

**Ustanova za obrazovanje odraslih**  
**Hotelijsko-turistička i ugostiteljska škola**  
**Zadar**

## **PRIRUČNIK ZA OSPOSOBLJAVANJE ZA POSLOVE BARMENA**

**Zadar, 2019**

*Sadržaj publikacije/emitiranog materijala isključiva je odgovornost Hotelijsko-turističke i ugostiteljske škole Zadar*

Za više informacija:

Hotelijsko-turistička i ugostiteljska škola Zadar,

Antuna Gustava Matoša 40,

23000 Zadar

E-mail: [cookingtourzd@gmail.com](mailto:cookingtourzd@gmail.com)

Za više informacija o EU fondovima:

Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova Europske unije:

[www.strukturnifondovi.hr](http://www.strukturnifondovi.hr)

## ZAŠTITA NA RADU

Pojam zaštite na radu u svijetu i kod nas pojavljuje se usporedno s razvojem sredstava rada i mijenjanjem odnosa prema radu. Tržišna privreda i društvena zajednica sve više se brine o zaštiti na radu i njezinoj ekonomskoj komponenti.

Poslodavcu je u interesu da bude što manje nezgoda na radu kao i profesionalnih oboljenja, jer iz toga proizlaze i materijalni gubitci. S druge je strane zaposleniku u interesu da ima što bolje i sigurnije radne uvjete kako bi svoj radni vijek ostvario sa što manje ugroženosti, odnosno oštećenosti života i zdravlja.

Nezgodom na radu nazivamo svaki neželjeni i nepredviđeni događaj koji za posljedicu može imati ozljedu, profesionalnu bolest, bolest u svezi s radom, materijalnu štetu ili neki drugi gubitak.

Tijekom rada na radnika u njegovoj radnoj okolini djeluju mnogi čimbenici. Kao posljedica djelovanja štetnih čimbenika na radnika može se javiti **profesionalna bolest**. Ona se može javiti naglo, nakon kratkotrajnog djelovanja neke štetnosti ili kao posljedica uzastopnog i dugotrajnog djelovanja nefizioloških uvjeta rada, štetnih fizikalnih čimbenika ( buke, vibracija, zračenja i sl.) kao i nepovoljnih higijenskih uvjeta na radu.

Iako se ne ubrajaju u profesionalne bolesti, bolesti ovisnosti (pušenje, alkoholizam, droga) štetno djeluju na središnji živčani sustav, smanjuju radnu sposobnost i stalna su opasnost za svakog radnika i njegovu okolinu.

Bolesti koje se javljaju kod radnika koji obavljaju posao, ali nisu specifične samo za određenu profesiju nazivaju se **bolesti u svezi s radom** (svi oblici prehlada do kojih dolazi zbog rada na otvorenom, oboljenja kralježnice i lokomotornog sustava)

Radi organiziranja i provođenja zaštite na radu poslodavac je dužan izraditi procjenu opasnosti na temelju koje se primjenjuju pravila kojima se otklanjaju ili smanjuju opasnosti i štetnosti na najmanju moguću mjeru te se u tu svrhu moraju osigurati sva potrebna materijalna sredstva.

### Ozljeda na radu

Smatra se svaka ozljeda radnika izazvana neposrednim i kratkotrajnim mehaničkim, fizikalnim ili kemijskim djelovanjem, te ozljeda uzrokovana naglim promjenama položaja tijela, iznenadnim opterećenjem tijela ili drugim promjenama fiziološkog stanja organizma, ako je takva ozljeda uzročno vezana za obavljanje poslova na kojima radnik radi.

Ozljedom na radu smatra se i ozljeda radnika nastala prilikom redovnog puta od stana do mjesta rada ili obrnuto te na službenom putu.

**Procjena opasnosti** je postupak kojim se utvrđuje razina rizika na radnom mjestu od ozljede na radu ili profesionalne bolesti te poremećaja u procesu rada koji bi mogli izazvati štetne posljedice za sigurnost i zdravlje zaposlenika.

Poslodavci i njihovi ovlaštenici moraju biti osposobljeni u djelatnosti zaštite na radu, ako se radi o tehnologijama u kojima postoji opasnost od ozljeda na radu, profesionalnih bolesti i poremećaja u tehnološkom procesu koji bi mogli ugroziti sigurnost zaposlenika.

Poslodavac ne smije dozvoliti samostalno obavljanje poslova zaposlenicima koji prethodno nisu osposobljeni za njihovo obavljanje, jer može postojati mogućnost ugrožavanja vlastitog života i zdravlja te života i zdravlja drugih zaposlenika, osim ako iz procjene opasnosti proizlazi da ne postoji opasnost za njihovu sigurnost i zdravlje.

Zaposlenik je dužan surađivati s poslodavcem ili njegovim ovlaštenikom te s povjerenikom zaduženim za zaštitu na radu u rješavanju svih pitanja zaštite na radu. Također je dužan odmah izvijestiti poslodavca ili njegova ovlaštenika te svojega povjerenika o svakoj činjenici za koju opravdano smatra da predstavlja neposrednu opasnost za sigurnost i zdravlje kao i o bilo kakvom nedostatku u sustavu zaštite na radu.

## **Vrste opasnosti i njihovo otklanjanje**

### **Mehanički izvori opasnosti**

smatraju se oni izvori koji uzrokuju takozvane mehaničke ozljede na tijelu:

- mehaničke opasnosti od predmeta obrade, alata, strojeva
- mehaničke opasnosti pri horizontalnom i vertikalnom transportu
- opasnosti od pada s visine ili u dubinu
- opasnosti od električne struje
- opasnosti pri rukovanju opasnim radnim tvarima
- opasnosti od prašine
- opasnosti od buke
- opasnosti od vibracije
- opasnosti od neprilagođene rasvjete
- opasnosti od štetnih zračenja
- biološke opasnosti –rizici zaraze
- rad u uvjetima učestalog stresa i/ili trajne psihičke napetosti (psihofiziološki napor).

Uskladištenje i pravilno prenošenje alata jedna je od važnih mjera zaštite na radu pri radu s ručnim alatom. Alat se ne smije prenositi u džepovima radnog odijela jer lako može prouzročiti ozljedu u slučaju posrtanja ili pada zaposlenika, kao i kod naglog sagibanja. Alat se mora odlagati u posebnim kutijama za alat. Na mjestu rada alat ne smije biti razbacan po

pultu ili odložen na mjesta s kojih može pasti ili na kojima može smetati pri kretanju. Neispravan alat se mora na vrijeme povući iz upotrebe.

Građevinski objekti namijenjeni za radne i pomoćne prostorije moraju se graditi u skladu s pravilima zaštite na radu.

Najčešći su padovi na istoj razini tj. padovi na skliskoj podlozi, padovi u otvore, jame, kanale, a zatim s povišenih mjesta kao što su ljestve, stepenice i sl.

Padovi na istoj razini najčešće nastaju zbog loše konstrukcije ili neodržavanja poda. Prema našim propisima pod radne prostorije mora biti ravan i gladak, ali ne klizav. Pod mora biti građen od materijala koji se lako čisti i održava i koji ima potrebnu čvrstinu, odnosno otpornost na trošenje. Na takvom podu padovi se mogu spriječiti redovitim održavanjem tj. odstranjivanjem ulja, masti, vode, snijega, leda i sl. Osim toga s poda valja uklanjati sav materijal, alat i pribor koji bi mogli uzrokovati spoticanje.

Prema pravilima zaštite na radu slobodne površine koje služe za prolaz ljudi ili vozila moraju imati odgovarajuću širinu i to:

- glavni prolazi za ljude moraju biti široki najmanje 150 cm  
-sporedni prolazi 100 cm
- transportni putovi ne smiju biti uži od 180 cm, odnosno moraju biti širi za najmanje 80 cm od transportnog vozila.

Da se spriječi pad u otvore oni se moraju ograditi postavljanjem odgovarajuće zaštitne ograde ili se preko otvora moraju postaviti posebni poklopci koji dobro pristanjaju uz otvor.

## **Tjelesni napori i neprirodan položaj tijela**

Tjelesni napori često su uvjeti rada pri obavljanju poslova, a ovisno o vrsti i veličini, mogu postati štetni.

Radi zaštite života i zdravlja ustanovljena je najveća masa tereta ,za muškarce i žene kod stalnog podizanja i prenošenja i ona iznosi:

- 15 kg za žene do 18 godina starosti
- 20 kg za žene preko 18 godina starosti
- 25 kg za muškarce koji nisu profesionalni transportni radnici do 50 kg za profesionalne transportne radnike



*Nepravilno podizanje tereta*



*Pravilno podizanje tereta*

Neprirodan položaj tijela zaposlenika izaziva tjelesna naprezanja koja se ne mogu u potpunosti izbjeći, ali se primjenom posebnih mjera zaštite na radu mogu znatno ublažiti. To podrazumijeva da se radovi obavljaju u skladu sa zanatom i stručnim čimbenicima uz upotrebu odgovarajućih zaštitnih sredstava.

## **Opasnosti od električnog udara**

Činjenica je da je električna energija našla vrlo široku primjenu u industriji, poljoprivredi i svakodnevnom životu zbog mnogih prednosti koje pruža. Uz te koristi, pri korištenju električne energije pojavljuje se i sve veća opasnost od električnih udara, jer se strojevi i uređaji na elektromotorni pogon sve više koriste, a uz nestručno rukovanje česte su nesreće pa i smrtni slučajevi.

Električni udar obično ozljeđuje cijeli organizam i ne ostavlja vanjskih vidljivih znakova. On je opasniji oblik ozljede od električne struje i najčešće dovodi do smrti. Obično nastaje kada el. struja prolazi kroz grudni koš i zahvaća srce. Smrt pri el. udaru nastaje zbog paralize dišnih organa ili paralize rada srca, najčešće oboje.

U električne traume, osim opekotina, ubrajamo ozljede očiju el. lukom.

Najviša vrijednost napona dodira koja je dopuštena propisima iznosi za izmjeničnu struju  $U_I=50V$ , za istosmjernu struju  $U_I=120V$ .

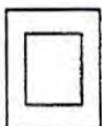
U lošijim uvjetima npr. kao što su mokre prostorije propisuju se niži trajno dopušteni naponi dodira, a iznose 25 V za izmjeničnu i 60 V za istosmjernu struju.

Istraživanjem je dokazano da nema težih ozljeda organizma ako količina naboja ne prelazi 20 mAs. No ako količina naboja prelazi 70 mAs, tada nastaju teške ozljede i smrt.

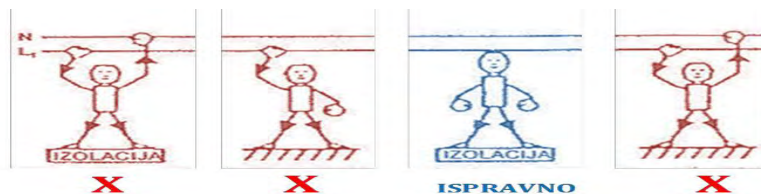
Savjeti za siguran rad s električnim trošilima:

- prilikom bilo kakvih radova na el. uređajima isključite osigurače
- nikada ne dodirujte oštećene el. vodove ni trošila
- napon u oštećenim el. vodovima odmah isključite
- nakon isključenja osigurača treba ispitivačem faze provjeriti ima li u uređajima ili strojevima napona
- ne dodirujte el. vodove koji su pali na zemlju jer mogu biti pod naponom
- prilikom zamjene osigurača ili žarulje uvijek treba raditi pri osvijetljenju
- imati suhe ruke i stajati na izoliranoj podlozi
- sve utične naprave valja češće kontrolirati jer male greške (labavi kontakt, oštećenje izolacije, prekinuti kontakt zaštitnog vodiča) mogu prouzročiti ozljede ili požar
- topljivi ulošci el. osigurača ne smiju se nikada premošćivati.

Električna trošila koja su zaštićena zaštitnom izolacijom označena su ovim znakom



**ZAPAMTITE: osobu uključenu u strujni krug nikada ne smijete hvatati golim rukama, niti ogoljene žice**



*Shematski prikaz kako izbjeći zatvaranje strujnog kruga*

## **OPASNOST OD LAKO ZAPALJIVIH TEKUĆINA, PLINOVA I PRAŠINA**

**Posebno su opasne zapaljive tekućine, plinovi i fino raspršene krute tvari.**

**Uz opasnost od požara prijeti posebno opasnost od eksplozije.**

### **I. Zapaljive tekućine**

Uglavnom se kod tekućih zapaljivih goriva radi o organskim tvarima i njihovim smjesama (kao što su nafta i naftni derivati). Oni čine u ukupnom prijevozu preko 80% svih opasnih tvari (goriva se ubrajaju u opasne tvari). Lakozapaljive - opasne tekućine (npr. benzin, aceton) imaju plamište ispod 23 °C, a zapaljive-manje opasne tekućine, u koje spadaju npr. dizel-gorivo i kerozin, imaju plamište između 23 °C i 61 °C. Pesticidi, ljepila, smole i alkoholi mogu biti kako lakozapaljivi, tako i zapaljivi.

Sve te lako hlapive tekućine brzo isparavaju, a njihove pare se mogu kretati prema izvoru paljenja. Dodir tih para s izvorom paljenja (plamenom, iskrom, toplinom) može dovesti do naglog širenja plamena po cijeloj prostoriji, odnosno do eksplozivnog zapaljenja smjese para i zraka. Eksplozije mogu nastati uslijed pregrijavanja posuda i spremnika sa zapaljivim tekućinama.

### **II. Zapaljivi plinovi**

U zapaljive plinove ubrajamo ukapljene naftne plinove, prirodni plin (zemni plin) čiji je glavi sastojak metan, te ukapljene tehničke plinove koji se rabe za zavarivanje, poput acetilena i vodika. Najčešće u kućanstvu rabljena smjesa ukapljenih naftnih plinova propana i butana aromatizirana je kako bi se taj plin koji je inače bez mirisa brzo osjetio kod ispuštanja.

Od tih plinova opasnost prijeti zbog ispuštanja te stvaranja eksplozivnih smjesa sa zrakom, odnosno pregrijavanja posuda i spremnika nakon kojih može doći do rasprskavanja. U dodiru s izvorom paljenja i u slučaju povoljnog omjera plina i zraka dolazi do eksplozije s nesagledivim posljedicama.

Načelno, postoji veća opasnost od plinova u zatvorenim prostorima zbog manjka provjetravanja.

### **III. Prašine-sitne krute čestice**

U silosima (brašno), industriji (prašine kao posljedica tehnoloških postupaka obrade drva, vune, pamuka, polimera, lakih metala i sl.) i rudnicima (ugljena prašina) javljaju se zapaljive prašine s izrazitom opasnošću od eksplozije. Naime, kao i kod tekućina i plinova, u određenoj koncentraciji sa zrakom sitne čestice prašine mogu sa zrakom stvoriti eksplozivnu smjesu. Opasnost od požara i eksplozije je veća, što je zapaljivost čestica veća i što su čestice manje (bolje miješanje sa zrakom). Prašine su posebno opasne i zbog toga jer nakon zapaljenja mogu duže tinjati prije nego dođe do požara.

U prirodi, domaćinstvima, u industrijskim procesima, prijevoznim sredstvima (cisterne, vlakovi, brodovi) i u poljoprivredi susrećemo različite vrste opasnih tvari, koje u slučaju nezgoda i nesreća, ali i samim ispuštanjem, postaju izrazito opasne za okolinu.

### **Opasne plinove ovisno o masi dijelimo na:**

**Lakše od zraka** (npr. amonijak, zemni plin, ugljični monoksid)- na otvorenom su opasni pretežno na mjestu nastanka i bližoj okolini istjecanja, relativno brzo se razrjeđuju i razilaze u zraku. U zatvorenim prostorima moguća je visoka koncentracija i stoga su tamo jako opasni. Ugrožene prostore treba dobro provjetriti (otvoriti prozore i vrata).

**Teže od zraka** (npr. benzinske pare, klor, ukapljeni plin, ugljični dioksid) - na otvorenom nastaju opasne koncentracije u podzemnim kanalima, zemnim ulegnućima, mjestima zaštićenim od vjetra, podrumima itd. U zatvorenim prostorima opasne koncentracije su pretežno u blizini poda, struje kroz otvore u podu i stubišta u niže prostore (podrume).

### **Djelovanje na čovjeka**

**Ugušujuće djelovanje** ima dušik, te neki plinovi i pare koji su teži od zraka i koji istiskuju zrak (npr. ugljični dioksid).

