

# MINISTARSTVO ZA OBRT, MALO I SREDNJE PODUZETNIŠTVO

155

Na temelju članka 58. stavak 2. Zakona o obrtu, («Narodne novine», br. 49/03), ministar za obrt, malo i srednje poduzetništvo, nakon prethodno pribavljena mišljenja Hrvatske obrtničke komore, donosi

## PROGRAM MAJSTORSKOG ISPITA ZA ZVANJE NATKONOBAR

### I.

Majstorski ispit sastoji se od zajedničkog dijela koji obuhvaća potrebna znanja nužna za bavljenje obrtom i poduzetništvom te posebnog dijela koji se odnosi na svako pojedino zanimanje.

### II.

Na zajedničkom ispitu, ispitna pitanja postavljaju se iz sljedećih ispitnih područja:

- – gospodarstvo i pravni propisi,
- – osnove podučavanja naučnika.

### III.

**Područje gospodarstva** obuhvaća sljedeće programske cjeline:

#### *Vođenje poslovanja*

Organizacija poslovanja	( obrt, trgovačko društvo)
Od ideje do poslovnog plana	
Poslovni plan kao poduzetničko oruđe	(sredstva za nabavu dugotrajne imovine, obrtna sredstva i investicije)
Komuniciranje s djelatnicima i strankama	(značenje komuniciranja, vrste komunikacija, etika poslovnog komuniciranja)
Metode rukovođenja	(stilovi i metode rukovođenja, tehnike motiviranja, tehnike rješavanja konflikata)
Uloga računala u poslovanju	(osnovna znanja informatike, funkcije računala u poslovanju obrta)

#### *Osnove marketinga*

Značenje prodaje	
Tržište	(novi trendovi na području marketinga, tržišna strategija, metode prodaje i komunikacije, poznavanje konkurencije,

Troškovi i kalkulacije

istraživanje tržišta )

(vrste troškova , kalkulacija cijene proizvoda i usluga,  
pokazatelji poslovanja)

### *Financijsko-ekonomsko područje*

Porezi (porezni sustav, vrste poreza, porezno zakonodavstvo )

Vođenje poslovnih knjiga

Platni promet (načini plaćanja, načini osiguranja naplate i potraživanja)

### *Zaštita okoliša*

Etika i pravo okoliša

Pravno uređenje zaštite okoliša  
u Hrvatskoj

Suvremene tehnologije zaštite  
okoliša

## IV.

**Područje pravnih propisa** obuhvaća sljedeće programske cjeline:

Ustrojstvo državne vlasti

(državna uprava, lokalna samouprava i uprava)

Gospodarsko pravo

Zakon o obrtu i zakonski uvjeti  
za obavljanje obrta (pojam obrta i obrtnika, uvjeti za obavljanje, vrste obrta,  
upis obrta u obrtni registar, poslovanje i prestanak obrta,  
trgovačka društva i obavljanje obrta)

Organiziranost obrta

(komorski sustav)

Zakon o radu

(osnovni propisi o: zasnivanju i prestanku radnog  
odnosa, radno vrijeme radnika, odmori i dopusti,  
obrazovanje i osposobljavanje za rad, plaća radnika,  
zdravstveno i mirovinsko osiguranje)

Zakonodavstvo vezano uz  
obrazovanje naučnika i  
majstora

Zapošljavanje

Carinski propisi

Pravni subjekti, pravna i

(fizičke i pravne osobe)

poslovna sposobnost

Trgovačka društva

(trgovac pojedinac, društva osoba i društva kapitala,  
stečajni postupak, likvidacija i ovršni postupak)

Nasljedno pravo

Zemljišne knjige, posjed i

vlasništvo

Zaštita na radu

(zaštita na radu, zaštita od požara i zdravstvena zaštita)

## V.

**Područje osnova podučavanja naučnika** obuhvaća sljedeće programske cjeline:

Obrazovni sustav Republike

Hrvatske

Osnovna pitanja stručnog  
obrazovanja

(struktura obrazovanja, značaj, ravnopravnost šansi,  
mobilnost, vertikalna i horizontalna prohodnost,

