКЕТИНГ И ИНФОРМИСАЊЕ

1. СВЕТЛАНА ЗРИЛИЋ, председник
2. ВЕЛИМИР МИЛИЧИЋ, члан
3. ЊЕГОМИР КИЛИБАРДА, члан
4. ДРАГАН МИЉКОВИЋ, члан
5. СВЕТОЗАР ГАТАРИЋ, члан
6. ДРАГАН ЖИВКОВИЋ, члан
7. СЛАВОЉУБ ЧУБРИЋ, члан



## ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА УЧЕШЋЕ НА ТАКМИЧЕЊУ:

- а) Кувара у изради платни класичне кухиње;
- б) Кувара у изради платни националне кухиње;
- ц) Посластичара у изради посластичарских радова;
- д) Пекара у изради пекарских радова, пријему радова, њихово излагање, саставу и раду стручног жирија и начину давања признања и награђивања одређених радова.

## ПРАВО УЧЕСТВОВАЊА

### Тачка 1.

У такмичењу могу да учествују кувари, посластичари и пекари запослени у угоститељским предузећима, приватним радњама и предузећима, као и ученици угоститељских школа.

### Тачка 2.

Угоститељска предузећа и приватне радње чији радници излажу радове, раде од свог материјала, у радионицама на лицу места такмичења, с тим што претходне припреме за експонате врше у својим предузећима и радњама, а радове довршавају у радионицама на месту такмичења.

Готове радове предају Комисији за пријем радова.

На исти начин поступају и угоститељске школе.

“Понуду припремања хране и пића код националне кухиње поставити у писменој форми на видном месту”. Свако угоститељско предузеће и самостална угоститељска радња може за ово такмичење да пријави и изложи до три куварска рада, до три посластичарска рада и до три пекарска рада.

Уз сваки изложени рад жирију се предаје и чинија (посуда) истог рада за пробу и оцењивање жирија у величини порције за једну особу.

Такмичар одређује избор куварског производа (избор је слободан), а величина платне је за шест особа.

Препоручује се угоститељским предузећима да изложбени такмичарски радови једног угоститељског предузећа по садржини и изгледу буду различити. У изради једног рада учествује само један аутор и исти аутор може да изложи само један рад.

Угоститељска школа може да изложи највише два куварска ученичка рада и три ученичка посластичарска рада.

Уз сваки изложени рад жирију се предаје и чинија (посуда) истог рада за пробу и оцењивање жирија и величина порције за једну особу. У изради једног рада могу да учествују највише два ученика.

Сви изложени радови по завршетку изложбе враћају се излагачима.

### Тачка 3.

Куварски радови се одвојено излажу од посластичарских и пекарских радова.

Ученички радови излажу се са знаком да су то ученички радови.

### Тачка 4.

Радови класичне и националне кухиње као и посластичарски радови се раде у радионицама места одржавања такмичења, с тим што такмичар може донети печено или кувано месо или рибу, направљене форме, декорације и аспик. Слагање и завршавање чиније врши се на лицу места.

### Тачка 5.

Сви припремљени такмичарски радови се излажу под шифром и називом рада. Шифра рада је, у ствари, редни број регистра под којим је рад припремљен и уписан. Она се ставља на изложени рад заједно са његовим називом.

По завршеном оцењивању радова, шифра се замењује називом предузећа и радње која излаже рад, именом аутора рада, називом рада, и знаком какву је медаљу (златну, сребрну или бронзану рад добио).

Ученички радови се такође излажу под шифром и називом рада до оцењивања жирија.

## Пријем и излагање радова

### Тачка 6.

Приликом предаје радова такмичари су дужни да приложе уз сваки рад само његов назив исписан на картону, без назива предузећа, радње и имена аутора.

Чланови Комисије за пријем такмичарских радова који примају радове на изложбу дужни су да сваки рад обележе бројем, шифром, и истовремено да у посебне регистре, одвојено за куварске, а одвојено за посластичарске и пекарске радове унесу податке: које предузеће, радња излаже рад, назив рада, као и име аутора рада.

Ученички радови се обележавају посебним шифрама и подаци се уносе у посебне регистре.

Када жири изврши оцењивање радова, шифра се код сваког рада замењује картоном на коме је исписано: име излагача, назив рада, име аутора рада и знаку врсте медаље ако је рад признање освојио.

Оцењивање и награђивање изложених такмичарских радова

### Тачка 7.

Оцењивање такмичарских радова врше оцењивачке комисије - жири, и то посебно за куварске радове, посебно за посластичарске радове и посебно за пекарске радове.

Свака Оцењивачка комисија - жири броји три члана и састављена је од стручних угоститељских радника.

### Тачка 8.

Сваки члан жирија оцењује самостално сваки изложени такмичарски рад укупном оценом у распону од 30 до 100 поена. При том, сваки члан жирија, оцењујући изложени рад, узима у обзир следеће елементе:

1. Оригиналност у изради рада,
2. Општи изглед и лепоту рада,
3. Укус изложеног рада,
4. Прецизност израде,
5. Хигијена и естетика рада,
6. Економичност рада.

Сваки члан жирија посебно, у свој оцењивачки лист за сваки рад убележава поене које додељује за тај рад. Председник сваког жирија своди добијене оцене свих чланова жирија за сваки рад под истом шифром и израчунава просечну оцену коју је тај рад добио.

Просечан број поена уноси се у записник и на основу њега се додељују медаље уколико тај просек обезбеђује добијање медаља.

За радове који према добијеним поенима освоје медаљу, то се уписује у картон који замењује шифру.

#### **Тачка 9.**

Сваки изложени рад може да добије највише 100 поена у просечном збиру три (3) члана жирија, посебно куварског, посебно посластичарског, посебно пекарског.

Радови који освоје, у укупном збиру чланова одговарајућег жирија просек између 95-100 поена, добијају златне медаље.

Радови који освоје у укупном збиру просек од 85-94 поена, добијају сребрну медаљу.

Радови који освоје у укупном збиру просек између 75-84 поена, добијају бронзану медаљу.

Према истом принципу оцењују се и ученички радови који су посебно изложени и посебно се оцењују.

#### **Тачка 10.**

Аутор рада са највећим бројем добијених поена од стране стручног жирија из тачке 9. став 2. ових пропозиција осваја назив:

- победник у такмичењу класичне кухиње - куvara,
- победник у такмичењу куvara националне кухиње,
- победник у такмичењу посластичара,
- победник у такмичењу пекара.

Овим такмичарима се, као званично признање, додељује пехар, златна медаља и одговарајућа диплома.

Ово се односи и на ученике и њихове радове, с тим што се у дипломи означава да је то ученички рад.

У случају да више такмичара има исти број поена, жири посебном одлуком одређује победника.

#### **Тачка 11.**

Куварски радови обухватају радове из класичне и националне кухиње, а такмичари сами одлучују који ће рад да израде и изложе.