**Nagrizajuće i nadražujuće djelovanje** djeluje agresivno na organe za disanje, oči i kožu (npr. pare amonijaka, klora)

**Krvni i živčani otrovi** preko pluća dospijevaju u krv i time u tjelesne organe. Zatrovanost njima često nije odmah prepoznatljiva, već se posljedice naknadno očituju, što ih čini još pogibelnijima (pare etera i benzina, ugljični monoksid, kloroform).

### **ZAPALJIVI PLINOV I**

Postrojenja za uporabu zapaljivih plinova mogu instalirati i pustiti u pogon samo stručne i ovlaštene osobe. Plinski vodovi i priključci moraju biti potpuno nepropusni. Nepropusnost se provjerava samo sa sapunicom ili pjenom, a nikako otvorenim plamenom.

Miris plina u kući znači opasnost od eksplozije, te u tom slučaju učinite sljedeće:

- sobe dobro provjetrite
- električne uređaje ostavite u postojećem stanju, isključivanje provedite samo izvan zone opasnosti



- obavijestite susjede (kucati, ne zvoniti)
- zatvorite dotok plina (kod brojila ili glavnog ventila)
- napustite građevinu
- obavijestite vatrogasce i plinaru
- propusnost na uređajima i vodovima otklonite uz pomoć stručne osobe

## **SAVJET!**

**Ako osjetite da je u prostoriji plin nemojte**

- **rabiti otvoreni plamen ili svjetlo**
- **zvoniti**
- **paliti svjetlo**
- **telefonirati**

**Opasnosti od nekih lakozapaljivih i eksplozivnih tvari koje "često" susrećemo u domaćinstvu**

### **Zemni plin**

Lakši je od zraka i širi se u vis. Osim što je zapaljiv, zemni plin ima narkotička svojstva, a dodaju mu se aditivi kako bi se mogao osjetiti mirisom.

### **Ukapljeni naftni plin (propan, butan i njihove smjese)**

Teži je od zraka, spušta se na pod i ide u niže etaže. Boce s plinom ne postavljati u podrum, prolaze, ulaze ili stubišta. Prilikom zagrijavanja ukapljeni naftni plin se naglo širi tako da već u određenim okolnostima kod 70 °C može doći do eksplozije boca. Zato ih treba čuvati od zagrijavanja i izravnog izlaganja suncu. Smiju se postaviti izvan zone toplinskog djelovanja peći i ostalih grijaćih tijela na udaljenosti najmanje 1,5 m od izvora topline.

### **Sprejevi**

Po oznakama upozorenja na sprejevima vidi se da pretežno sadrže zapaljive tvari. Pozor prigodom uporabe u blizini otvorene vatre i toplog svjetla.

### **Zapaljive (gorive) tekućine**

Čak i prazne posude i spremnici zapaljivih tekućina mogu još uvijek sadržavati zapaljive pare. Pazi! Prijeti opasnost od eksplozije!

Ako se ovakve posude zavaruju, mjesto popravka se mora okrenuti prema gore, a posuda se mora napuniti s vodom do neposredno ispod mjesta zavarivanja. Velike spremnike (tankove, kotlove) u te svrhe treba napuniti s inertnim plinom, vodom ili vodenom parom.

Lož-ulje smije se skladištiti samo u za to predviđene posude (zatvorive kante, kanistre, bačve) na samo za to dopuštenim mjestima, a nikako u prolazima, stubištima, hodnicima i tavanskim prostorima.

Skladištenje zapaljivih tekućina u stanu je dozvoljeno u ograničenim količinama, u propisanoj ambalaži i u dobro provjetrenim prostorijama, dalje od utjecaja izvora topline. Paljenje krutih gorivih tvari dodavanjem zapaljivih tekućina opasno je po život zbog opasnosti od "probojnog" plamena i eksplozije. Tako čak smrtno mogu završiti pokušaji bržeg potpaljivanja trešče na roštilju pomoću benzina. Mnoga u domaćinstvu upotrebljavana sredstva za čišćenje su zapaljiva. Obratite posebnu pozornost oznaci na pakiranju!

### **Opasnosti od buke i vibracije**

Buka je definirana kao svaki nepoželjan zvuk.

Decibel(dB) je jedinica kojom se izražava snaga buke pri određenoj frekvenciji (1000 H z).

- 35 dB buka sasvim bezopasna
- 65 dB buka ima samo psihološko djelovanje
- 90 dB buka još značajno ne ugrožava organ sluha i smatra se gornjom dopuštenom granicom buke
- 120 dB tzv. "granica nelagodnosti"
- 140 dB tzv. "prag" ili "granica bola" – takvoj buci čovjek ne smije biti izložen ni kratkotrajno.

### **Opasnosti od štetnih zračenja**

Zračenje je širenje energije u prostor pomoću valova. Najpoznatije vrste zračenja energije su: svjetlosno ,toplinsko, rendgensko, radio-aktivno itd.

Vrlo važan čimbenik regulacije topline je znojenje, ono je značajno za odvođenje topline s površine tijela na okolinu. No i prekomjerno znojenje štetno je za organizam. Odrastao čovjek znojem izluči oko 1,5 l tekućine dnevno, no kod intenzivnog znojenja ono se višestruko povećava.

Akutni poremećaji zbog prevelike akumulacije topline u organizmu jesu toplinski udari i sunčanica. Ako prilikom rada u zatvorenim prostorijama u zraku ima mnogo vodene pare, dolazi do toplinskog udara, iako temperatura zraka pri tome nije visoka. Simptomi toplinskog udara jesu naglo povećanje temperature(do 40 °C) i ubrzan puls (150 otkucaja/min), glavobolja i nesvijest. Sunčanica nastaje zbog dugog izlaganja glave Sunčevim zrakama. Simptomi sunčanice su povišena temperatura, glavobolja, halucinacije i dr.

### **Opasnost od nepovoljnih mikroklimatskih uvjeta**

Među mikroklimatske uvjete ubrajamo:

- stanje zraka uvjetovano temperaturom
- vlažnost zraka

- kretanje zraka (strujanje)
- toplinsko zračenje

Većina ljudi najbolje se osjeća pri temperaturi između 18 °C- 22 °C relativnoj vlazi 50% i brzini strujanja zraka od 0,2 do 0,3 m u sekundi.

#### **Zaštitne mjere provode se:**

- izoliranjem izvora toplinskog zračenja
- pravilnim instaliranjem toplinskih uređaja
- postavljanjem zaštitnih zidova, zaklona ili branika
- uporabom klimatizacijskih uređaja u radnim prostorima
- automatizacijom radnih procesa
- uporabom osobnih zaštitnih sredstava

### **Opasnosti i rizici nastanka požara i mjere zaštite**

#### **Načini izazivanja požara**

Osnovni način izazivanja požara je ljudski nehaj i nepažnja, a u godišnjim statistikama rijetko se spušta ispod 80%. Među značajne i često isticane načine izazivanja požara ubrajaju se namjerno izazivanje požara te dječja igra.

Nestručno rukovanje strojevima i alatima, nestručno održavanje oruđa, uređaja, instalacija i opreme, nestručno i nesavjesno izvođenje građevinskih i ostalih radova, nepažnjom napravljeni građevinski i konstrukcijski nedostaci, nepravilna uporaba vatre te igra s njom, namjerno izazivanje požara, alkoholizam, prikrivanje kaznenih djela, psihička poremećenost i namjerno podmetanje požara neke su od opasnih ponašanja koja izazivaju požar.

Prirodne pojave kao što su udari groma, vulkani i sl., puno su rjeđi uzročnici požara i u statistikama se vode kao ostali načini izazivanja požara.

Svatko od nas može i mora pažljivim i odgovornim ponašanjem spriječiti da dođe do požara, a ako i nastane, uz odgovarajuće mjere opreza može pogasiti početni požar pomoću raspoloživih priručnih sredstava.

Načelno vrijedi sljedeće zlatno pravilo vatrogastva:

***"Većina požara u prvoj minuti gasi se čašom vode. U drugoj minuti je potrebna posuda vode i pomoć druge osobe, a već u trećoj minuti potrebna je organizirana i uvježbana vatrogasna postrojba".***

Činjenica da veliki požari nastaju od malih, osim onih koji nastaju eksplozijom, daje nam mogućnost da priručna sredstva za gašenje požara maksimalno djelotvorno iskoristimo.

Danas nam u kući, u školi i poslovnim zgradama stoje i moraju stajati na raspolaganju označeni i nadohvat ruke vatrogasni aparati za početno gašenje te zidni hidranti. Bilo bi poželjno da se vatrogasni aparat nalazi u svakom domaćinstvu i vozilu.

### **Uzročnici požara ovisno o inicijalnoj energiji**

**I. Toplinska energija (64 %)** otvorena vatra: šibice, svijeće, upaljač, aparat za zavarivanje i rezanje (33 %)

- gorivi dijelovi tvari: opušak, žar, streljivo, pirotehnički materijal (20 %)
- ložišta i dimnjaci (9 %)
- postrojenja za zagrijavanje (2 %).

**II. Električna energija (15 %)**

- kratki spoj, udar groma, preopterećenje vodova (12 %)
- termički aparati i uređaji: štednjaci, kaloriferi, termoakumulacijske peći (2 %)
- grijaća tijela: žarulja, bojler, stroj za pranje rublja (1 %).

**III. Kemijska energija (1%)**

- kemijska reakcija, samozagrijavanje, samoupaljenje i eksplozije.

**IV. Mehanička energija (1%)**

- trenje, brušenje, iskrenje, udar, tlak.

**V. Neutvrđen uzrok (18 %)**

**Definicije i pojmovi:**

- **Opasnost (ugroženost)** je potencijalna mogućnost koja dovodi do štete
- **Rizik** je stvarna mogućnost da se takva šteta uistinu može i dogoditi
- **Uzročnik** požara je potencijalna opasnost koja je dovela do požara.

**Primjer 1:** proliveni benzin predstavlja opasnost od požara, a rizik od požara se povećava kada netko u blizini puši. Rizik se također povećava kada su zakršeni i blokirani putevi za evakuaciju. Uzročnik požara je opušak koji je zapalio benzin.

**Primjer 2:** Šibice predstavljaju požarnu opasnost, dječja igra s njima povećava rizik nastanka požara, a uzročnik požara je otvorena vatra nastala paljenjem lakozapaljivih tvari šibicama

## **Osnovne opasnosti i uzročnici požara i odgovarajuće preventivne mjere**

### **Neopreznost**

Većini požara izazvana je nehatom i nedostatnim znanjima o požarnim opasnostima.

Prepoznavajmo ih i time spriječimo požare.

### **Nered i nečistoća**

Analizom većine požara, u lancu aktivnosti i pogrešaka uvijek se pojavi nered, neodgovornost ili nebriga o čistoći.

### **Otvoreni plamen i vatra na otvorenom**

Svijeće, plinske i petrolejske svjetiljke ne smije se koristiti bez nadzora i nikada u okolišu gdje su prisutne lakozapaljive tvari.

Obična vatra može ugroziti okoliš letećim iskrama ili paljenjem okolnog, nedovoljno raščišćenog prostora, te pogotovo kod jačeg vjetra izazvati opasne požare! Zato ne ložite vatru na udaljenosti manjoj od 10 m od građevina, odnosno 100 m od šuma ili skladišta žitarica. Prije odlaska zgarište vatre, tj. zaostala žarišta pogasite vodom, ili prekrijte pijeskom (zemljom).

### **POZOR !!!**

***Ako palite vatru u područjima i godišnjim dobima kada je to potpuno zabranjeno - činite prekršaj. Načelno vrijedi: tijekom visoke požarne ugroženosti (rano proljeće i ljeto) vrlo je opasno loženje bilo kakve vatre na otvorenom prostoru!***

### ***Električna energija***

Kvarovi i nepravilnosti na električnim instalacijama, trošilima i kućanskim aparatima česti su uzročnici požara.

### ***Pušenje***

Najveća opasnost: neopreznost kod pušenja, posebno odbacivanje gorućih šibica i opušaka.

Ako već netko puši (iako je dokazana štetnost pušenja), ne dozvolite da to čini u prostorima gdje je to propisima zabranjeno (mjestima boravka ljudi i radnim mjestima), a posebno ne u požarno visoko ugroženim prostorima (benzinske postaje, kazališta, robne kuće) i pogonima i radionicama gdje se proizvode ili rukuje opasnim i zapaljivim tvarima (prerada drva i papira, prerada ljepila, rukovanje zapaljivim tekućinama kao što su otapala, boje i lakovi, itd.).

### ***Savjeti: Rukovanje vatrom i otvorenim plamenom***

Rukovanje vatrom i otvorenim plamenom zahtijeva često posebnu pažnju. Ne upotrebljavajte svijeće u podrumima, na tavanima i šupama. Radije koristite ručne baterijske svjetiljke.

### ***\* Šibice, upaljači i opušci***

Šibice i upaljači nisu dječje igračke i stoga se ne igrajte tim stvarima jer su vrlo opasne upotrebe li se neoprezno i u krive svrhe

### ***\* Plinske boce***

Plinske boce se moraju uvijek prije uporabe provjeriti i apsolutno nepropusno priključiti. Za priključak plinske boce na trošilo mogu se koristiti samo specijalne cijevi otporne na djelovanje plina. Cijevi za vodu nisu otporne na djelovanje plina. Upozorite roditelje i ukućane da se provjera nepropusnosti, koju treba provoditi u skladu s uputstvima i kod svakog mijenjanja

plinske boce, izvodi na način da se prekriva ventil boce i priključna cijev pjenom za brijanje ili sapunicom (nikako plamenom šibice ili upaljača). U slučaju pojave mjehurića-nepropusnosti bocu treba odmah iznijeti na otvoreno, te prijaviti i zamijeniti nepravilnu bocu.

#### ***\* Plinska postrojenja i spremnici***

Instaliranje plinskih postrojenja dozvoljeno je samo od strane stručnih osoba u skladu s tehničkim propisima. Boce s ukapljenim naftnim plinovima (npr. propan i butan koji su teži od zraka) ne skladište se u podrumima, stubištima, prolazima i izlazima. Spremnike treba štititi od izravnog djelovanja topline (izlaganje suncu, pećnici itd.).

#### ***\* Električni uređaji***

Upotrebljavajte samo ispravne uređaje te popravke vršite samo kod serviseri. Uporaba improviziranih grijaćih tijela, npr. za grijanje vode, s otvorenim grijaćim spiralama je zabranjena. Posebna opasnost prijeti ako ste u kadi, a koristite ili je priključen neki od električnih uređaja. Zato, dok ste u kadi, ne koristite fen ili pomične električne grijalice, a posebno ne smije biti uključena perilica. Kratki spoj ili pad električnog uređaja u vodu može imati smrtne posljedice po osobu koja se u toj vodi nalazi.

#### ***\* Osigurači***

Ne upotrebljavajte provizorno popravljane ("premoštene") osigurače, jer oni ne jamče potrebnu zaštitu od preopterećenja. U pričuvi imajte uvijek nekoliko osigurača, dok je, naravno, najbolja uporaba automatskih osigurača.

#### ***\* Produžni kabeli***

Produžni kabeli moraju biti tako smješteni da mogu toplinu predavati okolini. Ako se postave ispod tepiha ili se ne odmotavaju s vitla, poremećeni toplinski tok može uzrokovati požar.

#### ***\* Utičnica***

Uporaba višenamjenskih utičnica dozvoljena je samo za priključak malih aparata (radio, TV, video, itd.). Improvizirano spajanje trošila preko grla svjetiljaka nije dozvoljeno.

#### ***\* Isključivanje elektro-uređaja***

Kod napuštanja stana treba kontrolirati, jesu li isključeni svi elektro-uređaji. Utikači pokretnih elektro-uređaja trebaju se izvaditi iz utičnice.

#### ***\* Preopterećenje i kratki spoj***

Ako u strujni krug priključimo trošilo ili više trošila veće snage od dopuštene tada će kroz strujni krug poteći struja veća od dozvoljene. To preopterećenje može uzrokovati zapaljenje izolacije vodiča i tvari u blizini mjesta zapaljenja.

Kratki spoj je međusobni dodir dviju točaka različitog potencijala preko vrlo malog otpora, a uzročnik mu može biti dugotrajno preopterećenje, mehaničko oštećenje i djelovanje vlage,

kemikalija i slično na električne vodove. Kratki spoj stvara velike struje koje zagrijavaju vodič i električnu izolaciju

### **Osobna zaštitna sredstva**

Osobna zaštitna sredstva služe za zaštitu tijela od štetnih utjecaja radne okoline. Osobna zaštitna sredstva koriste se kada na drugi način nije moguće osigurati odgovarajuću zaštitu.