Dvojni sustav obrazovanja	veza obrazovanja i tržišta rada i značenje strukovnog obrazovanja za pojedinca i društvo) (zadaje škole, zadaje obrtničkih radionica, suradnja različitih mjesta za realizaciju prakse, polazne točke za osiguranje kvalitete obrazovanja)
Izobrazba u obrtničkoj radionici Planiranje i provođenje naukovanja Pedagoška osnova obrazovanja	(podučavanje, odgajanje, vrednovanje, nadzor, savjetovanje)  (proces učenja, vrste učenja, nastavne situacije i tipične teškoće u učenju, motivacija i pomoć u učenju)
Zadaje majstora – stručnog učitelja	( poduka u radnoj sredini putem naloga, provjera uspjeha naukovanja, pismena provjera, sustav ocjenjivanja, mapa praktične nastave)
Mladi u obrazovanju	(pubertet, adolescencija, odraslost, habitualne osobine, socijalno podrijetlo, okruženje, prethodno obrazovanje, pozitivno stajalište prema mladima, prepoznavanje teškoća uvjetovano razvojem, motiviranje i prenošenje odgovornosti )
Socijalno komunikativne osnove vođenja ljudi	(verbalna, neverbalna komunikacija, prepoznavanje konflikata i pravila za njihovo savladavanje, socijalno ponašanje i autoritativno djelovanje)
Zakonska regulativa	(Zakon o obrtu , nastavni planovi i programi, odredbe Pravilnika o vezanim i povlaštenim obrtima i načinu izdavanja povlastica, odredbe Pravilnika o postupku i načinu izdavanja dozvola (licenca) te uvjeta za izvođenje praktičnog dijela naukovanja, odredbe Pravilnika o načinu ostvarivanja programa naukovanja i stručnog osposobljavanja za vezane obrte te o pravima, obvezama, praćenju, vrednovanju i ocjenjivanju naučnika, odredbe Pravilnika o postupku i načinu polaganja pomoćničkog ispita i odredbe Pravilnika o postupku i načinu polaganja majstorskog ispita te ispita o stručnoj osposobljenosti)

## VI.

Okvirni sadržaji programskih cjelina, navedeni u poglavljima III., IV. i V., osnova su za oblikovanje ispitnih pitanja na majstorskim ispitima.

## VII.

Posebni dio ispita obuhvaća praktična i teorijska stručna znanja, nužna za samostalno obavljanje obrta u zvanju natkonobar iz sljedećih područja rada.

## I. PODRUČJE RADA

- - komunikacija s gostima,
- - ponuda jela i pića prema ciljanoj skupini gostiju koji dolaze u prostore za posluživanje,
- - sastavljanje sredstava ponude jela i pića prema mjestima prodaje usluga,
- - sastavljanje jelovnika (menija) prema prigodi,
- - ponuda obroka prema vremenu posluživanja i prema prigodi,
- - dogotavljanje jela pred stolom gostiju,
- - priprema barskih mješavina,
- - posluživanje odabranih vina uz naručena jela,
- - organiziranje svečanih prigodnih obroka u ugostiteljskom objektu i izvan ugostiteljskog objekta,
- - organiziranje promidžbenih aktivnosti i unaprjeđivanje prodaje usluga.

## II. SADRŽAJ ISPITA

Ispitni sadržaj majstorskog ispita za zvanje natkonobar obuhvaća sljedeće programske cjeline:

### *1. Praktični dio ispita*

Ispitaniku se na praktičnom dijelu ispita zadaje praktična zadaća iz sljedećih područja:

- - sastavljanje jelovnika (menija) za svakodnevne i svečane prigodne obroke (najmanje 5 menija s najmanje 5 sljedova jela i odgovarajućim pićima uz njih),
- - postavljanje stola za tijek svakodnevnog obroka s 5 sljedova,
- - jedan meni ispitanik će poslužiti na ispitu, ponuditi i servirati odgovarajuće piće,
- - prema predloženom jelovniku za svakodnevne prigode, jedno jelo će dogotoviti pred gostima,
- - uređenje sale za odabranu prigodu,
- - postavljanje stola za tijek izbora jela za svečanu prigodu s 9 sljedova,
- - slaganje stola za 6 osoba za svečanu prigodu prema odabiru komisije,
- - odabir pića i čaša prema odabranom izboru jela (menija),
- - posluživanje jednog menija uz sljubljivanje vina s naručenim jelima,
- - jedan izbor jela za svečanu prigodu ispitanik će dogotoviti pred gostima i poslužiti,
- - smještaj i ispraćaj gostiju,
- - dostavljanje računa gostima.

Pri izvođenju praktičnog dijela ispita ispitanik će pokazati:

- - vještinu komuniciranja s gostima,
- - poznavanje stranih jezika i vještine miješanja pića, naročito apertitivnih i digestivnih mješavina,
- - dogotavljanja jela pred gostima (miješanjem, rasijecanjem, filiranjem, flambiranjem i sl.).

### *2. Stručno – teorijski sadržaji potrebni za obavljanje poslova primjerenih obrtu*

#### 2.1. 2.1. Zaštita na radu i ekologija

- - sprječavanje širenja zaraznih bolesti u ugostiteljskim objektima,
- - primjena mjera i postupaka zaštite na radu u ugostiteljskom objektu,

- - sanitarne mjere pri održavanju higijene rublja, pribora i posuđa,
- - postupak s otpadom i ekološke mjere zaštite okoliša,
- - osobna higijena i izgled natkonobara,
- - poznavanje opasnosti od požara i eksplozija,
- - sprječavanje nesreća na radu.

## 2.2 2.2 Ugostiteljsko posluživanje

Ovaj dio sadržaja ima dvije cjeline: poznavanje jela i pića i ophođenje s gostima te način posluživanja jela i pića.

Poznavanje jela i pića:

- - zdrava hrana - trend i potreba suvremenog čovjeka,
- - kultura prehrane našeg i drugih naroda,
- - pravilno sastavljanje jelovnika i menija,
- - vrste i dijelovi mesa od kojih se pripremaju jela,
- - načini pripreme jela.

Ophođenje s gostima, načini posluživanja jela i pića:

- - tehnike i načini posluživanja jela,
- - priprema slanih i slatkih jela pred gostima,
- - pravilno sastavljanje vinske karte, barske karte, cjenika pića,
- - sljubljivanje vina i jela,
- - pravilno posluživanje vina,
- - digestivi (dižestivi)- vrste i usluga,
- - pravilno posluživanje aperitiva i digestiva,
- - priprema barskih mješavina,
- - ponuda jela i pića za hladno-topli buffet,
- - ponuda jela i pića za domjenke (cocktail party),
- - rezervacija ugostiteljskih usluga,
- - doček i prihvat gostiju - oblici komunikacije,
- - dogovor s gostima u vezi s izborom jela i pića.

### 2.3.2.3. Stručna terminologija

- - primjena međunarodnog nazivlja u kuharstvu,
- - vještina čitanja, izgovora, pisanja i služenja stručnim nazivljem na dva strana jezika koje ispitanik prijavi za ispit.

### 2.4.2.4. Stručni račun

- - kalkulacija / izračunavanje nabavne i prodajne cijene, izračunavanje marže/,
- - gospodarski račun / zaključni račun, pravilo trojno, prosječni račun, račun diobe, račun smjese, postotni račun/.
- - izračunavanje površina i volumena,
- - primjena normativa u sastavljanju obroka i miješanju cocktaila.

### 2.5.2.5. Uporaba računala u vođenju poslovanja

- - baze podataka (materijal, stranke),
- - tehnički proračuni i proračuni troškova,

- - poslovna korespondencija,
- - vođenje poslovnih knjiga.

Klasa: 406-01/03-01/10

Ur. broj: 515-03-03-15

Zagreb, 17. prosinca 2003.

Ministar  
**Željko Pecek**, v. r.