#### **Тачка 12.**

За посластичарске и за пекарске радове оставља се слободан избор такмичару који ће рад да изложи.

Уколико посластичарски рад чини више разних врста ситних колача, односно мињона на једном платоу, то се третира као један рад. Исти је случај за пекарске радове који су састављени из неколико врста пецива, а који је изложе на једном платоу.

#### **Тачка 13.**

Угоститељска предузећа, приватне радње и школе које желе да учествују у овим такмичењима, треба да пријаве своје учешће на приложеној пријави на адресу: Републички одбор Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, ул. Дечанска 14/VI, 11000 Београд.

#### **Тачка 14.**

У пријави треба обавезно навести укупан број куварских, посластичарских и пекарских радова који се излажу.

Поред тога, треба навести број чланова екипе који би у кухињи радили и за које им је време кухиња потребна ради израде и завршавања радова.

#### **Тачка 15.**

Угоститељска предузећа, приватне радње и школе дужне су да се на одговарајући начин старају о свом инвентару за време трајања изложбе.

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА ТАКМИЧЕЊЕ КУВАРА, ПОСЛАСТИЧАРА И КОНОБАРА У ПРАКТИЧНОМ РАДУ

### Тачка 1.

Циљ такмичења је да угоститељски радници кроз непосредни рад у припремању и услуживању јела прикажу своју вештину и знање. Затим, да се кроз такмичење обогати и прошири асортиман јела која се служе у угоститељским објектима, и истовремено да се подигне како квалитет јела, тако и ниво услуга.

Сва јела која се припремају за ово такмичење пробају се.

У такмичењу учествују запослени у угоститељско-туристичким предузећима, самосталним радњама и самосталним предузећима, **као и ученици угоститељских школа.**

### Тачка 2.

Такмичење се одвија у једном или више угоститељских објеката, што зависи од броја екипа (такмичара).

Свака екипа припрема мени за шест (6) + 1 (за пробу код оцењивања) особа.

Такмичарска екипа је у обавези да припреми мени карте и нормативе менија које припрема. Екипа може донети посебан инвентар као декорацију потребну за израду менија.

Сва јела се припремају од материјала такмичара и продају се по ценама које по својој калкулацији на основу утрошеног материјала и других трошкова одреде стручни радници објекта где се такмичење одржава.

### Тачка 3.

**Такмичење је екипно.** Екипу сачињавају два куvara, један посластичар и два конобара.

Свако угоститељско предузеће и приватна радња, као и школа за ово такмичење може да одреди и пријави само једну екипу.

### Такмичење куvara и посластичара

### Тачка 4.

Свака екипа припрема шест (6) + 1 (за пробу код оцењивања) особа који се састоје од четири ганга. Избор јела за мени је потпуно слободна ствар сваке екипе без обзира на то да ли су у питању јела домаће или међународне кухиње.

Сваки мени добија свој број. Поред броја може се навести и чија екипа припрема тај мени.

Колико ће екипа радити истовремено у одређеном објекту одређује организатор такмичења (по сатници).

Време када ће која екипа почети припремне радове за своје меније одређује самостално свака екипа. Закашњење са готовим менијем доноси негативне бодове.

Чланови екипа раде у својој радној одећи и треба да понесу свој лични приручни алат.

Чланови екипа треба да обезбеде и понесу са собом оверену санитарну књижицу.

### Оцењивање такмичарских радова

### Тачка 5.

Стручни жири броји три (3) члана и у њему морају бити два (2) куvara и један (1) посластичар. Оцењује се рад сваке екипе и квалитет менија. Жири цени не само укус већ и изглед сервираног јела и рад чланова екипе у његовом припремању. Сваки члан жирија оцењује сваки мени оценом између пет до 25 поена. На тај начин један мени може да добије највише 75 поена.

На основу оцена стручног жирија додељују се медаље и то:

- златна, ако мени од свих чланова жирија добије 71-75 поена,
- сребрна, ако мени од свих чланова жирија добије 61-70 поена,
- бронзана, ако мени од свих чланова жирија добије 51-60 поена.

Уколико мени освоји број поена за златну медаљу, то значи да је сваки члан екипе која је радила тај мени (њих троје) освојио златну медаљу. Исто је и са сребрном и са бронзаном медаљом.

Уколико је екипа закаснила са готовим менијем (тачка 4. Пропозиција) укупна оцена умањује се за десет (10) поена. И са тим бројем бодова екипа стиче право на освајање медаље уколико добијени број бодова то обезбеђује.

#### Тачка 6.

Такмичар из екипе са највећим бројем добијених поена од стране стручног жирија осваја назив:

- победник такмичења куvara у практичном раду за 2006. годину три (3) такмичара,
- победник у такмичењу куvara у практичном раду - ученици за 2006. годину три (3) такмичара.

Победничка екипа као званично признање добија пехар, а такмичари добијају златну медаљу и диплому.

У случају да више такмичарских екипа има исти број поена, жири посебном одлуком одређује победничку екипу.

### Такмичење у услуживању

#### Тачка 7.

Конобари се такмиче у услуживању менија. Распоред такмичара одређује организатор у складу с распоредом екипа из тачке 2.

Такмичар ради у свом радном оделу, и то све послове почев од припремних радова до услуживања и наплата. При томе такмичар на левој страни своје блузе или кецеље носи такмичарски број добијен од организатора. Рејон где ће поједини такмичари радити одређује организатор, с тим да тај рејон не може бити мањи од стола за шест особа.

Такмичар услужује мени на француски начин, друга варијанта.

### Оцењивање

#### Тачка 8.

Стручни жири састављен од три члана посматра и оцењује рад екипе. Сваки члан жирија даје екипи своју оцену од пет до 25 поена. На тај начин екипа може да добије највише 75 поена.

На основу оцена стручног жирија, додељују се медаље, и то:

- златна уколико је екипа од свих чланова жирија добила од 71-75 поена,
- сребрна уколико је екипа од свих чланова жирија добила од 61-70 поена,
- бронзана, ако је екипа од свих чланова жирија добила од 51-60 поена.

#### Тачка 9.

Екипа конобара са највећим бројем добијених поена од стране стручног жирија из тачке 8. Пропозиција осваја назив:

- победник такмичења екипе конобара у практичном раду за 2006. годину два (2) такмичара.

Екипи се као званично признање додељује пехар, златна медаља и диплома.

Сваки члан екипе добија медаљу и диплому.

У случају да више екипа има исти број поена жири посебном одлуком одређује победника.

### Завршне одредбе

#### Тачка 10.

У сали где се одвија такмичење може бити само онолико гостију колико има места за столовима.