Najčešće se povređuju:

- ruke 43,4%
- noge 29,4%
- glava 19,3%
- trup 7,8%
- vrat 0,2%.

Ruke se zaštićuju mnogim sredstvima:

- običnim kožnim zaštitnim rukavicama (zaštita od šiljatih predmeta)
- azbestnim rukavicama(zaštita od toplinskog zračenja)
- gumenim rukavicama(zaštita od vode i nagrizaćućih tekućina) i sl.

## **PRUŽANJE PRVE POMOĆI**

Zakonom o zaštiti na radu propisano je da treba djelatnike obvezno osposobiti za pružanje prve pomoći u slučaju bolesti ili ozljede na radu.

Ova se obveza odnosi i na polaznike obrazovanja, usavršavanja i osposobljavanja koji se prije obavljanja praktične nastave moraju osposobiti za zaštitu na radu i prvu pomoć.

Prva pomoć je skup postupaka kojima se pomaže ozlijeđenoj ili iznenada oboljeloj osobi na mjestu događaja, prije dolaska hitne medicinske službe ili drugih kvalificiranih zdravstvenih djelatnika.

Svaki je građanin DUŽAN, prema svojim mogućnostima, drugome pružiti prvu pomoć.

## **Cilj prve pomoći**

Ciljevi pružanja prve pomoći su spašavanje života, sprečavanje nastanka komplikacija i invalidnosti i skraćivanje trajanja liječenja i oporavka, ne dovodeći u opasnost vlastiti život!

## **Važnost prve pomoći**

Primjena postupaka prve pomoći početak je pomaganja i zbrinjavanja ozlijeđene ili naglo oboljele osobe.

Prvu pomoć pruža osoba koja se zatekne na mjestu nesreće, a o njezinom poznavanju prve pomoći ovisi daljnji tijek spašavanja, osiguravanje brze intervencije hitnih službi i u konačnici uspješnost spašavanja.

## **Pravila kod pružanja prve pomoći**

- Uvijek vodite brigu o svojoj sigurnosti, sigurnosti ozlijeđenih osoba i osoba koje su se slučajno našle na mjestu nesreće
- Ne stvarajte paniku, postupajte brzo i svrsishodno
- Postupcima koje primjenjujete, prije svega ne smijete štetiti
- Ne činite više nego što je potrebno

## Pozivanje hitnih službi

**Kad se zateknete na mjestu nesreće u kojoj ima ozlijeđenih osoba dužni ste pozvati hitne službe i zatražiti od njih pomoć.**

- Hitna pomoć 112/194
- Policija 192
- Vatrogasci 193
- Državna uprava za zaštitu i spašavanje 112

Državna uprava za zaštitu i spašavanje 112 *odlukom Hrvatskog sabora ukida se od 1.1.2019. god.*

**Nekoliko važnih primjera za pružanje prve pomoći koji Vam mogu biti korisni, ako se nađete u situaciji da nekome pomognete, pa čak i spasite život.**

## Što kad se nesreća dogodi?

**Nemojte stvarati paniku, jer gubite dragocjeno vrijeme!**

## Kako treba postupiti ?

1. Smiriti okolinu i koristiti je za pomoć.
2. Kratko se orijentirati ima li znakova ugroženosti života:
  - gubitak svijesti
  - prestanak disanja
  - prestanak kucanja bila



- **jako krvarenje**

### **3. Zvati Hitnu pomoć/liječnika**

### **4. Spašavati život ako su poremećene neke životne funkcije:**

- **bočni položaj**
- **oživljavanje**
- **zaustavljanje krvarenja**

Trovanje alkoholom može uzrokovati poremećaj stanja svijesti koji može dovesti do kome.

*Potrebno je obratiti pozornost na zadah osobe i širinu zjenica.*

*U slučaju trovanja alkoholom zjenice su proširene, a kod trovanja opijatima izrazito uske.*

## **1. SIGURNOST PRILIKOM PRUŽANJA PRVE POMOĆI**

Kada prilazimo žrtvi, obratiti posebnu pozornost na vlastitu sigurnost (opasnost na cesti, izvor struje, plina ...).

## **2. PROVJERA SVIJESTI**

Klekne uz žrtvu, rukama je uhvatimo za ramena, lagano protresemo i glasno dozovemo, npr. "Čujete li me?, Kako ste?" Ako ne odgovara smatramo da je žrtva bez svijesti !

## **3. DISANJE**

Kod osoba koje su bez svijesti dolazi do potpunog opuštanja muskulature, pa tako korijen jezika pada unatrag i zatvara dišni put.

Dlan jedne ruke stavimo na čelo žrtve, prstima druge ruke odignemo donju čeljust i lagano zabacimo glavu unatrag kako bismo oslobodili dišni put.

Sagnemo se prema ustima žrtve, primaknemo svoje uho kako bismo čuli diše li. Istodobno pokušavamo osjetiti strujanje zraka na našem obrazu i promatramo prsni koš da bismo vidjeli odiže li se i spušta

Provjera disanja traje do 10 sekundi.

## **Kratkotrajni gubitak svijesti**

- Unesrećeni ne reagira na vanjske podražaje, ali diše i srce mu radi.  
Unesrećenog odmah treba staviti u bočni položaj
- Kleknite pored unesrećenog
- Ruku bliže vama stavite pod pravi kut prema tijelu i presavijte ju u laktu
- Dlan neka bude okrenut prema gore
- Drugu ruku stavite preko prsa unesrećenog
- Šaku stavite uz lice, s dlanom okrenutim prema van

- Držite mu ruku uz lice
- Kleknite pored nesrećenog
- Ruku bliže vama stavite pod pravi kut prema tijelu i presavijte ju u laktu
- Dlan neka bude okrenut prema gore
- Kleknite pored nesrećenog
- Ruku bliže vama stavite pod pravi kut prema tijelu i presavijte ju u laktu
- Dlan neka bude okrenut prema gore
- Kleknite pored nesrećenog
- Ruku bliže vama stavite pod pravi kut prema tijelu i presavijte ju u laktu
- Dlan neka bude okrenut prema gore
- Kleknite pored nesrećenog
- Ruku bliže vama stavite pod pravi kut prema tijelu i presavijte ju u laktu
- Dlan neka bude okrenut prema gore



### **Dugotrajan gubitak svijesti**

Uglavnom je posljedica ozlijede glave ili dugotrajnim krvarenjem.

Nikad nemojte osobi koja je izgubila svijest:

- podizati glavu
- davati vodu na usta
- ostavljati samu

### **Stanje prividne smrti:**

- nesrećeni ne diše i srce mu ne kuca, ali nema sigurnih znakova smrti
- prva pomoć u stanje prividne smrti je OŽIVLJAVANJE koje čini masaža srca i umjetno disanje
- umjetno disanje može se obaviti na dva načina: usta na nos i usta na usta.

***Pravilno primijenite postupke oživljavanja!***

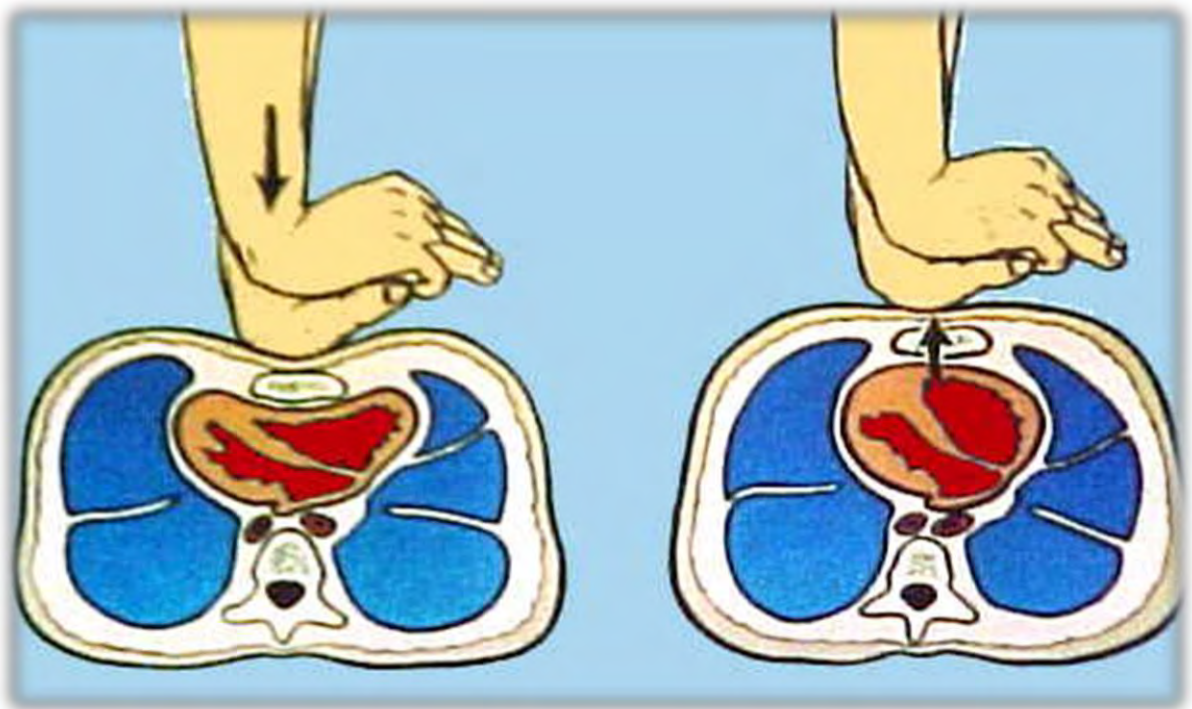
Čim ustanovimo da osoba ne diše odmah zovemo hitnu medicinsku pomoć, SAMI ILI NETKO KO JE U BLIZINI I ŽELI POMOĆI

- Oživljavanje započinjemo masažom srca
- Klečite sa strane u visini prsnog koša
- Odredite mjesto pritiska na prsnoj kosti (sredina prsne kosti)
- Ruke su ispružene u laktovima
- Ramena su u ravnini iznad prsne kosti
- Snaga pritiska mora se prilagoditi tjelesnoj građi i uzrastu žrtve, tako da utisne kost za 4-5 cm, pritisnite prsnu kost 30 puta.

### UMJETNO DISANJE

- Otvorite dišne putove
- Započnite s umjetnim disanjem
- Zatvorite nos pomoću dva prsta ruke koja se nalazi na čelu
- Uvijek koristite zaštitna sredstva (maramica, maska)!
- Svoja usta čvrsto priljubite uz usta ili nos osobe kojoj dajte umjetno disanje
- Upuhnite zrak u dišne putove metodom “usta na usta” ili “usta na nos” 2 puta
- Promatranjem pomaka (širenja) prsnog koša provjeravajte uspješnost postupka

**Omjer masaže srca i umjetnog disanja 30:2**



## KRVARENJE

Krvarenje može biti vanjsko i unutarnje

### VANJSKO KRVARENJE

- Izlazak krvi iz krvožilnog sustava
- Kada zbrinjavate ranu koja krvari uvijek se zaštitite rukavicama ili čistim plastičnim vrećicama.

### Zaustavljanje krvarenja

- Pritiskom na mjesto krvarenja



*Važne točke na ljudskom tijelu gdje se zaustavlja krvarenje*

### Postavljanje kompresivnog zavoja

- Položite sterilnu gazu, jastučić prvog zavoja ili najčišću tkaninu na ranu
- Na sterilnu gazu postavite “kompresivni predmet” preko kojeg se vrši kompresija pritisak na ozlijeđenu žilu
- Kompresivni predmet može biti smotani zavoj, smotana tkanina, drvo, obli kamen



*Pravilno postavljanje kompresivnog zavoja*

## UNUTARNJE KRVARENJE

- Krvarenje u neku od tjelesnih šupljina kao što su: prsna, trbušna, zdjelica, bedro
- Važno ga je prepoznati
- Znakovi unutarnjeg krvarenja: izrazito blijeda, hladna i vlažna koža uz osjećaj slabosti, vrtoglavice, jake pospanosti, žeđi, hladnoće, mučnine i strah od smrti
- Unesrećenom iskri pred općima i šumi u ušima
- Čim prepoznate ili posumnjate na unutarnje krvarenje pozovite hitnu pomoć
- Ostanite uz unesrećenog
- Pružite osobi psihosocijalnu potporu i bodrenje
- Postavite u odgovarajući položaj
- Zaštitite je od hladnoće ili topline
- Ublažujte žeđ vlaženjem usnica

## TRAUMATSKI ŠOK

- Šok je stanje opasno po život
- Najčešći uzrok šoka je veliki gubitak krvi više od jedne petine (oko 1,2 litre)
- U stanju šoka ubrzava se rad srca kao odgovor organizma na gubitak krvi
- Šok mogu izazvati i opekline te može nastati i uslijed jakih bolova

### Znakovi šoka

- Blijeda, hladna i vlažna koža
- Brz i kratak dah
- Ubrzani slabi puls koji se ne može opipati na ručnom zglobu
- Slabost, vrtoglavica, mučnina, a možda i povraćanje, žeđ
- U konačnici je moguć gubitak svijesti i prestanak disanja

*Postupcima pružanja prve pomoći ne može se spriječiti napredovanje nastalog šoka, ali se istim postupcima može spriječiti njegov nastanak.*

### Prva pomoć:

- ☐ Najvažnije je što prije pozvati stručnu medicinsku pomoć
- ☐ Smiriti osobu i savjetovati ju da miruje
- ☐ Omogućiti joj udoban položaj
- ☐ Zaštititi je od hladnoće ili topline
- ☐ Ne davati jesti ili piti, već samo vlažiti usne

## OTVORENE RANE

### Načelna pomoć kod ozljeda

- Pri obradi rana treba nositi rukavice

- Ozlijeđeni će prema općem stanju sjediti ili ležati kako bi se omogućio stalni nadzor
- Ozlijeđenik treba sjediti i kod manjih rana kako bi se smanjila opasnost nastajanja šoka zbog krvarenja ili bola
- Svaku ranu bi zbog opasnosti od dodatne infekcije trebalo pokriti u stanju u kojem je pronađena.

### **Što je kod zbrinjavanja ozljeda zabranjeno?**

- Dodirivanje
- Ispiranje (osim u izuzecima)
- Primjena pudera, masti, sprejeva
- Odstranjivanje stranih tijela

### **Izuzeci**

- Kod opekline treba hladiti hladnom vodom
- Kod korozije može biti potrebno ispiranje vodom
- Ugrize životinja sumnjivih na bjesnoću treba isprati sapunicom
- Manje, prljave rane kod kojih je oštećen samo površinski sloj kože i ne krvare jako, smiju se isprati tekućom vodom
- Zbog opasnosti od infekcije, svaku ranu treba sterilno pokriti
- Svako takvo pokrivanje sastoji se od sterilnog pokrova i njegovog učvršćivanja
- Nije toliko važno kako to pokrivanje izgleda već da se učinkovito smanje krvarenje, infekcija i bol.

### **OPEKLINE**

- Opekline nastaju uslijed djelovanje visoke temperature, a mogu nastati i djelovanjem sunca, električne energije, zračenja, plamenom ili slično
- Kod manjih opekline pojaviti će se crvena i lagano otečena koža
- Kod većih opekline pojaviti će se i mjehuri
- Ako je odjeća u plamenu ugasi vatru suhim postupkom (valjanjem po tlu, pokrivanje dekom ili nekom gustom tkaninom - osobu prekrijemo od vrata prema nogama i rukama tapkamo preko predmeta u istom smjeru) ili vodom (pazite da unesrećena nije u blizini izvora električne energije)
- Gasiti možemo i pomoću aparata s prahom ili halonom, ali moramo paziti na oči osobe
- Uklonite nakit (prstenje, narukvice, sat i slično) što prije dok ne dođe do otoka tijela
- Ohladite opeklinu što prije
- Laku opeklinu možete hladiti i preko tanje odjeće (hladite 10 minuta) – pazite da osobu ne pothladite - ne hladiti osobu već ozljedu

- Izbjegavate hlađenje jako hladnom vodom i nikada ne stavljajte led
- Nakon hlađenja opeklinu prekrijte sterilnim materijalom “zavojem za opekline” i nikada ne stežite
- Unesrećeni mora mirovati
- Pozovite hitnu medicinsku pomoć

***UPOZORENJE: Na opeklinu ne stavljati kremu ili nemojte bušiti mjehure***

## **SMRZOTINE**

- Ozlijede nastale djelovanjem niskih temperatura na ograničeni dio tijela
- Najčešće na prstima, rukama, uškama i nosu
- Koža mijenja boju od crvene i modre do bijele
- Kod uznapredovalog djelovanja smrzavanja dijelovi tijela postaju crni

Prva pomoć:

- Smjestite osobu u toplo ili ju utoplate
- Postavite ju u udoban ležeći položaj
- Uklonite mokru odjeću, obuću i nakit
- Pokrijte smrzotinu sterilnim materijalom bez stezanja

***UPOZORENJE: Ne smijete trljati smrzotinu, bušiti mjehure, stavljati na ranu razne pripravke ili direktno zagrijavati!***

## **KEMIJSKE OZLJEDE**

- Nastale djelovanjem korozivnog sredstava, kiseline, lužine, soli teških metala na kožu
- Zahtijevaju hitno zbrinjavanje u bolnici
- Budite oprezni kod pružanja prve pomoći radi nagrizanja i hlapljenja navedenih tvari
- Obavezno koristite zaštitna sredstva
- Uklonite svu odjeću koja je natopljena korozivnim sredstvom
- Obilno isperite ozlijeđeni dio vodom
- Ako je kruto kemijsko sredstvo, mehanički ga odstranite i tek onda ispirite
- Pokrijte sterilnim materijalom i pozovite hitnu medicinsku pomoć.



## OZLJEDE KOSTIJU I ZGLOBOVA

- Imobilizacija je postupak kojim se ozlijeđeni dio tijela stavlja u stanje mirovanja
- Imobilizacija smanjuje teške bolove i sprječava daljnje pogoršanje postojeće ozljede
- Imobilizaciju primjenjujemo i kod premještanja ili prevoženja osoba
- Za imobilizaciju koristite trokutastu maramu i priručna sredstva, novine, daščice, sigurnosni trokut, odjevne predmete, a kao sredstvo imobilizacije može poslužiti neozlijeđeni dio tijela
- Da biste osigurali potpuno mirovanje slomljene kosti imobilizirajte slomljenu kost, susjedne zglobove uz slomljenu kost i dvije trećine kosti uz svaki od zglobova
- Nastojte imobilizirati ozlijeđene ekstremitete u “prirodnom položaju”: ruku savijenu u laktu pod pravim kutom, nogu ispruženu, a šaku u položaju kao da držite lopticu
- Kad to nije moguće imobilizirajte ozljedu u zatečenom stanju

### Imobilizacija ključne kosti



*Pravilna imobilizacija ključne kosti*

### Imobilizacija podlaktice i nadlaktice

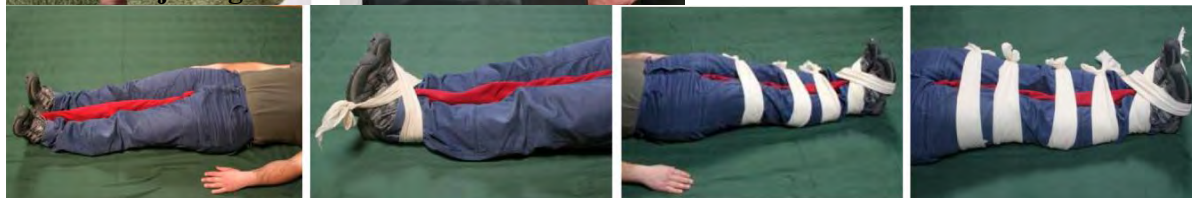


*Pravilna imobilizacija podlaktice i nadlaktice*

### Imobilizacija ruke pomoću odjeće



**Imobilizacija noge**

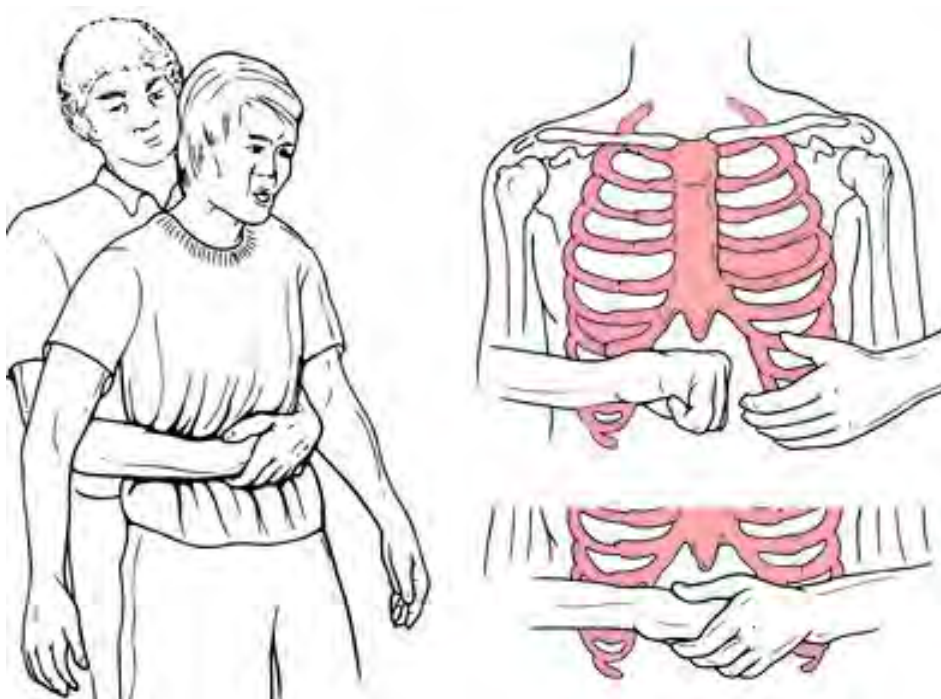




## Gušenje stranim tijelom

Prva pomoć:

- Kada je dišni put djelomično začepljen, potičite osobu na kašljanje i nemojte ju udarati u leđa ili pritiskati na trbuh
- Kada je dišni put potpuno začepljen udarite osobu 5 puta po leđima ili izvedite pritisak na trbuh
- Kod trudnica i pretilih osoba pritisak izvodite na sredini prsne ko



### **Toplinska slabost (iscrpljenost)**

To je stanje uzrokovano obilnim znojenjem zbog visoke temperature okoline i neodgovarajuće nadoknade vode i soli u tijelu

- jaka oznojenost
- normalna tjelesna temperatura
- malaksalost, vrtoglavica, mučnina i povraćanje, jaka žeđ, ubrzano disanje i rad srca, a moguć je i gubitak svijesti.
- Smjestite osobu u hladniji prostor i rashlađujte ju
- Postavite ju u ležeći položaj s podignutim nogama
- Nadoknadite izgubljeni tekućinu i sol (elektrolite) davanjem na usta
- Priprava elektrolita: u jednu litru vode stavite 1/2 čajne žlice soli i 6 čajnih žlica šećera

## PITANJA ZA PROVJERU ZNANJA

1. Poslodavcu je u interesu da bude što manje nezgoda na radu kao i profesionalnih oboljenja, jer iz toga proizlaze i materijalni gubitci.

a) točno

b) netočno

2. Zaposleniku je u interesu da ima što bolje i sigurnije radne uvjete kako bi svoj radni vijek ostvario sa što manje ugroženosti odnosno oštećenosti života i zdravlja.

a) točno

b) netočno

3. Ozljeda radnika nastala prilikom redovnog puta od stana do mjesta rada ili obrnuto te na službenom putu naziva se \_\_\_\_\_

4. Nabroji mehaničke izvore opasnosti (barem pet)

---

---

---

---

5. Radi zaštite života i zdravlja ustanovljena je najveća masa tereta za muškarce i žene kod stalnog podizanja i prenošenja i ona iznosi:

\_\_\_ kg za žene do 18 godina starosti

\_\_\_ kg za žene preko 18 godina starosti

\_\_\_ kg za muškarce koji nisu profesionalni transportni radnici

\_\_\_ kg za profesionalne transportne radnike

6. U lošijim uvjetima npr. kao što su mokre prostorije propisuju se niži trajno dopušteni naponi dodira, a iznose: \_\_\_\_\_ V za izmjeničnu i \_\_\_\_\_ V za istosmjernu struju.

7. S obzirom na masu kako dijelimo opasne plinove:

---

---

8. Ako osjetimo miris plina u kući znači postoji opasnost od eksplozije, što činite u tom slučaju:

---

---

---

---

---

---

---

9. Buka je definirana kao svaki nepoželjan zvuk. Decibel(dB) je jedinica kojom se izražava snaga buke pri određenoj frekvenciji (1000 H z). Odredi koliko decibela iznosi buka u dolje navedenim primjerima:

\_\_\_\_ dB buka sasvim bezopasna

\_\_\_\_ dB buka ima samo psihološko djelovanje

\_\_\_\_ dB ta buka još značajno ne ugrožava organ sluha-smatra se gornjom granicom dB tzv. "granica nelagodnosti"

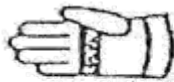
\_\_\_\_ dB tzv. "prag" ili "granica bola" –takvoj buci čovjek ne smije biti izložen.

10. Koji dijelovi tijela se povređuju, označi rednim brojevima od 1 do 5:

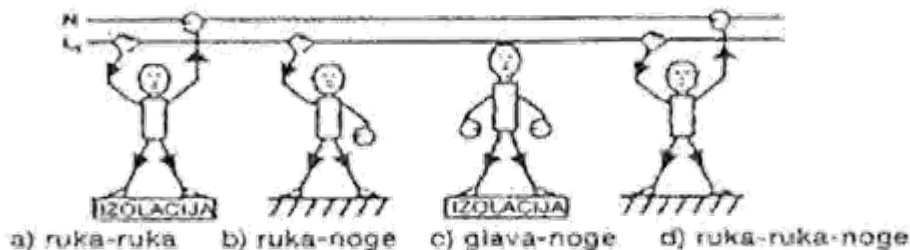
\_\_\_\_ glava; \_\_\_\_ vrat; \_\_\_\_ trup; \_\_\_\_ ruke; \_\_\_\_ noge.

11. Kojim zaštitnim sredstvima zaštićujemo ruke (označi u kvadratiće odgovarajuće slovo)

- a) Obična kožna rukavica
- b) Gumena rukavica za zaštitu od vode
- c) Azbestna rukavica za zaštitu od topline



12. Koji crtež prikazuje najmanju opasnost od električnog udara:



13. Među mikroklimatske uvjete ubrajamo:

- stanje zraka uvjetovano temperaturom
- vlažnost zraka
- kretanje zraka(strujanje)
- toplinsko zračenje

a) točno

b) netočno

14. . Koliko dugo traje provjera je li osoba diše?

15. Omjer masaže srca i umjetnog disanja iznosi: \_\_\_\_\_

16. . Navedite nekoliko znakova kako prepoznati šok:

---

---

---

---

---

17. Što je najvažnije napraviti kod otvorenih rana?

---

---

---

---

---

18. Prva pomoć kod kemijskih ozljeda su:

- Uklonite svu odjeću koja je natopljena korozivnim sredstvom
- Obilno isperite ozlijeđeni dio vodom
- Ako je kruto kemijsko sredstvo, mehanički ga odstranite i tek onda isperite
- Pokrijte sterilnim materijalom i pozovite hitnu medicinsku pomoć

a) točno

b) netočno

19. Kod otvorene rane smijemo

- a) Dodirivati ranu
- b) Ispirati ranu
- c) Staviti puder, mast ili posprejati ranu
- d) Odstraniti strano tijelo iz rane
- e)

a) točno

b) netočno

20. Navedite nekoliko simptoma toplinskog udara

---

---

---

---

---

# OSNOVE HIGIJENE

## Važnost održavanja osobne higijene

Higijena je znanost o očuvanju i unapređivanju zdravlja, odnosno znanost o sprječavanju i suzbijanju bolesti.

Higijena (gr. *hygiainein* = biti zdrav) znanost o očuvanju zdravlja, o uvjetima života koji imaju utjecaja na zdravlje, o mjerama kojima se sprječavaju bolesti te same mjere kojima se sprječavaju bolesti. (Klaić, 1978).

Cilj higijene je očuvati zdravlje pojedinca, čitavih zajednica i svih ljudi na svijetu.

Održavanje osobne higijene = čistoća tijela i sredine u kojoj boravimo.

### Postupci održavanja osobne higijene provode se:

- svakodnevno → dnevna njega
- više puta dnevno → djelomična njega
- povremeno → povremena njega,
- podjela njege: može biti dnevna, djelomična i povremena.

### Osobna higijena uključuje:

- pranje ruku i lica
- pranje kose i tijela
- higijenu usne šupljine i zuba
- korištenje dezodoransa
- higijenu odjeće, obuće, životnog prostora
- korištenje papirnatih ručnika kod kihanja i kašljanja
- izbjegavanje izravnoga kontakta sa stolicom, urinom, krvlju
- izbjegavanje diranja nosa, lica, lizanja prstiju
- pranje ruku nakon korištenja zahoda .

### Postupak pranja ruku:

- Pustiti toplu vodu iz slavine te namočiti njome ruke
- Ruke nasapunati, najbolje tekućim sapunom, u količini od 1-3 ml
- Dobro istrljati cjelokupnu površinu ruku: dlanove, nadlanice, površinu između prstiju te ispod noktiju, kao i kožu zapešća
- Sve zajedno u trajanju od 20-ak sekundi
- Isprati cjelokupnu površinu kože ruku, šake i zapešća pod tekućom (toplom) vodom
- Osušiti ruke brišući se papirnatim ručnikom
- Zatvoriti slavinu papirnatim ručnikom, izbjegavati kontakt oprane kože ruku sa slavinom
- Uporabljeni papirnati ručnik baciti u koš

- Ruke se mogu umjesto brisanja papirnatim ručnikom osušiti na aparatu s toplim zrakom.



**Pri izlasku iz toaleta ili kupaone izbjegavati dodire s okolnim površinama.**

### **Pravilno pranje tijela**

Higijenske navike pravilnoga pranja tijela treba provoditi:

- svakodnevno, najbolje navečer, prije odlaska na spavanje
- kupanjem u kadi ili tuširanjem
- tuširanjem mlaz vode djeluje na kardiovaskularni, dišni i živčani sustav
- potrebno je koristiti umjereno toplu vodu
- valja izbjegavati spužvice pri pranju (veliki su rasadnik bakterija)
- nakon tuširanja tijelo treba dobro istrljati frotirnim ručnikom jer time pospješujemo cirkulaciju.

### **Neugodan miris i njegovo sprečavanje**

Znojenje je potpuno uobičajena i sasvim normalna pojava.

Neka djeca se znoje više od drugih i mogu biti veoma uznemirena zbog toga.

Znoj sam po sebi ne smrdi, ali kada dođe u dodir s bakterijama na koži, počinje se širiti neugodan miris.

Neki od dezodoransa sadržavaju sastojke koji hrane bakterije na koži pa smrad bude još veći, ne koristiti dezodoranse na znojnu kožu.

Najjednostavnije rješenje je redovno tuširanje, mlakom vodom i nježnim sapunima ili gelovima za tuširanje.

Evo preporuke za uspješno suzbijanje neugodnih mirisa:

- redovito prati noge
- koristiti pamučne čarape
- češće mijenjati obuću

- obuću redovito prozračiti
- tenisice prati u perilici
- nakon pranja noge dobro posušiti, pogotovo prostor između prstiju
- nokte redovito podrezivati
- pranje zubi
- pranje do pojasa
- pranje genitalija
- češljanje
- tuširanje
- pranje kose
- podrezivanje noktiju
- brijanje
- šišanje

## **Održavanje čistoće odjeće i obuće**

Pravilnik o posebnoj radnoj odjeći i obući osoba koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu dolaze u neposredan dodir s namirnicama, sredstvima za održavanje osobne higijene, njegu i uljepšavanje lica i tijela moraju nositi posebnu radnu odjeću i obuću.

Pored posebne radne odjeće i obuće navedene u članku 2. Pravilnika za osobe koje rade u proizvodnji i prometu namirnica, sredstava za održavanje osobne higijene, njegu i uljepšavanje lica i tijela treba osigurati i sredstva za održavanje osobne higijene. Osobe uposlone u neposrednoj proizvodnji i preradi namirnica, prometa sa svježim mesom, mesnim prerađevinama, kruhom, pecivom i slasticama moraju biti uredno podšišani, a muškarci i obrijani.