Кухињу и точионицу пића са својим сталним особљем обезбеђује објекат где се одвија такмичење. Сам објекат треба такође да обезбеди једног од два шефа сале како би се посао одвијао у што бољем реду. Остале организационе мере за успешно одвијање такмичења обезбеђује и спроводи домаћин.

Зависно од броја пријављених такмичара Организациони одбор ће одредити да ли ће се такмичење одвијати у једном или више објеката истовремено и да ли ће такмичење трајати један или два дана.

Пријаве за ово такмичење угоститељска предузећа, приватне радње и угоститељске школе дужни су да поднесу на адресу: Републички одбор Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, ул. Дечанска 14/VI - 11000 Београд.

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА ТАКМИЧЕЊЕ У ПРИПРЕМАЊУ ЈЕЛА СА РОШТИЉА

### Тачка 1.

Циљ овог такмичења је да се што више подигне квалитет јела са роштиља и да се прошири њихов асортиман.

### Тачка 2.

У овом такмичењу могу да учествују само угоститељски радници који непосредно раде на припремању јела са роштиља.

Такмичење траје 90 минута, рачунајући ову сатницу од припреме роштиља, паљења ватре до послуживања припремљеног роштиља.

Свако угоститељско предузеће или приватна радња и предузеће може за ово такмичење да пријави само једног такмичара.

Ученици угоститељских школа не учествују у овом такмичењу.

### Тачка 3.

Такмичење се одвија у објекту, и у времену које одреди организатор такмичења. Такмичари раде појединачно и сваки такмичар је дужан да припреми три (3) исте платне са специјалитетима које сам одабере.

Свака платна је намењена за две (2) особе. Све платне истог такмичара добијају свој број. Поред броја може се навести и име такмичара који те платне ради.

Време потребно за припремне радове одређује сам такмичар. Такмичари раде од материјала који сами обезбеђују.

Платне се сервирају и по могућности продају гостима по цени коју одређују стручни радници објекта у коме се одвија такмичење.

Колико ће такмичара истовремено радити у једном објекту, одређује организатор. Сваки такмичар треба да понесе свој приручни алат и сировине (месо, зачине и друго).

Услуживање и продају такмичарских експоната врше конобари објекта у коме се одвија такмичење.

### Тачка 4.

Такмичари раде у својим радним оделима.

За време такмичења нико не може такмичарима да помаже.

По завршетку рада сваки такмичар је дужан да очисти роштиљ који је користио за време рада.

Рад сваког такмичара оцењује стручни жири од три (3) члана у коме мора да буде најмање један (1) роштиљџија.

### Тачка 5.

Жири цени укупни рад такмичара, као и укус, изглед и асортиман платне коју је такмичар припремио. Сваки члан жирија оцењује самостално рад сваког такмичара оценом између пет до 15 поена.

Председник жирија уписује у записник оцене добијене од чланова жирија за сваког такмичара и утврђује збир поена.

На основу збира добијених поена додељују се такмичарима медаље (златна, сребрна или бронзана) уколико их је такмичар, према укупном броју поена освојио.

### Тачка 6.

Сваки такмичар може највише да добије од свих чланова жирија, укупно 45 поена.

Такмичар који од свих чланова жирија добије укупно од 41-45 поена осваја златну медаљу.

Такмичар који од свих чланова жирија добије укупно 34-40 поена осваја сребрну медаљу.

Такмичар који од свих чланова жирија добије укупно од 25-33 поена, осваја бронзану медаљу.

#### Тачка 7.

Такмичар рада са највећим бројем добијених поена од стране стручног жирија, осваја назив: - ПОБЕДНИК ТАКМИЧЕЊА У ПРИПРЕМАЊУ ЈЕЛА СА РОШТИЉА за 2006. годину.

Такмичару се као званично признање додељује пехар, златна медаља и диплома.

У случају да више такмичара има исти број поена, жири посебном одлуком одређује победника.

#### Тачка 8.

Пријаве за ово такмичење доставити на адресу: Републички одбор Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, ул. Дечанска 14/VI, 11000 Београд.

---

---

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ТАКМИЧЕЊЕ У КУВАЊУ РИБЉЕ ЧОРБЕ

#### Тачка 1.

У такмичењу учествују угоститељски и туристички радници из угоститељских предузећа, самосталних угоститељских предузећа и самосталних угоститељских радњи.

Свако угоститељско предузеће или самостална угоститељска радња може за такмичење да пријави једног такмичара.

#### Тачка 2.

Такмичење у кувању рибље чорбе одржаће се по распореду организатора на отвореном простору.

Такмичење траје 120 минута, рачунајући ову сатницу од паљења ватре до продаје готове чорбе.

Сваки такмичар мора да преда организатору такмичења припремљену рибљу чорбу у котлићу, ради оцењивања и даље употребе.

Рибља чорба се кува у котлићима запремине 10 литара искључиво од речне рибе.

### Обавеза домаћина

#### Тачка 3.

Домаћин у чијем се предузећу одржава збор дужан је да обезбеди за све такмичаре место-плато где ће се кувати чорба.

Такође домаћин за сваког такмичара припрема потребну количину сувих исцепканих дрва и радни сто.

По завршетку кувања, а то је 120 минута од почетка, организатор преузима котлић од такмичара и из сваког котлића сипа у тањир чорбу за оцењивање.

Поред сваког тањира се ставља такмичарски број пријављеног такмичара који је чорбу кувао.

Осталу количину чорбе, домаћин продаје у својим просторијама и по ценама које сам одреди.

### Обавезе такмичара

#### Тачка 4.

Сваки такмичар је дужан да за такмичење обезбеди и понесе са собом: котлић, штендер, нож, кашику, варјачу и друго, и своје специфичне зачине, као и неопходне зачине: со, црни лук, паприку, пире од парадајза и потребну киселину.

Сваки такмичар за такмичење са собом доноси (обезбеђује) три килограма мешане рибе о трошку предузећа чији је такмичар.

Такмичар се такмичи у белом мантилу или блузи са белом капом на глави, а уколико је такмичар жена - има повезачу.

Такмичар преузима од домаћина дрва за ложење ватре, почиње са ложењем ватре и кувањем рибље чорбе.

Све послове око кувања чорбе обавља сам, без ичије помоћи.

За време такмичења такмичари нису означени ни именом ни такмичарским бројем.

Рад такмичара и време контролишу, за време кувања рибље чорбе, чланови жирија.

## Оцењивање и награде

### Тачка 5.

Оцењивање скуваних рибљих чорби врши жири од три (3) члана у коме мора да буде и један кувар.

Сваки члан жирија оцењује самостално рад такмичара по свом убеђењу и додељује такмичару одговарајући број поена у распону између пет и 15 поена.

Према томе, на своме оцењивачком месту, на коме је име члана жирија, члан жирија уписује такмичарски број чорбе и поред њега број поена које тој чорби додељује.