Radnici s urednom dužom kosom moraju pri radu nositi zaštitne mreže ili marame. Nokti na prstima ruku moraju uvijek biti čisti i uredno odrezani, a pri radu je zabranjeno nošenje ručnih satova i nakita te uporaba kozmetičkih sredstava.

Posebnu radnu odjeću i obuću treba čuvati u zaključanim garderobnim ormarićima izgrađenim od čvrstog materijala, koji se može lako čistiti i prati te smještenim u prostoriju, odnosno u odvojeni prostor namijenjen isključivo za garderobu.

Iznimno, u manjim objektima, garderobni ormarići mogu se smjestiti u posebnom dijelu pred prostora sanitarnog čvora ili drugih pomoćnih prostorija u sklopu objekta.

U objektima u kojima postoje odgovarajuće garderobe izvedene prema posebnim propisima o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima pomoćnih prostorija objekata za proizvodnju i promet namirnica ili za izvedbu sterilnih materijala i slično (nečista i čista strana garderobe) nije potrebno osigurati garderobne ormariće za čuvanje potrebne radne odjeće i obuće.





*Primjeri garderobnih ormarića za zaposlenike*

Odjeća i obuća u ugostiteljstvu mora biti čista, uredna – ispeglana, funkcionalna, prilagođena godišnjem dobu i izrađena od materijala koji se lako održava.



*Različiti tipovi odjeće i obuće za barmene*

## Higijena radnog mjesta i prostora

Za goste jedna od najgorih noćnih mora je doživjeti trovanje hranom nakon konzumacije u nekom restoranu ili drugom ugostiteljskom objektu.

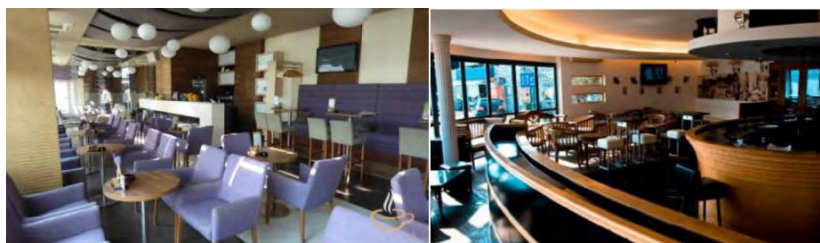
Cijenu koju plaćate za nepravilno vođenje računa o higijeni i čistoći u vašem ugostiteljskom objektu vrlo je skupa.

Kako biste izbjegli takve “nezgode” i jasnim znakovima gostima pokazali da je vaš objekt zaista čist i uredan bilo bi mudro da napravite određene preventivne radnje.

- Na ulazu u objekt ili u samom objektu vidno istaknite certifikat o ovogodišnjem zdravstvenom pregledu. Ovo je prvi znak da je ugostiteljski objekt siguran.
- Prisustvo žohara, muha, štakora i drugih lešinara su sigurni znakovi nezdrave okoline. Eliminirajte ih odmah!
- Radnici i osobe koje rukuju s hranom trebaju izgledati uredno i čisto. Posebnu pažnju treba obratiti čistoći i dužini noktiju. Dugi nokti su idealan dom za bakterije. Uposlenici trebaju nositi zaštitne rukavice i mreže za kosu ili kape. Restorani koji vode računa o čistoći i sigurnosti hrane inzistiraju da njihovi zaposlenici sprovedu ove minimalne mjere opreza.
- **sanitarni čvor treba uvijek biti čist**, a odvodi i dovodi vode trebaju savršeno raditi bez kapanja i začepljenja. Također, zaposlenici bi trebali koristiti antibakterijske sapune uz korištenje tople vode.
- Oprašeni zidovi i predmeti kao i čisti podovi su dio koji ne smijete zaboraviti. U čistim objektima ne bi trebalo biti ni najmanje prašine i masnoće.
- Nepočišćeni ostatci hrane i prljavštine po podu od prethodnog gosta igraju veliku ulogu kod gostiju. Nakon svakog gosta potrebno je i taj dio počistiti.
- Voda i hrana u kuhinji ne smije biti prisutna i rasuta po podu i mjestima koja nisu predviđena za to. Red u radu i dovoljno prostora za rad uposlenika u kuhinji su osnove i za čistoću i higijenu.
- Sirova hrana, posebno meso i zelje trebaju biti adekvatno odvojeni. Unakrsne kontaminacije ovih namirnica se obično događaju kada sirovo meso dolazi u kontakt s namirnicama koje se konzumiraju prijesne, kao što su salate.
- Podrazumijeva se da samo zdravi uposlenici mogu raditi s hranom.
- Prostor oko objekta treba biti čist, a mjesto predviđeno za smeće (kante, kontejneri) s uredno spremljenim otpadom. U slučaju pojave štakora ili sličnih lešinara potrebno je provesti mjere za njihovo uklanjanje.

- U čistom ugostiteljskom objektu radnici dezinficiraju stolove i namještaj s dezinfekcijskim sredstvima i brišu ih čistim ručnicima ili krpama predviđenim za tu namjenu.

*Ovim radnjama trovanja gostiju s hranom uslijed nedostatka čistoće i higijene smanjena su u velikoj mjeri. Budite dio tima čistih ugostiteljskih objekata iz kojih gosti izlaze samo s osmijehom na licu.*



*Besprijekorno čist i uredan radni prostor i prostor za goste*

## **Higijena uređaja, posuda i pribora**

Pribor, oprema i površine koje dolaze u kontakt s hranom kao i prostori u kojima se hrana priprema moraju se održavati u čistom stanju. To podrazumijeva redovito čišćenje, pranje i dezinfekciju. Prilikom čišćenja potrebno je koristiti zaštitnu opremu kao što su gumene rukavice, pregača, voodootporna obuća i sl.

Jedan od preduvjeta a za očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane je održavanje čistoće. Nečistoća pogoduje rastu i razmnožavanju mikroorganizama od kojih mnogi mogu biti uzročnici zaraznih bolesti. Pravilnim održavanjem čistoće smanjujemo broj mikroorganizama na prihvatljivu razinu. Pribor, oprema i površine koje dolaze u kontakt s hranom kao i prostori u kojima se hrana priprema moraju se održavati čistima., ato podrazumijeva redovito čišćenje, pranje i dezinfekciju.

### **Korištenje opreme za čišćenje**

Prilikom čišćenja potrebno je koristiti zaštitnu opremu kao što su gumene rukavice, pregača, voodootporna obuća i sl. Važno je da se postupak čišćenja izvede na ispravan način. Posebnu pozornost treba obratiti čišćenju opreme i uređaja koji se mogu rastaviti. Potrebno je pridržavati se uputa proizvođača o načinu rastavljanja opreme i uređaja i/ili o specifičnom načinu higijenskog održavanja.

### **Sredstva za održavanje higijene**

Postoje različita sredstva koja se koriste za održavanje higijene, međutim potrebno je poznavati načine kada i kako ih pravilno koristiti.

Sva sredstva koja se koriste moraju biti prikladna za čišćenje pribora, uređaja i površina koje dolaze u kontakt s hranom. Za provedbu čišćenja koristimo pribor, opremu i kemijska sredstva. Pribor i oprema moraju biti namjenski (krpe, spužvice, metle, brisači podova i sl.) te se redovito moraju mijenjati kada, uslijed korištenja, postanu neupotrebljivi za pravilnu izvedbu čišćenja.

### **Kako skladištiti sredstva za čišćenje?**

Potrebno je osigurati prostor ili zaseban ormar za odlaganje pribora i opreme za vrijeme kada se ne koriste. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju moraju se skladištiti odvojeno od prostora u kojima se rukuje s hranom. Različita kemijska sredstva za pranje ne miješati jedno s drugim, jer navedeno može dovesti do kemijske reakcije koja poništava njihov učinak.

Potrebno je slijediti upute proizvođača o načinu pripreme i uporabe. Sva sredstva moraju biti propisno označena, ne smiju se pretakati u neoriginalnu ambalažu.

### **Deterdženti i dezinficijensi**

Prema osnovnoj podjeli, kemijska sredstva za čišćenje dijele se na deterdžente i dezinficijense. Deterdženti su kemijska sredstva koja se koriste za uklanjanje masnoća, nečistoća i ostataka hrane, a djelomično mehanički uklanjaju i mikroorganizme. Dezinficijensi su kemijska sredstva koja uništavaju mikroorganizme.

Prije postupka dezinfekcije potrebno je s predmeta i površina očistiti sve tragove masnoća, nečistoća i ostataka hrane, dakle potrebno je prvo provesti postupak pranja. Na tržištu postoje i kemijska sredstva koja sadrže obje komponente te se istovremeno provodi pranje i dezinfekcija. Prilikom korištenja određenog kemijskog sredstva, pozornost treba obratiti na preporučenu koncentraciju i potrebno kontaktno vrijeme djelovanja. Većina je sredstava za čišćenje koncentrirana te se dodaju u vodu u točno određenim razrjeđenjima. Potrebno je slijediti upute proizvođača sredstva o načinu pripreme kako bismo učinkovito proveli postupak čišćenja, pranja i dezinfekcije. Ukoliko imamo nisku ili visoku koncentraciju, sredstvo neće pravilno djelovati. Povećana koncentracija kemijskog sredstva može predstavljati opasnost za osobu koja ga primjenjuje.

Također je potrebno držati se uputa proizvođača o potrebnom vremenu djelovanja koje označava minimalno vrijeme kontakta sredstva s predmetom ili površinom koju peremo ili dezinficiramo.

### **Postupci pranja, čišćenja i dezinfekcije**

Brisanje/prebrisavanje i pranje najčešći su načini primjene deterdženata. Navedenim načinima uklanjamo onečišćenja te omogućujemo da provedba dezinfekcije bude uspješna. Pranje se također koristi i uz primjenu dezinficijensa prilikom pranja ruku i strojnog pranja posuđa. Potapanje se koristi prilikom ručnog pranja posuđa, pribora i dijelova uređaja i opreme,

podrazumijeva pripremu vodene otopine dezinficijensa točno određene koncentracije te potapanje navedenih predmeta kroz određeno vrijeme. Prskanje se uglavnom koristi prilikom ručnog pranja i dezinfekcije većih površina i uređaja. Pomoću prskalice nanosimo otopinu dezinficijensa točno određene koncentracije.

Postupak pranja i dezinfekcije:

- ukloniti ostatke hrane
- pranje toplom vodom i deterdžentom (uklanjanje masnoća i nečistoća)
- ispiranje, kako bi se uklonili tragovi deterdženta
- dezinfekcija, kako bi se uništile bakterije (patogeni mikroorganizmi)
- finalno ispiranje, kako bi uklonili tragove dezinficijensa (po potrebi)
- sušenje na zraku.

Sredstva i pribor za čišćenje držati u zasebnom prostoru, odvojeno od prostora za rad s hranom.



*Kombinirana perilica posuđa*

### **Uvjeti rada u ugostiteljstvu**

Rad u ugostiteljstvu je po svojoj prirodi i zahtjevima složen, odgovoran i vrlo osjetljiv posao. Barmeni su u stalnom kontaktu s ljudima, domaćim i stranim gostima najraznovrsnijih osobina. Poslužuju pripremljena jela i pića. Rukuju skupocjenim inventarom, a neki i znatnim novčanim sredstvima što naglašava i njihovu moralnu odgovornost.

Često rade u neadekvatnim uvjetima, ljeti – velike vrućine, zimi – hladnoća, ostaju duže na radnom mjestu zbog nepredviđenih situacija ...



### *Barmen na radnom mjestu*

Pored odgovarajuće stručne spreme, dobrog zdravstvenog i tjelesnog stanja i izgleda, opće kulture i naobrazbe, društvenog i ekonomskog obrazovanja barmeni trebaju posjedovati i čitav niz posebnih moralnih, psihičkih i psihofizičkih osobina.

Barmeni moraju voljeti svoje zanimanje i ponositi se njime. Uvijek treba biti prisutna želja i volja za napredovanjem, usavršavanjem i afirmacijom.

Krasi ih prije svega ljubaznost, vedar duh i vedro raspoloženje u svim prilikama, topao ljudski odnos i srdačnost prema svakom čovjeku uz izraze poštovanja tuđe osobnosti. Moraju imati puno razumijevanja i strpljenja za svakog gosta, sposobnost za dobro pamćenje, smisao za lijepim i estetskim, a posebno je važno da imaju razvijen osjećaj za osobnu higijenu i uvijek uredan izgled.

Ruke trebaju biti besprijekorno čiste, uredne i njegovane, nokti podrezani. Djevojkama se dozvoljava da ih premažu prozirnim lakom.

Frizura treba ostavljati dojam uredne i čiste kose, da izdrži cijelo radno vrijeme posla, ako je duža, kod žena, vezati je u punđu.

Za konobarice vrijede pravila diskretnog šminkanja, ograničeno nošenje nakita kao i korištenje parfema koji nisu napadni svojim mirisima.

### **Zakonske regulative rada u ugostiteljstvu**

Ljudski potencijali najveći su izazov za daljnji razvoj turizma. S jedne strane, turizam je po prilikama za posao i mogućnostima razvoja karijere trenutno najpoželjniji i najperspektivniji sektor u Hrvatskoj. S druge strane, pred nama je još puno posla da stvorimo konkurentne uvjete u odnosu na zemlje u okruženju.

Različiti intenziteti poslovanja i specifičnost dnevnog i tjednog rasporeda radnog vremena za ugostitelje posebno je važno zadržavanje mogućnosti korištenja preraspodjele u najdužem trajanju od 60 sati tjedno i skraćenog dnevnog odmora od 8 sati, tvrdi se u priopćenju iz HUP-a.

## **Higijenska ispravnost namirnica**

### **Što je HACCP?**

HACCP, čita se „hasap“, je engleska kratica za *Hazard Analysis and Critical Control Point*. Možemo ga definirati kao proces analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka koji obuhvaća cijeli niz preventivnih postupaka s krajnjim ciljem – osiguravanje zdravstveno ispravne hrane. Baziran je na znanstvenim činjenicama. Najjednostavnije se može reći da je HACCP zapravo sustav samokontrole, ali i sustav kvalitete kojim osiguravamo neškodljivost hrane.

### **Kome je HACCP obvezan?**

Od 01.01.2009. prema Zakonu o hrani (NN 46/07) „Subjekti u poslovanju s hranom moraju uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, osim na razini primarne proizvodnje i pripadajućih djelatnosti, u svakom objektu pod njihovom kontrolom, provedbom preventivnog postupka samokontrole, razvijenog u skladu s načelima HACCP-a“. To u prijevodu znači da je uvođenje HACCP sustava obveza svih koji rade s hranom, kao što su:

- ugostiteljski objekti (hoteli, restorani, catering objekti, konobe, *pizzerije*, bistroi...)
- slastičarnice i pekarnice
- mesnice
- trgovine prehrambenih proizvoda
- objekti društvene prehrane (menze, domovi, dječji vrtići, škole...)

Naravno, obveza je i drugih sudionika u proizvodnji i trgovini hrane – „od polja do stola“ - da se drže ovih načela.

### **Zašto je HACCP potreban?**

Ovaj sustav postoji od 1959. godine kada je prvi put osmišljen za potrebe NASA-e kako bi se osigurala neškodljiva hrana za astronaute.

Sljedeći primjer ilustrira važnost HACCP-a: pripremljena gotova jela moraju stajati u hladnjaku na temperaturi do +4 °C kako ne bi došlo do razmnožavanja bakterija u hrani. Ukoliko mi tu temperaturu ne očitavamo s pokazivača te je ne zapisujemo, ne možemo znati je li taj uvjet zadovoljen. Zapisivanjem temperature u hladnjaku aktivno sudjelujemo u samokontroli i svojim potpisom preuzimamo odgovornost za točnost podataka.

### **Praktična provedba načela HACCP sustava u ugostiteljstvu.**

- Snimka stanja objekta s pisanim mjerama i rokovima za poboljšanje (osnovni preduvjeti)
- Zajednička edukacija o HACCP sustavu

- Edukacija u kuhinji – obrasci i radne upute
- Provjera funkcioniranja sustava
- Izdavanje certifikata
- Kontrola HACCP sustava (tzv. audit ili pregled funkcioniranja sustava)

## Štetan učinak alkohola na zdravlje

Konзумiranje alkohola šteti na mnogo načina, natijelo, obitelj ili okolicu.

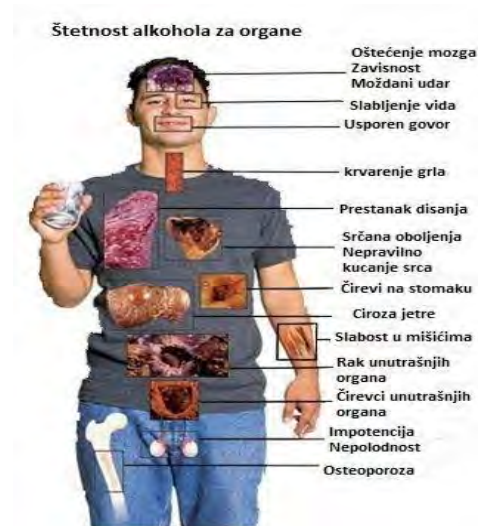
Oštećenja u tijelu su:

- **Fizička**
- **Psihička**
- **Socijalna**

### *Fizička oštećenja*

U tijelu čovjeka ne postoji organ koji se ne ošteti zbog konzumiranja alkohola. Alkohol direktno i destruktivno djeluje na sva tkiva u tijelu, a indirektno djeluje na poremećaj metabolizma šećera, proteina i masti. Izaziva i cirozu jetre. Svaka četvrta osoba koja konzumira alkohol ima čir. Uz to postoji opasnost od oštećenja srca, bubrega, kože, kao i nastanak epilepsije.

Na sljedećoj slici vidite bolesti organa. :





### ***Psihička oštećenja***

To se odnosi na mentalno zdravlje alkoholičara, odnosno, kvalitetu njegovog života. Alkohol uzrokuje težu koncentraciju, slabljenje memorije, pad inteligencije, poremećaj raspoloženja. To sve utječe i na okolinu, narušava unutrašnju duhovnu ravnotežu i odnose prema drugim ljudima.

### ***SMETNJE I POREMEĆAJI***

Poremećaji psihičkih funkcija; Promjene karaktera i osobnosti; psihotični poremećaji.

### ***Socijalna oštećenja***

Postoje dvije vrste socijalnih oštećenja, Obiteljska oštećenja, točnije, alkoholičar još uvijek uspijeva zadržati ugled, ali u obitelji dolazi do svađa, razmirica, raspada i do prilagođavanja obitelji ponašanju bolesnika. Atmosfera u obitelji je stalno napeta, nedostaje ljubavi i osjećaj sigurnosti i to dovodi do rastave. Zatim, još jedna vrsta oštećenja je društveno. Dolazi do izostajanja s posla, do smanjenje produktivnosti, povrijede na radnom mjestu... Bolesnik više ne može zadržati svoj ugled, svoje mjesto u društvu, ostaje bez obitelji, bez radnog mjesta, bez sredstava za život. Svoj spas nalazi u smrti na ulici.

## **Uzročnici zaraznih bolesti**

### ***načini prenošenja, osnovni načini sprečavanja prenošenja zaraznih bolesti***

Uzročnici zaraznih bolesti

- Bakterije
- Virusi
- paraziti (variraju veličinom od mikroskopski vidljivih – amebe, trihinela – do onih vidljivih golim okom – trakavice, uši)
- gljivice

### ***Važni pojmovi vezani uz zarazne bolesti***

- putovi prijenosa – načini prijenosa zaraznih bolesti, npr. vodom, hranom, zrakom, osobnim kontaktima, insektima – variraju od bolesti do bolesti
- ulazna vrata – mjesto ulaska uzročnika u organizam – npr. usta, koža, nos, sluznice
- inkubacija – razdoblje od ulaska uzročnika u organizam do izbijanja bolesti
- opći i specifični znakovi zaraznih bolesti
- vrijeme zaraznosti – razdoblje kada bolesnik izlučuje klice zaraznih bolesti
- kliconoša – osoba koja nosi i izlučuje klice zaraznih bolesti, a da pritom ne pokazuje znakove bolesti

- kontakt – osoba u bliskom dodiru s bolesnikom - može i ne mora pokazivati znakove bolesti
- otpornost ili imunost – sposobnost organizma da se brani od zaraze.

## SIMPTOMI

- opći znakovi – povišena temperatura, treskavica, znojenje, malaksalost, gubitak apetita, bolovi u mišićima, opća nelagoda
- općenito zarazne bolesti počinju lošim osjećanjem, glavoboljom i laganim porastom tjelesne temperature
- specifični znakovi prepoznatljivi za određenu bolest – npr. osip, žutilo bjeloočnica i kože, krvarenja...

## ***Osnovni načela u liječenju i sprečavanju prenošenju zaraznih bolesti***

- izolacija, mirovanje, medikamentozno liječenje i dijeta
- izolacija – standardna i stroga – vrši se u brodskoj bolnici ili jednokrevetnoj kabini – za vrijeme liječenja i oporavka – osoba koja liječi i njeguje bolesnika mora se služiti osobnim zaštitnim sredstvima (maska, ogrtač, rukavice) – stolica i mokraća oboljelih se dezinficiraju prije ispuštanja ili se o postupku konzultira lučka zdravstvena vlast
- standardna – zabranjene posjete, a za oporavka ograničene – sustavno se vrši dezinfekcija predmeta, odjeće, posteljine, ručnika, pribora za jelo i posuđa
- stroga – kod karantenskih i opasnih zaraznih bolesti – potpuna zabrana kontakta s posadom i putnicima – iz prostorije se uklanja sve nepotrebno – u kontaktu samo posebno podučena osoba u punoj zaštitnoj opremi – sve u dodiru s pacijentom podliježe dezinfekciji – štrcaljke, igle i ostali materijal se pohranjuju u poseban kontejner i predaju lučkim zdravstvenim vlastima na uništavanje
- medikamentozno liječenje – bakterijske bolesti se liječe antibioticima, također se daju i kod nekih virusnih bolesti da se spriječi naknadna bakterijska infekcija – za većinu virusnih bolesti nema lijeka
- podizanje i održavanje opće otpornosti organizma kako bi lakše svladao bolest – dijeta i nadoknada tekućine
- dijeta – uz visoku temperaturu zna ići i osjećaj mučnine i gađenja – prilagoditi tome dijetu: bezalkoholni negazirani napici, juhe, kuhano nemasno meso, pasirano povrće, riža...

## ***Temeljna načela u zbrinjavanju zaraznih bolesnika***

- izolacija – ako bolesnik ima temperaturu, najbolje ga je izolirati do postavljanja dijagnoze

- pregled – obavezno potpuno svući i pažljivo pregledati na osip i druge specifične znakove
- stavljanje u krevet – odrediti tko će se baviti njegom i organizirati stalnu dezinfekciju
- nadoknada tekućine
- snižavanje tjelesne temperature ukoliko je ona preko 38,5 °C
- kod teškog općeg stanja organizirati da bolesnik obavlja malu i veliku nuždu u krevetu
- kod težih bolesnika ili dvojbene dijagnoze potražiti pomoć preko radija
- na prilazu luci poslati poruku lučkim vlastima tako da lučke zdravstvene vlasti mogu organizirati prihvrat zaraznog bolesnika.

### ***Trovanje hranom***

- pri konzumaciji hrane koja sadrži štetne bakterije ili njihove produkte/otrove – skupno (obrok na kopnu ili brodska kuhinja) ili pojedinačno trovanje
- par sati nakon konzumacije kreću grčevi u trbuhu, mučnina, povraćanje, opća slabost, hladan znoj, a može biti prisutna i povišena temperatura
- na brodu – baciti preostalu sumnjivu hranu, dezinficirati posuđe i pribor (daske za rezanje mesa)
- dijeta (1. dan čaj i dvopek, 2. dan lagana hrana poput juha, nemasnog mesa i rižine sluzi) i poštediti
- preventiva – oprez pri konzumaciji hrane na kopnu, na brodu higijenske mjere pri držanju hrane

### ***Zarazne bolesti koje se prenose hranom i vodom***

#### ***Botulizam***

uzrokuje ga otrov koji nastaje djelovanjem bakterija unutar konzerve, simptomi su: mučnina, povraćanje, grčevi u trbuhu, proljev, suhoća usta, mišićna slabost, otežano gutanje i govor, karakteristične dvoslike. U ovom slučaju treba odmah izazvati povraćanje i hitno tražiti savjet liječnika putem radija. Prevencija se postiže prokuhavanjem konzervi i bacanjem „napuhnutih” konzervi.

#### ***Trovanje plavom ribom (skombrotoksizam)***

Nastaje zbog alergijske reakcije na produkte bakterija truljenja u plavoj ribi koja nije propisno čuvana (iznad 27 °C) ili je odmrznuta pa opet zamrznuta – te produkte ne uništava termička obrada – oči i koža se zacrvne, lice otekne, usnice trnu, suhoća usta, svrbež, znojenje, mučnina, glavobolja, vrtoglavica, povraćanje, proljev – u slučaju jače reakcije tražiti savjet preko radija – izazvati povraćanje, potom dati antihistaminike (Dimidril).

## **Spolne zarazne bolesti**

Isključivi izvor zaraze čovjek – gotovo jedini način prijenosa spolni kontakt, izuzetno rijetko preko upotrebnih predmeta, ove bolesti ne ostavljaju imunost i može se od njih više puta oboljeti.

### ***Sifilis (lues)***

To je bakterijska infekcija (treponema, spiralna bakterija) i inkubacija traje tri tjedna.

1. stadij – zarazan – tvrdi čankir (ranica s tvrdim rubom) na spolovilu, čmaru ili ustima, bezbolan, uz njega ide i otok susjednih limfnih čvorova (prepone, vrat, čeljust)
2. stadij – osip
3. stadij – sifilitične gume (granulomi) koji razaraju tijelo – danas vrlo rijetko.
  - Terapija antibioticima (prije početka liječenja zatražiti radiološki savjet).
  - Kod polovice liječenih dolazi do reakcije nalik na pogoršanje (vrućica, treskavica, bolovi, otok čankira), ali terapiju treba nastaviti uz davanje analgetika (paracetamol).

### ***Gonoreja (kapavac, triper)***

Uzročnik gonoreje je bakterija, simptomi:

- inkubacija tri dana
- pečenje, svrbež i bolovi u završnom dijelu mokraćne cijevi, kasnije se iz mokraćne cijevi cijedi gusti žutozeleni gnoj
- liječi se kombinacijom antibiotika
- neliječena bolest prelazi u kronični oblik koji uzrokuje neplodnost

### ***Meki čankir***

To je bakterijska bolest tropskih krajeva

- inkubacija 1-3 dana
- izbijanje vrijeda na spolovilu ili čmaru
- meki čankir i za razliku od sifilisa ima mekane rubove, bolan je, a limfni čvorovi oteknu za 1-2 tjedna i za razliku od sifilisa jako oteknu, bole, zagnoje se i na kraju provale
- liječi se antibioticima
- paziti da nije došlo do istovremene zaraze sifilisom (tvrdi čankir na mjestu gdje je bio meki)

### ***Genitalni herpes***

- To je virusna bolest
- inkubacija šest dana
- bol, peckanje i svrbež na spolovilu, ali i okolnim mjestima, pa i bedrima

- javlja se više sitnih mjehurića koji poslije puknu i nastaju vrijedovi (za razliku od sifilisa gdje je samo jedan vrijed)
- sklona ponovnom pojavljivanju

### ***AIDS (SIDA, „kopnica”)***

- virusna bolest (HIV virus) rasprostranjena po cijelom svijetu – prenosi se spolnim putem (prostitucija) i krvlju (zajednička upotreba igli i štrcaljki, nesterilni medicinski instrumenti, tetoviranje, bušenje ušiju, transfuzija krvi) – dugotrajna inkubacija tijekom koje bolesnik nema tegoba i zarazan je
- sama bolest je zapravo posljedica infekcije zbog pada imuniteta (oportunističke infekcije i tumori) – suvremeno liječenje produžuje život, ali bolest uvijek završava smrću.

### ***Preventiva spolno prenosivih bolesti***

- 1) izbjegavanje nepoznatih seksualnih partnera
- 2) upotreba prezervativa, i to što sigurnijih (prezervativi su dobra, ali ne i potpuno sigurna zaštita)
- 3) redovito provođenje intimne higijene

Prema međunarodnim konvencijama pomorci su u svim lukama svijeta oslobođeni plaćanja liječenja od spolno prenosivih bolesti.

## PITANJA ZA PROVJERU ZNANJA

1. Osobna higijena uključuje (nabroji nekoliko važnih stvari):

---

---

---

---

---

2. Higijenske navike pravilnoga pranja tijela treba provoditi (zaokruži točne navode):

- a) svakodnevno, najbolje navečer, prije odlaska na spavanje;
- b) kupanjem svakog petka;
- c) kupanjem u kadi ili tuširanjem;
- d) kupanje ne treba često upražnjavati jer koža pati.

3. Znojenje je potpuno uobičajena i sasvim normalna pojava.

a) točno                      b) netočno

4. Neki od dezodoransa sadržavaju sastojke koji hrane bakterije na koži pa smrad bude još veći, ne koristiti dezodoranse na znojnu kožu.

a) točno                      b) netočno

5. Posebnu radnu odjeću i obuću treba čuvati u zaključanim garderobnim ormarićima

a) točno                      b) netočno

6. Koji uposlenici mogu raditi s hranom.

---

---

7. Čemu pogoduje nečistoća

---

---

8. Prilikom čišćenja koju zaštitnu opremu je potrebno koristiti?

---

---

---

9. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju moraju se skladištiti odvojeno od prostora u kojima se rukuje s hranom

a) točno

b) netočno

10. Što je HACCP ? (napiši englesku varijantu).

---

---

11. Kome je namijenjen HACCP?

---

---

---

---

---

12. Konzumiranje alkohola šteti na mnogo načina, na tijelo, obitelj ili okolicu. Oštećenja u tijelu su:

---

---

---

13. Uzročnici zaraznih bolesti?

---

---

---

---

14. Zarazne bolesti koje se prenose hranom i vodom

---

---

15. Što može uzrokovati zarazne bolesti?

---

---

16. Što je to inkubacija?

---

---

17. Što su to opći znakovi i simptomi zaraznih bolesti, nabroji ih!

---

---

18. Koja su temeljna načela u liječenju zaraznih bolesti?

---

---

19. Koji su simptomi sifilisa?

---

---

20. Kako razlikujemo sifilis od mekog čankira i genitalnog herpesa?

---

---

21. Napiši nešto o gonoreji!

---

---

22. Napiši nešto o AIDS-u!

---

---

23. Navedi tri osnovna elementa prevencije spolnih bolesti

---

---



# POSLOVNA KOMUNIKACIJA I BONTON

## Osnove poslovne komunikacije

### *Oblici poslovne komunikacije*

- Formalna i neformalna
- Verbalna i neverbalna
- Jednosmjerna i dvosmjerna
- Nadolje, nagore i lateralna
- Posredna i neposredna

**FORMALNA** komunikacija je isplanirana komunikacija, zvanična je u odnosu na kompaniju, odvija se u utvrđenoj normi i ima podršku ili se bazira na odlukama menadžmenta.

**NEFORMALNA** komunikacija je sve ostalo (ćaskanje uz kavicu, tračevi...).

### **VERBALNA** komunikacija

- Govorom
- Čitanjem
- Pisanjem

### **NEVERBALNA** komunikacija

- Komunikacija bez riječi
- Namjerna i nenamjerna
- Izražava emocije, stavove, osobine ličnosti, poticanje
- Vezana uz kulture

Verbalne poruke većinom djeluju na razumski dio sugovornika, a neverbalne na osjećajni.

### **DOJAM U KOMUNIKACIJI OVISI O:**

- Riječima – 7% - verbalno
- Tonalitetu – 38% - neverbalno
- Fiziologiji – 55% - neverbalno

### ***Preko 90% komunikacije je neverbalno!***

Kako naučiti dobru komunikaciju

### **Neverbalnu-**

- 1.naučite čitati znakove tijela
- 2.kontrolirajte svoje znakove tijela

## **Verbalna-**

- čarobne riječi

## ***Neverbalni znakovi uključuju:***

- izraze lica
- ton glasa
- geste
- položaj tijela ili pokret
- dodir
- pogled.