На једном листићу члан жирија оцењује све чорбе које се такмиче, а исправке на том листићу може да врши само он. Свој оцењивачки лист потписује и предаје га председнику жирија.

Председник жирија, за сваку чорбу према такмичарским бројевима, израчунава укупан број поена које је чорба освојила од чланова жирија и уписује у записник.

Такмичар чији је рад добио између 41-45 поена добија златну медаљу.

Такмичар чији је рад добио 34-40 поена добија сребрну медаљу.

Такмичар чији је рад добио 25-33 поена добија бронзану медаљу.

### Тачка 6.

Такмичар рада са највећим бројем освојених поена од стране жирија из тачке 5. ових Пропозиција осваја назив:

- ПОБЕДНИК ТАКМИЧЕЊА У КУВАЊУ РИБЉЕ ЧОРБЕ за 2006. годину.

Такмичару се као званично признање додељује пехар, златна медаља и диплома.

У случају да више такмичара има исти број поена, жири посебном одлуком одређује победника.

### Тачка 7.

Пријаве за ово такмичење доставити на адресу: Самостални синдикат угоститељства и туризма Србије - 11000 Београд, ул. Дечанска 14/VI.

Телефон: 011/3239-708 Факс: 011/3233-493

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА ТАКМИЧЕЊЕ У ПРИПРЕМАЊУ ЈЕЛА ПРЕД ГОСТОМ (ФЛАМБИРАЊЕ)

### Тачка 1.

“У циљу обogaћивања гастрономске понуде на радно-производном такмичењу угоститељских и туристичких радника Балканских земаља - Ниш 2006, организује се такмичење - припремање јела пред гостима - транжирање, филирање рибе и меса”.

### Тачка 2.

Такмичари су дужни да по сопственом избору припреме за две особе:

1. Припрема једног хладног предјела пред гостом (везане салате, коктеле, тартар бифтека, итд.).
2. Филирање рибе, или расецање меса у целом комаду са варивом.
3. Фламбирање посластице.

### Тачка 3.

Право учешћа на овом такмичењу имају по два (2) такмичара: кувар и конобар из сваког угоститељско-туристичког предузећа, односно угоститељске радње.

Такмичари морају за време такмичења носити радно одело.

Ученици угоститељских школа не учествују у овом такмичењу.

### Тачка 4.

Домаћин такмичења дужан је да за ову такмичарску дисциплину обезбеди услове такмичења: простор, колица за фламбирање и други прибор. Посебне намирнице доноси сам такмичар, као и прибор за такмичење и филирање рибе.

**Тачка 5.**

Оцењивање квалитета рада врши посебан жири од три члана састављен од стручних радника. Жири оцењује рад сваког такмичара у поенима од 0 до 100:

- припрема радова од 0-20,
- припремање јела од 0-20,
- оригиналност јела од 0-15,
- практичност послуживања од 0-30,
- укупни утисак - спретност од 0-15.

Поени се израчунавају на тај начин што се добијене оцене свих чланова жирија саберу и израчунава просек добијених поена. На бази просечног броја поена додељују се одговарајуће медаље:

- такмичар који у укупном збиру свих чланова жирија добије просек,
- од 96-100 поена, осваја златну медаљу,
- од 86-95 поена, осваја сребрну медаљу,
- од 75-85 поена, осваја бронзану медаљу.

Сваки такмичар је дужан да на посебно одштампаном листу да рецептуру јела којег припрема, са нормативом намирница и описом начина припремања. Такође треба да израчуна количину и хранљиву вредност јела.

**Тачка 6.**

Такмичар са највећим бројем освојених поена од стране жирија осваја назив: - Победник у такмичењу припремања јела пред гостом за 2006. годину.

Такмичарима се као званично признање додељује за екипу пехар (за оба такмичара), златне медаље и дипломе за сваког члана.

У случају да више такмичара има исти број поена, жири посебном одлуком одређује победника.

**Тачка 7.**

Пријаве за ово такмичење доставити Републичком одбору Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, 11000 Београд, ул. Дечанска 14/VI.

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ТАКМИЧЕЊА У ДИСЦИПЛИНИ “ИЗЛОЖБЕНИ САЛАТ-БАР”

**Тачка 1.**

Припрема се по 12 врста салата неvezано у следећим врстама:

- а) сложене,
- б) једноставне,
- ц) помешане,
- д) повезане.

Салате не смеју бити зачињене, већ се праве - раде посебни дресинзи (на бази мајонеза, јогурта, винегрејта и сл.).

Избор је слободан.

“Салат-бар је неопходно посматрати као јединствену комплетну понуду у чијем се саставу налази више врста салата и прелива, као и садржај у виду месних и рибљих залогаја и куварских производа”.

**Тачка 2.**

Припрема сирева са воћем уз салате и то осам (8) врста сирева.

Избор је слободан.

**Тачка 3.**

Уз салате и сиреве припремају (обезбеђују) се најмање три врсте хлеба: црни хлеб са луком, хлеб са ментом, хлеб са сусамом.

Хлеб се сервира у малим комадима поред сирева и салата и саставни је део стола који се оцењује.

#### Тачка 4.

У такмичењу могу учествовати два радника - конобар и кувар.

#### Тачка 5.

Свако угоститељско-туристичко предузеће, угоститељска приватна радња и предузеће може пријавити само један комплетан рад (сто).

Ученици угоститељских школа се не такмиче у овој дисциплини.

### Пријем и излагање радова

#### Тачка 6.

Пријављени такмичари су дужни да дођу на место рада по распореду сатнице, са посебним инвентаром и материјалом где ће им бити одређено место за рад.

Такмичари раде по распореду сатнице. Рад такмичара траје два часа и тридесет минута. Домаћин такмичења обезбеђује расхладне витрине.

По завршетку рада такмичари су дужни да уз рад приложе картон на коме ће исписати само назив рада, без назива предузећа, односно радње и без места аутора.

Оцењивање и награђивање изложених такмичарских радова

#### Тачка 7.

Оцењивање такмичарских радова врши оцењивачка комисија - жири који именује Организациони одбор. Жири чине три (3) члана и састављен је од стручних угоститељских радника.

#### Тачка 8.

Сваки члан жирија оцењује самостално такмичарски рад укупном оценом у распону од 30 до 100 поена. При томе сваки члан жирија оцењујући изложени рад, узима у обзир следеће елементе:

- оригиналност у изради рада,
- општи изглед и лепоту,
- укус садржаја такмичарског рада, - прецизност израде.

Сваки члан жирија посебно, у свој оцењивачки лист за сваки рад убележава поене које додељује за тај рад.

Председник жирија своди добијене оцене свих чланова жирија за сваки рад и израчунава просечну оцену коју је тај рад добио.

Просечан број поена уноси се у записник и на основу њега се додељују медаље, уколико тај просек обезбеђује добијање медаље.