## **Što nam govori Kontakt očima i pogled**

### ***Vrlo moćni neverbalni znakovi:***

- širom otvorene oči i proširene zjenice- sviđanje
- stisnute oči-ljutnja -zle namjere
- smještaj i duljina pogleda -ukazuju na interes i emocije i pomaže nam u usklađivanju komunikacije s drugom osobom
- skrivanje pogleda -često je znak neiskrenosti, ali može biti i znak neugode.

## **Ostali oblici komunikacije**

**JEDNOSMJERNA** komunikacija je ona komunikacija gdje poruke idu samo u jednom smjeru i ne ostavlja se mnogo mjesta primatelju da reagira.

**DVOSMJERNA** komunikacija je takav oblik komunikacije u kojem se omogućava i čak ohrabruje odgovor i reakcija primatelja.

**“NADOLE”** komunikacija ide od rukovoditelja ka nižim nivoima kompanije.

Dijeli se na:

- instrukcije
- logičko obrazlaganje posla
- tumačenje politike i metoda rada
- povratnu vezu i sugeriranje.

**“NAGORE”** komunikacija se usmjerava od baze (zaposlenih) ka menadžmentu, tj. od nižih nivoa ka višim. To je učešće zaposlenika u procesu.

**LATERALNA** komunikacija se odvija na istom nivou, tj. horizontalno. To je komunikacija osoba na istom hijerarhijskom nivou.

**POSREDNA** komunikacija je ona u kojoj pošiljalatelj i primatelj poruke nisu u direktnom kontaktu, već između njih ima posrednik.

**NEPOSREDNA** komunikacija je kada nema posrednika već se komunikacijski kontakt ostvaruje neposredno.

Briga o gostu središnja je usluga turizma i ugostiteljstva koja istodobno prodaje proizvod i samu sebe.

Konobari, barmeni, somelijeri, flamberi predstavljaju onaj dio osoblja koji je stalno u neposrednoj komunikaciji s gostom. Njihova je uloga usmjerena na stvaranje pozitivnog ozračja i na zadovoljavanje onih želja koje gost ima, a tiču konzumacije hrane i pića. Važne osobne i profesionalne kompetencije kod navedenih zanimanja odnose se na psihomotoričke i komunikacijske vještine za što je potrebno slijedeće:

- *Poznavanje potreba i želja potencijalnih gostiju*
- *Znanje stranih jezika*
- *Poznavanje standarda kvalitete*
- *Znanje o organizaciji poslovanja u sektoru turizma i ugostiteljstva*
- *Znanje o različitim kulturama i mogućim potrebama njihovih pripadnika*
- *Znanje poslovnog dopisivanja i komuniciranja*

## **Poslovni bonton**

BONTON je skup dogovorenih normi uljudnog ponašanja.

Temeljno je pravilo lijepog ponašanja:

***ne čini drugom ono što ne bi želio da tebi drugi čine i ponašaj se prema drugom tako kako želiš da se drugi ponašaju prema tebi.***

Dobro ponašanje veliko je umijeće i pola uspjeha u životu.

Pojednostavljeno:

**Bonton je skup pravila za ponašanje u društvu.**

Što je poslovni bonton?

- Dobri odnosi na poslu
- Lijep i poslovan izgled
- Sukobi i krizne situacije
- Zadobiti povjerenje rukovoditelja , kolega, domaćeg i stranog poslovnog partnera
- Ponašanje u liftu, hodniku, na radnom mjestu, poslovnim ručkovima..
- Komunikacija telefonom i drugim sredstvima komunikacije
- Kako se predstavljati, pozdravljati i oslovljavati druge.

## ***Ponašanje poslovnog čovjeka***

Poslovni čovjek nikad:

- ne koristi nepristojne ili pogrdne riječi
- ne dozvoljava da ga poslovni suradnik ili bilo tko isprovocira
- ne povisuje ton u telefonskom ili direktnom razgovoru
- ne doručkuje za radnim stolom
- ne pije alkoholna pića
- ne ogovara suradnike niti kolege.

Poslovni čovjek je uvijek:

- poslovan, kreativan, dostojanstven
- komunikativan na sebi svojstven način
- vedar i radno raspoložen
- fizički svjež i odmoran
- uredan, lijepo odjeven, “prijatnog” izgleda

Standardi ženske poslovne djelatnosti

-nije dozvoljeno nositi:

- provokativnu odjeću (dekoltiran izrez, “vrtoglave” potpetice, prekratka suknja, provokativne čarape ...)
- napadni make-up
- pregršt nakita

Standardi ženske poslovne djelatnosti

poželjno

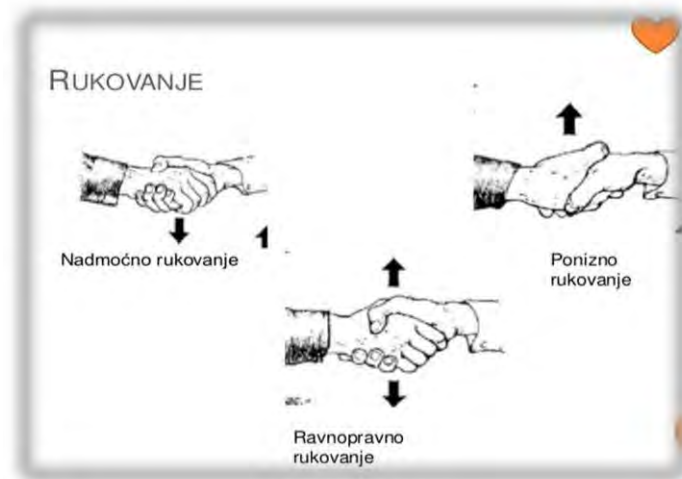
- Prekrivena ramena, suknje ispod koljena
- Štikle umjerene visine (do 5 cm), zatvorena obuća
- Uredna frizura, ne prenapadna
- Make up u skladu s odjećom i prilikom, koji djeluje prirodno
- Nakit- usklađen s odjećom
- “Manje je više”

*„Ako je žena loše obučena, primijetit ćete odjeću, ali ako je besprijeckorno obučena – primijetit ćete ženu.“ (Coco Chanel)*

**Nekoliko značajnih činjenica vezano za međusobno predstavljanje:**

- Kad se sami predstavljate, kažete svoje ime i prezime, ali ne profesiju ili položaj.
- Kad god u društvu muškaraca i žena nekoga nekome predstavljate, muškarac koji sjedi mora ustati.
- Žene ne moraju ustati kad im predstavljaju muškarce, ali mlade žene i djevojke trebaju ustati kad ih predstavljaju starijim ženama.

- Osoba višeg ranga oslovljava osobu nižeg ranga s „ti“ jednako kao starija osoba mlađu-neovisno o spolu. Osobe višeg ranga će ponuditi osobi nižeg da prijeđu na „ti“. Domaćin mora paziti da upozna goste jedne s drugima. Pozdravljanje žena riječju “gospođica” više nije u skladu s vremenom.
- Nepristojno je prisluškivati druge.
- Ako pri službenom posjetu prvi pružimo ruku napravili smo pogrešku.
- Poželjno je održavati kontakt očima.



*Bonton rukovanja*

## PITANJA ZA PROVJERU ZNANJA

1. Koji oblici poslovne komunikacije postoje?

---

---

2. Što je VERBALNA komunikacija?

---

---

3. Što je NEVERBALNA komunikacija?

---

---

4. Koliko je u postotku (%) komunikacije neverbalno?

---

---

5. Navedi nekoliko neverbalnih znakova.

---

---

6. Što nam govori kontakt očima i pogled, skrivanje pogleda?

---

---

7. POSREDNA komunikacija je

---

---

8. Ponašanje poslovnog čovjeka. Nepoželjno.

---

---

9. Standardi ženske poslovne djelatnosti. Poželjno.

---

---

10. Nekoliko značajnih činjenica vezano za međusobno predstavljanje

---

---

---

---

## **OSNOVE STRANOG JEZIKA U STRUCI**

**Pozdravljanje, informiranje i posluživanje gosta na stranom jeziku** *Osnovni pojmovi u baru*

*Pozdravljanje i informiranje gosta o ponudi na stranom jeziku*

*Naručivanje i posluživanje pića*

**Oprema i inventar blagovaonice**

*Oprema i inventar blagovaonice*

*Stolno rublje i pribor za jelo*

*Stolno posuđe*

*Barski inventar i čaše u baru*

**Vrste pića**

*Alkoholna i bezalkoholna pića*

*Hladni i topli napici*

*Naručivanje i posluživanje hladnih i toplih napitaka*

## OSNOVE BARSKOG POSLOVANJA

### Vrste barova i barska oprema

#### *Općenito o barovima*

Prvi barovi potječu iz SAD-a pod nazivom saloon. Bili su dosta neugledni i neukusno uređeni. Prvi posjetitelji su bili lutajući kauboji, kopači zlata, kockari, a i domaće stanovništvo .

S vremenom se razvijaju i postaju glavna okupljališta poslovnih ljudi, ljudi prolaznika, besposličara i danguba, ili je služio za zadovoljenje potreba domaćeg stanovništva.

Pojam „bar” podrazumijeva različite ugostiteljske poslovne jedinice koje pružaju različite ugostiteljske usluge u različito vrijeme dana ili noći.

Ako im dodamo drugu riječ npr. (aperitiv, disco, snack...), dobit ćemo detaljniju informaciju o kojoj se točno vrsti bara radi.

Zajednička obilježja gotovo svih barova su prepoznatljivi barski pultovi, barske stolice, barski stolovi, te ponuda usluga (pića, napici, zabava, i neka jednostavna jela, kao i ugodan ambijent i kvalitetna posluga).

Na temelju toga razlikujemo sljedeće vrste barova:

VRSTE BAROVA		
Barovi kojima su temeljne usluge pića i napici	Barovi kojima su temeljne usluge pića, napici i razonoda	Barovi kojima su temeljne usluge pića, napici i jela
APERITIV BAR	PLESNI BAR	SNACK BAR
RESTAURAN BAR	DISCO BAR	MLIJEČNI BAR
CAFFE BAR	CABARET BAR	GRILL BAR
PUB BAR	VARIETE BAR	
AMERICAN BAR		
TAPAS BAR		

Većina navedenih barova bila je poznata i prije nekoliko stotina godina.

U novije vrijeme – (70 – ih) godina prošlog stoljeća također u Americi pojavljuju se i neke nove skupine barova:

- singles bar
- toples bar
- seks teatar bar



### ***Koktel bar***

To je opći naziv za sve vrste barova gdje se miješaju pića.

Riječ koktel ima nekoliko definicija:

1. Pijetlov rep (prema američkoj legendi nakon borbe pijetlova vlasnik pijetla pobjednika ima pravo iščupati pero poraženom pijetlu, naručiti piće za čitavi lokal, piće se sastoji od onoliko raznih pića koliko rep ima boja, piće plaća vlasnik poraženog pijetla, čak se spominje da se pero repa stavljalo u čašu s koktelom).
2. Francuzi tvrde da je cocktail porijeklo francuske riječi coquet (cokè) što bi značilo – dopadljiv, ili kao što neki tumače da je koktel nastao od francuskog pojma coquetel što je istoimeno miješano piće u francuskoj iz pokrajine Bordeaux (Bordo), koje se pilo u 18. stoljeću.

Kod nas je poznato da je Tin Ujević bio veliki boem i posjetitelj mnogih barova u Zagrebu pa je tako zapisao o koktelima: “Koktel je univerzalnost plamena. Spada u rekvizite modernog znanja i obrazovanja. Ko ne umije na sebi svojstven način da ga uživa, nije suvremen čovjek. Dakle – zaostao je. Zadnja revolucija Pariza i Europe uvezena iz Amerike je koktel”.

### ***Noćni bar***

To je popularni naziv za sve tipove barova kojima je radno vrijeme uglavnom noću od 20:00 ili 21:00 h pa sve do jutarnjih sati

### ***Aperitiv bar***

Pojavljuje se početkom prošlog stoljeća. Najprije u Francuskoj i Italiji a zatim i u ostalim zemljama. Može biti u sastavu hotela ili zasebna jedinica. Kod nas se pojavljuju pedesetih godina prošlog stoljeća. Temeljne usluge su im:

- aperitivna pića
- bezalkoholna pića
- digestivna pića
- napici (topli i hladni)
- pivo
- vino
- kolači
- zalogajna jela
- sendviči (topli i hladni).

Radno vrijeme nije ničim određeno. Najčešće je to od 07:00 do 22:00 h. U baru je važan ugođaj i atmosfera. Ako se glazba svira na pianu, nazivaju ih i piano barovi.

Posebnu pozornost treba obratiti ponudi aperitiva i digestiva. Najbolja pića potječu iz Francuske, iako ne treba zanemariti ni domaća pića. Često se s bara izdaju pića i u restoransku blagovaonicu. Može biti omeđeni prostor ili se nalaziti samo u predvorju hotela.

### ***Cafe (kafe) bar***

Potječe iz Italije, a nastao je tridesetih godina prošlog stoljeća.

Pravi bum doživljava pedesetih godina prošlog stoljeća pojavom aparata za espresso kavu.

Usluge

- aperitivna pića
- bezalkoholna pića
- digestivna pića
- napici od kave i čaja (topli i hladni)
- Pivo
- vino
- kolači
- sladoled
- zalogajna jela
- miješana pića.

Najčešće posluje kao zasebna jedinica. Na užoj lokaciji može ih biti više smješteno.

U pravilu su konkurencija jedan drugomu pa se zbog toga svako na svoj način pokušava prilagoditi gostu ponudom i asortimanom pića i usluga. Mogu biti opremljeni namještajem tipa stolovi, stolci, separei, klupe, taburei...

U poslovanju ovih barova presudni su ambijent i usluga.. Cjenici pića moraju biti istaknuti na vidnom mjestu pored točionice ili na stolovima (zakonom regulirano).

### ***Pivo - bar***

Njemački Bier – Bar, ili manje radnje tzv. Bierthete (birteke) nude jednu do dvije vrste točenog piva i veliki izbor piva u boci.

Engleski Pub (pab) – poznato okupljalište svih uzrasta od 18 do 80, nacionalni simbol gdje dominiraju materijali: drvo, mesing, staklo. Interijer obiluje raznim propagandnim materijalima raznih proizvođača pića. Većina pabova nudi na desetke različitih vrsta piva.

Ponuda: **pivo**

osim velikog izbora piva mogu se dobiti i mješavine od piva, a najčešća pića koja se miješaju sa pivom su: gin, vodka, whisky, vinjak, šljivovica, a od sokova Coca cola, Sprite, i sl.

### ***Tapas bar***

Podrijetlo ovih barova je iz Španjolske, a riječ tapas u prijevodu bi značila zalogaj, zagrizak, zalogajčić.

Ponuda: - osim velikog izbora pića i napitaka ovi barovi nude i neka jednostavna jela  
npr.: riblje salate, pohane i pržene ribice, hladni naresci...

### ***Američki (American) bar***

Odlika ovih barova je da gosti najviše vremena provode za dugačkim točionikom, te imaju na raspolaganju manji broj stolova i stolica. S obzirom na to da u Americi živi stanovništvo koje potječe iz cijeloga svijeta u tim barovima mogu se dobiti pića iz cijeloga svijeta, a vlasnici barova vole isticati pića iz kraja iz kojega potječu. Ukoliko je bar u sklopu hotela radno vrijeme se prilagođava potrebama i navikama gostiju.

Osim pića i napitaka te nekih jednostavnih jela, većina ovih barova (gdje je to zakonom dopušteno) putem automata nudi veliki izbor cigara, cigareta te duhana za lule. Hotelski barovi uglavnom imaju glazbu s pijanina. Dok većina ostalih barova je opremljena raznim uređajima (npr. “džuboks”) gdje gosti sami ubacuju kovanice i puštaju glazbu po želji. Vikendom je uobičajeno da sviraju bendovi, a neki barovi imaju i kroz tjedan, najčešće srijedom, “živu svirku”.



*1890's Marble Bar - u Los Angelesu*

### ***Restaurant bar***

Uobičajeno je da svaki malo bolji restoran u svom sastavu ima bar koji je uglavnom smješten na malom prostoru. Sastoji se od točionice pića i desetak visokih barskih stolica. U ponudi se nalaze uglavnom aperitivi, digestivi i naravno ostala pića i napici (naglasak je na aperitivima i digestivima). U ovim barovima nije uobičajeno da se poslužuje hrana. Radno vrijeme ovisi o radnom vremenu restorana, iako se gosti mogu zadržati i nešto duže od zatvaranja restorana.