За такмичарске радове који према добијеним поенима освоје медаљу, то се уписује у картон који замењује шифру.

#### Тачка 9.

Сваки такмичарски рад може да добије највише 100 поена у просечном збиру три члана жирија.

Такмичарски радови који освоје, у укупном збиру чланова жирија просек између 95-100 поена, добијају златне медаље.

Такмичарски радови који освоје у укупном збиру просек од 85-94 поена, добијају сребрну медаљу.

Такмичарски радови који освоје у укупном збиру просек између 75-84 поена добијају бронзану медаљу.

Аутор са највећим бројем добијених поена од стране стручног жирија из тачке 9. ових пропозиција, осваја назив:

- Победник у такмичењу у дисциплини: "Изложбени салат-бар" за 2006. годину.

Овим такмичарима се, као званично признање, додељују пехар, златна медаља и одговарајућа диплома.

У случају да више такмичара има исти број поена, жири посебном одлуком одређује победника.

Пријаве достављати: Републичком одбору Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, 11000 Београд, ул. Дечанска 14/VI.

## ПРИЛОГ УЗ ТАКМИЧАРСКУ ДИСЦИПЛИНУ “ИЗЛОЖБЕНИ САЛАТ-БАР”

### 1. Једноставне салате (пример 1)

1. Парадајз
2. Српска
3. Зелена или по избору

### 2. Помешане салате (пример 1)

1. Српска
2. Шопска
3. Вегетаријанска или по избору

### 3. Сложене салате (пример 1)

1. Зелена
2. Паприка
3. Шаргарепа (одвојено сложити у једној посуди)
4. Кукуруз
5. Пасуљ

### 4. Повезане (пример 1)

1. Хаваји
2. Целер (ренолад)
3. Француска или по избору

**5. Сиреве сервирати на дасци** - по четири врсте - са воћем и бутером два сервиса до сваке врсте - по једна порција хлеб - француски багет

Три врсте: са луком, ментом, сусамом или по сопственом избору

### 6. Дресинзи - преливи за салату (пример 1)

Обични - сирће, уље

Винегрет - семенско уље, сирће, шећер

Мајонез - слана павлака, бели лук, мирођија, сок, бело вино, јабуково сирће

Јогурт - бели лук, маслиново уље, кисели краставци или по сопственом избору

Објашњења су дата ради лакшег сналажења такмичара

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА ТАКМИЧЕЊЕ КОНОБАРА У ПОСТАВЉАЊУ ИЗЛОЖБЕНОГ СТОЛА

### Тачка 1.

Циљ такмичења је да омогући угоститељским радницима - конобарима и ученицима угоститељских школа који се спремају за конобаре, да у припремању столова покажу:

- вештину постављања столова,
- оригиналност замисли и реализација,
- практичност и прецизност,
- естетски изглед стола.

### Тачка 2.

Такмичари могу столове поставити на следећи начин:

- По тематском садржају (на пример: сто који представља национално обележје, одређену земљу, покрајину или место, за одређено годишње доба, за одређене захтеве итд.),

- по намени (сто за свакодневне потребе, за свечани ручак или вечеру, за одређену прославу, за доручак, за чајанку, итд.).

Такмичари могу спремити и столове који својим изгледом представљају новину у начину спремања стола.

### Тачка 3.

Код одређивања менија - мени који је био предмет такмичења на ранијим такмичењима не може се поновити.

### Тачка 4.

У такмичењу могу да учествују конобари запослени у угоститељским предузећима, приватним радњама и предузећима.

Исто тако, у такмичењу учествују и ученици угоститељских школа.

У такмичењу учествују појединци из угоститељских предузећа, приватних радњи и предузећа са којим су у радном односу.

Ученици се такмиче у име школе.

Једно угоститељско предузеће и школа могу да изложе до два стола.

### Тачка 5.

У сали одређеној за изложбу такмичарских радова Одбор за организацију ове изложбе ће одредити шифру и простор сваком пријављеном такмичару за припремање стола за изложбу.

Шифра је број под којим је рад уведен у регистар о пријему радова.

### Тачка 6.

Простор - локација за постављање столова одређује се распоредом - сатницом. Пријављени такмичари су дужни да се у предвиђеном времену по сатници јаве Одбору за организацију изложбе, где се изложба организује, ради добијања простора - места за постављање стола. После овог рока накнадне пријаве - неће се узимати у обзир.

За изложбу такмичарских радова од стране домаћина обезбеђује се одговарајућа просторија.

Зато је потребно да сваки такмичар са собом понесе сто облика какав му је потребан, с тим што сто мора бити за шест (6) особа, као и сервирни сто, сав други потребан инвентар за који оцењује да му је потребан (рубље, стакло, порцелан, прибор за јело, мали столни инвентар, итд.), као и елементе за декорацију, коју аранжирају на лицу места.

### Тачка 7.

У спремању једног рада (стола) који ће се излагати учествују два (2) конобара.

У изради ученичких радова учествују два ученика.

Такмичари су обавезни да наступе у радним униформама својих предузећа или школа.

### Тачка 8.

Време за постављање столова износи три (3) часа.

За време припреме стола од стране такмичара дозвољен је приступ у сали само такмичарима, члановима жирија и члановима Одбора за организовање овог такмичења - изложбе.

### Тачка 9.

Такмичари су дужни да приликом предаје завршног рада Комисији изложбе, тј. по завршном раду (ради оцењивања од стране жирија) доставе на посебном картону написан назив рада - стола, назив предузећа - радње и име аутора. Такмичари су обавезни да присуствују оцењивању ради објашњавања идеје и концепције постављања стола.

### Тачка 10.

Максимална величина рада представља сто постављен за шест (6) особа.

### Тачка 11.

Изложба ученика код спремања столова се налази у саставу изложбеног простора, с тим што се наглашава да су ученички радови, па се сагласно томе радови оцењују.

За време такмичења ученика, није дозвољено присуство инструктора.

### Тачка 12.

Такмичење ученика почиње у исто време и траје исто онолико времена као и такмичење одраслих.

### Тачка 13.

Такмичар је дужан да Одбору за организацију изложбе преда један примерак оригинал менија у циљу архивирања.

### Тачка 14.

Оцењивање радова врши жири који именује Организациони одбор.

Жири се састоји од три (3) члана и састављен је од стручњака за услуживање.

### Тачка 15.

Жири врши оцењивање изложбених радова.

### Тачка 16.

Члан жирија оцењује самостално сваки изложбени рад, и то поенима у распону од 30-100. При оцењивању узимају се у обзир:

1. Припремни радови,
2. Прецизност израде,
3. Општи и естетски изглед стола,
4. Практична употреба (функционалност),
5. Оригиналност у постављању стола.

### Тачка 17.

Елементи за оцењивање ученичких радова су исти као и код одраслих, с тим што су ученички радови просторно одвојени од радова одраслих.

### Тачка 18.

Сваки члан жирија у свом листу за оцењивање, за сваки рад убележава додељене поене.

Председник жирија скупља оцењивачке листе које носе исту шифру и израчунава укупно просечну оцену, односно број поена који је рад добио.

### Тачка 19.

О раду жирија води се записник у који се уноси шифра рада и просечан број добијених поена од стране жирија, а уз записник се обавезно прилажу оцењивачке листе свих чланова жирија за све изложене радове.

### Тачка 20.

Установљени број поена се уноси у записник.

На основу постигнутог броја поена додељују се медаље (златна, сребрна или бронзана), уколико је рад исту освојио.

### Тачка 21.

Конобарски рад, за одрасле и ученике, може да добије просек од највише 100 поена свих чланова жирија.

- Рад који у укупном збиру поена свих чланова жирија добије у просеку од 95 до 100 поена, добија златну медаљу.

- Рад који у укупном збиру поена свих чланова добије у просеку од 85 до 94 поена, добија сребрну медаљу.

- Рад који у укупном збиру поена свих чланова жирија добије у просеку од 75 до 87 поена, добија бронзану медаљу.

### Тачка 22.

Уколико рад (сто) који су израдили два ученика освоји једну од медаља, оба ученика понаособ добијају одговарајућу медаљу.

### Тачка 23.

Екипа са највећим бројем добијених поена од стране стручног жирија, осваја назив: - "Победник такмичења конобара у постављању столова за 2006. годину.

Победник у такмичењу конобара - ученика у постављању столова за 2006. годину.

Такмичарима се као званично признање додељује: за екипу пехар, златне медаље и дипломе за сваког такмичара.

Ово се односи и на ученике и њихове радове, али уз ознаку да је ученички рад.

У случају да више такмичара има исти број поена, жири посебном одлуком одређује победника

#### Тачка 24.

Предузећа, радње и школе дужни су да се на одговарајући начин старају о свом инвентару за време трајања изложбе и искључиво су одговорни за свој инвентар.

#### Тачка 25.

Пријаве за ово такмичење доставити на адресу: Републички одбор Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, ул. Дечанска 14/VI, 11000 Београд.

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ТАКМИЧЕЊА КОНОБАРА У ПОЗНАВАЊУ ВИНА И ВИНСКЕ КАРТЕ

#### Тачка 1.

У циљу обogaћивања знања угоститељских радника у познавању вина, понуде и услуживања, на радно-производном такмичењу угоститељских и туристичких радника Балканских земаља - Ниш 2006. године организује се такмичење у такмичарској дисциплини:

Такмичење конобара у познавању вина и винске карте.

#### Тачка 2.

Право учешћа на овом такмичењу има по један такмичар из угоститељско-туристичких предузећа, акционарског друштва и самосталног предузећа и самосталне угоститељске радње.

#### Тачка 3.

Такмичење у овој дисциплини одвија се у просторијама места одржавања збора које одреди организатор такмичења.

Одговор и друге радње такмичара трају 45 минута. Питања такмичар извлачи испред жирија за оцењивање.

Такмичар има пет (5) минута право за размишљање и концепт одговора за извучена питања.

#### Тачка 4.

Такмичари за време такмичења морају носити прописано одеело и неопходан прибор за такмичење.

#### Тачка 5.

Оцењивање квалитета рада и знања врши посебан стручни жири од три члана, састављен од стручних лица за област познавања вина.

Жири оцењује рад сваког такмичара до 100 поена, и то:

- знање о квалитету вина и одржавању вина од ..... 0-20 поена
- врсте вина и начин понуде вина од ..... 0-30 поена
- правилно презентирање и услуживање вином од ..... 0-35 поена
- укупан утисак жирија на одговор такмичара и рад на практичном услуживању (сипању вина) . . . 0-15 поена

Поени се израчунавају на тај начин што се одвојене оцене свих чланова жирија саберу и израчуна просек добијених поена.

На бази просечног броја поена, додељује се одговарајућа медаља:

- Такмичар који у укупном збиру свих чланова жирија добије просек од 95-100 поена, осваја златну медаљу.
- Такмичар који у укупном збиру свих чланова жирија добије просек од 85-94 поена, осваја сребрну медаљу.
- Такмичар који у укупном збиру свих чланова жирија добије просек од 75-84 поена, осваја бронзану медаљу.

#### Тачка 6.

Такмичар са највећим бројем освојених поена од стране стручног жирија осваја назив:

“Победник у такмичењу конобара у познавању вина и винске карте.

Такмичару се као званично признање додељује пехар поред освојене златне медаље и дипломе.

У случају да више такмичара има исти број поена, жири посебном одлуком полазећи од општег утиска такмичара одређује победника.

#### Тачка 7.

Пријаве за ово такмичење доставити на адресу: Републички одбор Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, 11000 Београд, ул. Дечанска 14. Телефон: 011/3239-708, Факс: 011/3233-493

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА ТАКМИЧЕЊЕ БАРМЕНА

### Тачка 1.

Полазећи од значаја и специфичности ове струке, као и на потребу за све већим бројем стручњака овог занимања организује се посебна дисциплина за такмичење бармена.

Ученици угоститељских школа не учествују у такмичењу у овој такмичарској дисциплини.

### Тачка 2.

У оквиру такмичења, такмичари су дужни да припреме по сопственом рецепту шест (6) конзумација, за следеће врсте пића:

- а) кратког мешаног пића (after dinner),
- б) кратког мешаног пића (before dinner),
- ц) безалкохолне мешавине (long drink).

Сваки такмичар дужан је да на такмичење понесе сопствени барски прибор, пића и декорацију.

Такмичар мора да води рачуна да свако пиће сервирано у одговарајућој чаши, на температури коју то пиће захтева и на начин како се оно сервира.

Рад бармена за време такмичења предвиђен је у трајању од једног сата.

Сваки такмичар - бармен је дужан да на посебном одштампаном листу напише рецептуру пића које треба да припреми, и то преда жирију.

### Тачка 3.

Сваки бармен се такмичи у прописаној радној одећи и обезбеђује сав потребан материјал укључујући и чаше.

### Тачка 4.

Оцењивање квалитета рада и квалитета пића врши жири од три члана, састављен од стручних угоститељских радника међу којима мора један члан жирија да буде са радног места бармена. Жири оцењује рад сваког бармена поенима од пет до 50.

- Такмичар који у укупном збиру поена свих чланова жирија добије у просеку од 46 до 50 поена осваја златну медаљу.

- Такмичар који у укупном збиру поена свих чланова жирија добије у просеку од 38 до 45 поена, осваја сребрну медаљу.

- Такмичар који у укупном збиру поена свих чланова жирија добије у просеку од 30 до 37 поена, осваја бронзану медаљу.

### Тачка 5.

Поени се израчунавају на тај начин што се добијене оцене свих чланова жирија сабирају и израчунава просек добијених поена. На бази просечног броја поена додељују се одговарајуће медаље.

Такмичар са највећим бројем добијених поена од стране стручног жирија осваја назив: - Победник у такмичењу бармена.

Такмичару се као званично признање додељује пехар, златна медаља и диплома.

У случају да више такмичара има исти број поена, жири посебном одлуком одређује победника.

### Тачка 6.

Пријаве за ово такмичење доставити на адресу: Републички одбор Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, ул. Дечанска 14/VI, 11000 Београд.

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА ТАКМИЧЕЊЕ СОБАРИЦА

### Тачка 1.

Свако угоститељско предузеће за ово такмичење може да пријави само једног (1) такмичара.

Ученици не учествују у овом такмичењу.

### Тачка 2.

За време од 45 минута свака такмичарка треба да припреми једну двокреветну собу са купатилом за предају госту.

Припрема собе обухвата:

- уклањање употребљеног рубља, евентуално посуђа и отпадака,
- ветрење и проверу уређаја и остале исправности собе,
- детаљно чишћење купатила и собе,
- намештање кревета и детаљно брисање прашине, гланцање огледала и сл.
- постављање стандарда за потребу гостА, утврђених за хотел са “четири звездице”,
- естетско дотеривање собе (уколико је соба у употреби у границама дозвољеног, сређивање ствари госта),
- сачињавање извештаја собарице домаћици хотела.

#### Тачка 3.

Такмичарке морају да буду обучене у радна одела свога предузећа, односно радње.

Собе у којима се обавља такмичење су једнообразне двокреветне собе са купатилом.

Зависно од снабдевености хотела, кревети се намештају са чаршавима равним или типа увлаке, што практичније за употребу од стране госта.

#### Тачка 4.

Свака такмичарка добија на употребу колица собарице, усисивач и друга уобичајена средства за рад. Колица собарица морају бити снабдевена потребним чистим рубље, стандардима гостију, средствима за чишћење и дезинфекцију и осталим уобичајеним предметима и инвентаром.

#### Тачка 5.

Оцењивање такмичења врши жири састављен од три (3) члана у коме мора да буде најмање једна домаћица хотела.

Сваки члан жирија оцењује рад сваке такмичарке додељујући одговарајући број поена у распону од пет (5) до 15 поена.

При оцењивању жири вреднује - оцењује:

- правилно спремање собе,
- естетски изглед и утрошено време,
- припремање хотелских стандарда према категорији хотела,
- правилна примена и рационално коришћење средстава за чишћење, дезинфиковање и дезодорисање собе,
- регистрација техничких недостатака,
- припрема колица.

Сваки члан жирија за сваку такмичарку, на оцењивачком листу, уписује поене које је доделило.

Председник жирија уписује у записник поене добијене од чланова жирија по овом основу и израчунава просечан број поена за сваку такмичарку.

На основу укупног броја поена додељују се медаље: златна, сребрна или бронзана.

- Такмичарка може да добије просек од свих чланова жирија највише 45 поена.
- Такмичарка која од стране жирија добије просек између 41 до 45 поена осваја златну медаљу.
- Такмичарка која добије просек од 34 до 40 поена, осваја сребрну медаљу.
- Такмичарка која добије просек од 25 до 33 поена, осваја бронзану медаљу.

#### Тачка 6.

Такмичарка са највећим просечним бројем добијених поена од стране стручног жирија, из тачке 5. ових пропозиција осваја назив:

- “Победник у такмичењу собарица”.

Такмичарки се као званично признање додељује пехар, златна медаља и диплома.

У случају да више такмичарки има исти број поена, жири посебном одлуком одређује победника.

#### Тачка 7.

Пријаве за ово такмичење доставити на адресу: Републички одбор Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, ул. Дечанска 14/VI, 11000 Београд.

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА ТАКМИЧЕЊЕ РЕЦЕПЦИОНЕРА

### Тачка 1.

Право учествовања у такмичењу имају радници запослени у угоститељским и туристичким предузећима, самосталним радњама и предузећима, који раде на рецепцији. Свако предузеће може пријавити само једног такмичара.

Ученици учествују у овом такмичењу.

### Тачка 2.

Такмичење се одвија непосредно на рецепцији хотела, и то:

- опис, евиденција и поступак од пријема до одласка госта,
- туристичке информације о граду и околини,
- познавање страних језика,
- утисак (понашање, култура опхођења, љубазност, уредност),
- пословна кореспонденција у вези са резервацијама и њихова евиденција,
- опште информације о граду, покрајини и републици,
- благајна и мењачница,
- сналажење у возним редовима, ценовницима и проспектима.

### Тачка 3.

Приликом такмичења сви учесници морају наступити у својим радним оделима.

Такмичар је дужан да на такмичење понесе пропагандни и штампани материјал, који ће користити за време такмичења.

### Тачка 4.

Оцењивање такмичара врши стручни жири од три члана.

Сваки члан жирија оцењује рад такмичара од пет до 15 поена.

Такмичар који освоји од 41 до 45 поена, добија златну медаљу.

Такмичар који освоји од 34 до 40 поена, добија сребрну медаљу.

Такмичар који освоји од 25 до 33 поена, добија бронзану медаљу.

### Тачка 5.

Такмичар са највећим бројем добијених поена од стране стручног жирија из тачке 4. ових пропозиција, осваја назив:

- "Победник у такмичењу рецепционара".

Овом такмичару се као званично признање додељује пехар, златна медаља и диплома.

### Тачка 6.

Пријаве за ово такмичење доставити на адресу: Републички одбор Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, ул. Дечанска 14/VI, 11000 Београд.

## ПОСЛОВАЊЕ ТУРИСТИЧКИХ АГЕНЦИЈА

### (Шалтер - Комерцијале)

#### Тачка 1.

Право учествовања у такмичењу имају запослени у угоститељско-туристичким предузећима, туристичким агенцијама и акционарским друштвима чија је делатност туризам.

#### Тачка 2.

Такмичење се одвија непосредно у просторијама туристичке агенције или хотела који у свом саставу има туристичку агенцију.

Свако предузеће, туристичка агенција или акционарско друштво може да пријави једног такмичара.

### Тачка 3.

Такмичар одговара на следећа питања, и то:

#### а) Агенција - шалтер

- Туристичке информације о граду и околини . . . . . од 0-10 поена
- познавање страних језика . . . . . од 0-10 поена
- опште информације о граду . . . . . од 0-10 поена
- сналажење у возним, авионским и аутобуским редовима, аутокартама, ценовницима и проспектима . . . . . од 0-10 поена
- познавање осталих шалтерских послова (излети, мењачница, резервација, издавање карата) . . . . . од 0-5 поена
- утисак такмичара (понашање, култура опхођења, љубазност, уредност) . . . . . од 0-10 поена

#### б) Агенција-комерцијала

- Израда програма (текст-калкулација) . . . . . од 0-20 поена
- слање понуде (допис на страном језику) . . . . . од 0-10 поена

Ако такмичар искључиво ради домаћи туризам, дужан је да то наведе у пријави.

### Тачка 4.

Код ове такмичарске дисциплине под страним језицима сматрају се: енглески, немачки, француски.

### Тачка 5.

Такмичар може да за време такмичења користи пропагандни и штампани материјал само као подсетник.

### Тачка 6.

Оцењивање такмичара врши стручни жири од три члана.

Сваки члан жирија појединачно оцењује рад такмичара према бодовној листи из тачке 3. ових пропозиција (од 0-100).

Такмичар може да добије просек од највише 100 бодова свих чланова жирија.

Рад који у укупном збиру поена свих чланова жирија добије у просеку од 96 до 100 поена, добија златну медаљу.

Рад који у укупном збиру поена свих чланова жирија добије у просеку од 86 до 95 бодова, добија сребрну медаљу.

Рад који у укупном збиру поена свих чланова жирија добије у просеку од 75 до 85 поена, добија бронзану медаљу.

### Тачка 7.

Такмичар рада са највећим бројем поена од стране стручног жирија осваја назив:

“Победник у такмичењу пословање туристичких агенција”.

Укупном победнику такмичења као званично признање, поред златне медаље, додељује се пехар и диплома.

Уколико два или више такмичара имају исти број поена, редослед се утврђује на основу броја поена добијених за елементе који имају приоритет, што се види из тачке 3. ових пропозиција.

Уколико два или више такмичара имају исти број поена, редослед се утврђује на основу броја поена добијених за елементе који имају приоритет, што се види из тачке 3. ових пропозиција.

### Тачка 8.

Пријаве за ово такмичење доставити на адресу: Републички одбор Самосталног синдиката угоститељства и туризма Србије, ул. Дечанска 14.

Телефон: 3239-708

Факс: 3233-493

Организациони одбор радно-производног такмичења угоститељских и туристичких радника Балканских земаља на својој седници одржаној 2006. године, доноси:

## ПРАВИЛНИК О НАГРАДАМА И ПРИЗНАЊИМА НА РАДНО-ПРОИЗВОДНОМ ТАКМИЧЕЊУ УГОСТИТЕЉСКИХ И ТУРИСТИЧКИХ РАДНИКА БАЛКАНСКИХ ЗЕМАЉА - НИШ 2006. -

### Члан 1.

Овим Правилником регулишу се број, врсте и облици признања и награда које додељује организатор радно-производног такмичења Угоститељских и туристичких радника Балканских земаља.

### Члан 2.

На радно-производном такмичењу угоститељских и туристичких радника Балканских земаља установљавају се следећа признања и награде:

- медаља (златна, сребрна, бронзана) - за појединце,
- диплома (за екипе и појединце),
- пехари - за екипе или појединце укупне победнике у такмичарским дисциплинама,
- захвалнице.

### Члан 3.

Овим правилником уређују се услови и критеријуми за проглашавање екипног свеукупног победника радно-производног такмичења Угоститељских и туристичких радника Балканских земаља - Ниш 2006. године, након завршетка радно-производног такмичења.

Такође се награђују екипе које према условима и критеријумима на ранг листу освоје друго и треће место. Угоститељско-туристичка школа која освоји највећи број бодова биће проглашена за свеукупног победника. Награђују се и угоститељске школе које на ранг листи екипа освоје друго и треће место.

Бодује се сваки освојени пехар и свака освојена златна, сребрна и бронзана медаља, и то:

1. за сваки освојени пехар 20 бодова,
2. за сваку освојену златну медаљу 10 бодова,
3. за сваку освојену сребрну медаљу 5 бодова,
4. за сваку освојену бронзану медаљу 2 бода.

Збир бодова из претходног става овог члана, одређује редослед (место) сваке такмичарске екипе (предузећа) или угоститељско-туристичке школе на ранг листи, које чине посебне целине.

### Члан 4.

Екипа која на ранг листи заузима II. место је свеукупни победник радно-производног такмичења Угоститељских и туристичких радника Балканских земаља - Ниш '06.

Угоститељско-туристичка школа која на ранг листи заузме II. место, постала је свеукупни победник радно-производног такмичења Балканских земаља - Ниш 2006. у рангу школа.

### Члан 5.

Укупном победнику (првом на ранг листи) додељује се одговарајући пехар за укупни резултат.

### Члан 6.

Екипама (предузећима, друштвима, радњама) и угоститељским школама које на ранг листи заузму друго и треће место додељује се као признање за освојено II. односно III. место.

### Члан 7.

Награде и признања за радно-производно такмичење обезбеђује Организациони одбор радно-производног такмичења Угоститељских и туристичких радника Балканских земаља - Ниш 2006.

**Члан 8.**

Тумачење овог Правилника даје организациони одбор такмичења.

**Члан 9.**

Овај Правилник ступа на снагу даном доношења.

Београд, 31. мај 2006. године

**Организациони одбор,  
председник,**

---

---

**АРБИТРАЖА (Правила)**

**Тачка 1.**

Образује се посебно арбитражно тело комисија од пет (5) чланова, за мирно решавање приговора, односно жалби такмичара или екипа на радно-производном такмичењу угоститељских и туристичких радника Балканских земаља - Ниш '06.

**Тачка 2.**

Комисију - арбитражно тело именује председништво Организационог одбора радно-производног такмичења угоститељских и туристичких радника Балканских земаља - Ниш 2006.

**Тачка 3.**

Чланови комисије (арбитраже) не морају бити чланови Организационог, односно Председништва Организационог одбора.

**Члан 4.**

Поступак мирног решавања спора по жалби - приговору такмичара и екипа покреће такмичар, односно такмичарске екипе подношењем приговора и жалбе.

**Тачка 5.**

О приговору или жалби Комисија се изјашњава одмах, а најкасније 60 минута од пријема жалбе - приговора.

Жалбе - приговори такмичара или екипа подnose се у року од 30 минута, по завршетку рада жирија и саопштавања резултата после сваког завршеног такмичења у такмичарској дисциплини.

**Тачка 6.**

Основни задатак комисије - арбитраже је да посредује - арбитраира између шалитеља и жирија. Одлука арбитражне комисије је коначна.

**Тачка 7.**

Правила арбитраже ступају на снагу даном доношења на седници Организационог одбора радно-производног такмичења угоститељских и туристичких радника Балканских земаља - Ниш '06.

**САМОСТАЛНИ СИНДИКАТ УГОСТИТЕЉСТВА  
И ТУРИЗМА СРБИЈЕ  
ОРГАНИЗАЦИОНИ ОДБОР -  
Председник, Радан Миловановић**