### ***Mini bar***

To nije bar – lokal, nego manji hladnjak koji se nalazi u hotelskoj sobi i konobar koji je zadužen za određeni broj soba kontrolira i nadopunjava po želji gosta potrebna pića. Gostima se u ponudi daje karta s popisom pića za bar i cijenama, kao i obrazac koji popunjavaju – upisuju što su potrošili iz bara. Ovdje je jako važno da konobar koji kontrolira mini bar pravovremeno izvijesti recepciju da gost u međuvremenu ne bih napustio hotel jer tada račun mora podmiriti konobar.

### ***Automat bar***

Automat barovi su poznati više od 100 godina. Postoji i pisani trag da je u Zagrebu bio prvi takav 1930 godine i zvao se “Kvisisana”, gdje se za tadašnja 3 dinara mogao dobiti topli obrok tipa: kuhane kobasice, debrecinke, hrenovke i sl. Ti prvi barovi su imali mehaničke naprave. Razvojem elektronike usavršeni su do te mjere da danas možete dobiti razne proizvode i usluge. Ovakvi barovi se sastoje od jedne ili više prostorija u kojima su postavljeni razni automati s jelima, pićima, napicima...

Jako su zahvalni jer se može uz vrlo malo ulaganja dobro zaraditi, nije potrebno osoblje za posluživanje, pomoćno osoblje, inventar...



*Nekad je to izgledalo ovako*



*Danas su to moderni automati*

### ***Mliječni bar***

Samo ime govori o ovom tipu barova. Usluge su na bazi mlijeka, jogurta, kave, čaja, voćnih sokova, sladoleda, od jela na bazi jaja, tjestenine, riže, povrća, raznih sendviča... Većina napitaka se poslužuje u većim čašama zapremine 200 do 300 cl lijepog dizajna i oblika, postavljenim na tanjuriće gdje se po potrebi servira žlica ili slamka.

Radno vrijeme može biti neograničeno i ovisi gdje su smješteni npr. ako su uz prometnice mogu biti otvoreni 24 h.

### ***Plesni bar***

Poznati su diljem svijeta, a najvažnija usluga zbog čega su i nastali je ples i zabava. Od ostalih usluga nudi se hrana, vrlo skupa pića piće, napici...

Neki od ovih barova imaju i animir dame, koje su zadužene da gostima prave društvo za stolom ili na plesnom podiju te ne smiju napustiti bar do kraja radnog vremena. Negdje postoji i muškarci koji imaju istu ulogu, da bi pravili društvo usamljenim damama koje su došle u bar zabaviti se. Te osobe su uglavnom mlađe dobi, ugodne vanjšine, dobri komunikatori, zabavljači, plesači...



*Primjer kako igra svjetla mijenja interijer*

### **Variete i Kabaret bar**

Dosta slični tipovi bara gdje se gostima uz standardnu ponudu ugostiteljskih usluga nudi:

- Žongliranje
- Magije
- Hipnoze
- Akrobacije
- Parodije
- Recitacije
- Razni akrobatski plesovi, erotski, nacionalni, egzotični...
- Solo pjevanje



### **Disko bar**



Danas najpopularnija okupljališta mladih i srednjih generacija.

Uz standardne ugostiteljske usluge gostima se nudi:

- Razni tipovi glazbe: moderna strana i domaća disko glazba, disko plesovi, zanimljivi disko video program, u novije vrijeme i “narodnjaci”
- Često disko barovi dovode razne poznate domaće ili svjetske izvođače, gdje gosti ponekad plaćaju i vrtoglave cijene za ulaznice.



### ***Singles bar***

Potječe iz Amerike te mu je osnovna namjena pružanje usluga osobama koje dolaze upoznati “srodnu dušu”. Samci dolaze u ovakve barove kako bi na ovakav način upoznali nove ljude (najčešće suprotnog spola).

U ovakve barove nije nikome zabranjen ulazak, što znači da bilo tko može doći i konzumirati usluge bara.

Osobe koje zalaze u ovakve barove uglavnom imaju visok stupanj kulture i taktičnosti, jer samim ulaskom u bar daju do znanja da žele poznanstvo druge osobe.



*PS40-Sydney*



*The Dive Bar-Seattle*



*The Edison-Los Angeles*

### ***Seks-teatar bar i Toples bar***

Dosta slični barovi po svojoj ponudi.

Seks barovi su uglavnom namijenjeni muškarcima, iako postoje takvi barovi i za žene.

Zabranjen je posjeta maloljetnicima, budući da je većina programa u erotskom naboju. Postoje i još neki slični barovi: Mornar bar i Gejša bar.



*Houston Strip Clubs*



*Neon Sign Mens Club*



*Geisha Gentleman Club-Tokio*

## *Oprema bara*

Barski točionik koji se sastoji od dva osnovna dijela:

*Barski pult (najčešće sa visokim barskim stolicama)*



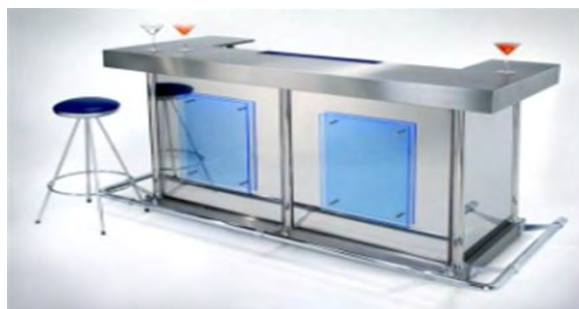
*Gala Place, Mongkok*

*Barski retro pult*



*Noor Bar (Split)*

*Pokretni barski točionici*





## Namještaj

- Barski stol
- Barske stolice (visoke i niske)



- Barske fotelje



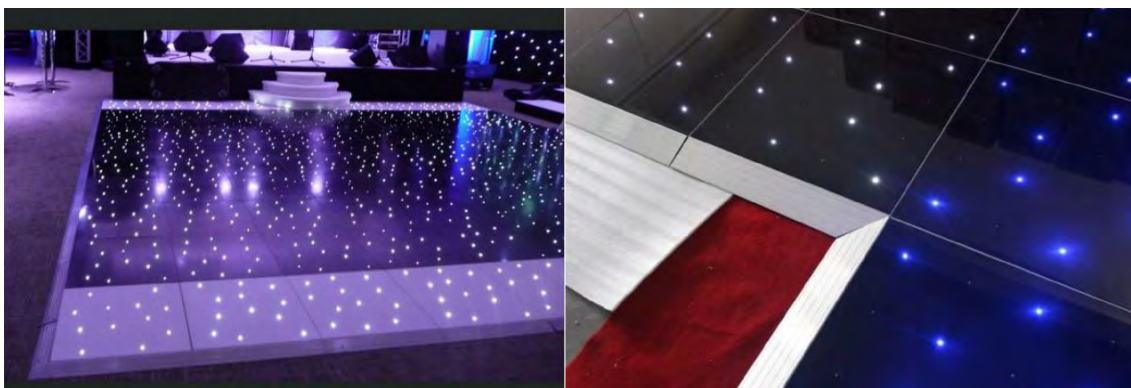
- Separei (najčešće iz jednog dijela) za više osoba



*Ljetni tip      Zimski tip*

## Oprema za zabavu i izvođenje programa

Bine, rasvjeta, uređaji...



Moderne bine – plesni podiji



Moderna rasvjeta



Moderna DJ oprema

## ***Barski inventar za pripremu barskih mješavina***

### ***Barska čaša (Mixglass)***

- izrađena je od debljeg stakla s kljunom ili bez njega
- služi za pripremu jednostavnijih i lakših koktela
- zapremine je od 0,5 do 2 lit.



### ***Šeiker (Shaker)***

- ručni tresać
- zapremine od 0,5 do 1 lit.
- Koristi se za miješanje pića s ledom
- američki tip – dvodijelni
- bostonski tip – dvodijelni (metal – staklo)
- standardni tip - trodijelni





### ***Električni mješač (Turmix. Blender)***

- koristi se za pripremu miješanih pića od voća, sladoleda, mlijeka itd.
- sastoji se od: većih, debljih čaša s noževima ili bez njih, tijeska za cijedenje soka od limuna ili naranče i drobilice za led.



### ***Barska žlica (Barspoon)***

- koristi se za miješanje pića u barskoj čaši
- koristi se kao barska mjera pri uzimanju šećera, sirupa i sl.
- koristi se kod dekoriranja koktela
- prepoznatljiva je po dugačkoj dršci
- može imati i vilicu na suprotnoj strani



### ***Barsko spiralno cjedilo (Strainer)***

- koristi se prilikom cijedenja pića iz barske čaše ili šejkera da bi se zadržao led, koštice i pjena od ulaska u čašu



### ***Mjerice za piće***

- mogu biti staklene i metalne s oznakama ili bez njih
- koristi se za mjerenje pića tijekom pripreme barskih mješavina
- **Jigger** ili mjerica za whisky – dvodijelan metalna čaša u koju s jedne strane stane 4 cl, a s druge 5 cl



### ***Boce za aromatiziranje (Dashbottle)***

- u bocama se nalaze pića koja se dodaju koktelima u malim količinama (uštrcajima - dashovima) kao začini npr. angostura bitter, grenadina sirup i sl



### ***Barski noževi i pribor za iskoštavanje koštuničavog voća***



### ***Ostali inventar***

- hvataljke za led, batić - muddler, otvarači i toplomjer za vina



- čep za pjenušac, istakač, slamke i nabadala, miješalice za pjenušac, barski ribež, barski čekić, hvataljke i vilice za dekoriranje pića, garnitura za izradu Irske kave, čaše, rezač za cigare itd.



## ***Organizacija rada u baru***

Organizacija rada u baru ovisi o više čimbenika, a to su:

- vrsta bara (aperitiv, plesni, disko...)
- veličina (kapacitet) bara i kategorija
- tehnologija pripremanja i posluživanja
- broj gostiju i zahtjevnost gostiju (platežna moć)
- vrsta kvaliteta i količina usluga
- cjelogodišnje ili sezonsko poslovanje
- broj zaposlenika i njihova stručnost - učinkovitost

### ***Osoblje u baru***

Da bi se radni procesi mogli uspješno odvijati potrebno je stručno, kulturno i obrazovano osoblje.

Pri odabiru osoblja treba voditi računa da su to samostalni stručnjaci, da poznaju rad u baru, da imaju dobru komunikaciju s gostima, da su moralno podobni.

Mladi mješači pica trebali bi se usavršavati u poznatim barovima, učlaniti se u udruge barmena, prijavljivati se na natjecanja radi usavršavanja i stalnog kontakta s novim tehnologijama, metodama rada i trendovima u barskom poslovanju.

### ***Organizacija rada u velikom baru***



### ***Rukovoditelj – glavni menadžer (engl. Barsupervisor)***

- Osoba koju zapošljavaju hoteli ili privatni vlasnici koji imaju više radnih jedinica (barova)
- Vodi brigu o ostvarenom prometu, broju zaposlenika, zadovoljstvu gostiju, istražuje nova tržišta ponude i potražnje
- Raspoređuje osoblje po stručnosti i kvaliteti na odgovarajuća radna mjesta
- Vodi brigu o radnom vremenu svakog pojedinog bara
- Vodi brigu o radnom vremenu i slobodnim danima osoblja
- Održava službene kontakte s dobavljačima
- Organizira propagandu
- Osobno rukovodi kontrolom poslovanja
- Organizira povremene i stalne inventure
- Nadzire svakodnevno polaganje novca
- Prati upis u knjigu žalbe
- Obavještava poslodavca o rezultatima poslovanja
- Dogovara poslovnu politiku

### ***Rukovoditelj bara engl. Barmanager***

- Vodi jedan bar koji je po kapacitetu veći i pruža raznovrsne usluge
- Mora dobro poznavati poslovanje bara
- Organizira i nadzire radne procese unutar bara
- Prema potrebi pomaže suradnicima u radu i svojim savjetima
- Nadzire kvalitetu i kvantitetu pića koja se pripremaju
- Nadzire i kontrolira zalihe pića na priručnom skladištu
- Kalkulira cijene pojedinih usluga
- Kontaktira sa gostima
- Rezervira stolove
- Sudjeluje u planiranju propagande, odabiru programa, angažiranju izvođača, režiranju programa, vremenu trajanja...
- Sastavlja dnevni i tjedni raspored osoblja
- Predlaže stručna usavršavanja
- Predlaže sudjelovanje na natjecanjima...

### ***Mješač pića engl. Barman ili Mixer***

- Jedno od najzanimljivijih zanimanja u ugostiteljstvu
- Dosta težak i odgovoran



- Mora poznavati opća pravila miješanja pića, posluživanja, primanja narudžbe, prodaje usluga...
- Za uspjeh je važno da je izučeni konobar koji se već susreo s izazovima rada u točionici i kontaktu s gostima
- Za onoga tko želi biti dobar mješač pića važno je pratiti trendove u barskom poslovanju, stručnu literaturu, pojavljivati se na natjecanjima i stručnim skupovima, kod nas je važno poznavanje stranih jezika (mi smo turistička zemlja)
- Mješač je prvi stručni čovjek od kojeg gost najviše očekuje
- On je uzor ostalim konobarima i pomoćnicima
- Mora biti ozbiljan, kulturan, uvijek sa smiješkom
- Komunikativan (većina gostiju za točionikom žele komunicirati da se ne osjećaju usamljeno)
- Mora poznavati sva pića
- Stručnu literaturu mora imati pri ruci jer ne može znati sve recepte napamet
- Mora se pridržavati svih propisa o higijenskom minimumu radnog prostora i osobne higijene kao i higijene rada
- Mora biti odjeven u prikladno i uvijek uredno odijelo
- Ne smije biti strastveni pušač niti uživatelj alkohola, jer time gubi smisao za okus i ukus te smisao za estetiku
- Mora znati voditi promet i zaključno stanje, knjigu pologa novca, knjigu inventara, predane i primljene ambalaže, konobarske bonove, rad na svim vrstama blagajni...
- Treba znati napraviti kalkulaciju napravljenog miješanog pića
- Ako je za točionikom više mješača pića, onaj tko odgovara materijalno naziva se Barkepeer (Barkiper) ili Bartender.

#### ***Pomoćnik mješača engl. Barhelper***

- Osoba koja obavlja poslove koje mu odredi mješač
- Uglavnom je osposobljen za jednostavnije radove, te izvršava pripremne radove i radi pomoćne poslove kao što su: pripremanje čaša, slaganje pića u hladionike, uređenje barskog pulta i retro pulta, priprema kave, čaj i ostale tople napitke.

#### ***Voditelj posluživanja engl. Bar Headwaiter***

- Zapošljavaju ga veći barovi koji pružaju više raznovrsnih usluga
- Organizira sve pripremne radove, dočekuje goste i razmješta za stolove
- Nadzire rad konobara, vratara, portira i spremačica

- pića se razvrstavaju po skupinama
- boce trebaju imati svoje stalno mjesto
- etikete boca okrenute su prema gostu.



### ***Uređenje prostora za goste***

- u nekim barovima stolovi se prekrivaju stolnjacima
- na stolove se postavljaju barske karte, pepeljare, vaze s cvijećem, posudica sa šećerom, neki propagandni materijali vezani uz događanja u baru ili hotelu tih dana



### **Barska karta**

- Barska karta je popis pića i jela koja se nude u određenom baru svrstanim po određenim stručnim pravilima
- Barska karta mora odgovarati trenutku vremena
- Veličina i oblik barske karte treba biti takav da se njome lako rukuje: cca (12 x 22 cm)
- Barska karta mora biti: pregledna, čitljiva, jezično ispravno napisana, razumljiva, istinita i uvijek čista i uredna

### ***Primjer pisanja barske karte***

Redoslijed skupina pića, napitaka i jela u barskoj karti

1. **APERITIVI** – *Campari, Vermouth, Amaro18, Cynar, Underberg, Pernod i dr.*
2. **COCKTAILS** – *Martini dry, Manhattan, White Lady, Margarita, Daiquiri, Bloody Mary, Alexander i dr.*
3. **SOURS, FIZZES, FLIPS, EGG NOGS** – *Whisky Sour, Gin Fizz, Brandy flip, Mocca Egg Nog i dr.*
4. **WHISKIES** – *Chivas Regal, Johnnie Walker, Jim Beam, Bourbon Four Roses, Canadian Club i dr.*
5. **ŽESTOKA PIĆA** – *Šljivovica, Travarica, Lozovača, Pelinkovac, Vodka, Gin Beefeater, Fernet Branca, Bacardi rum i dr.*

6. **COGNACI I VINJACI** – *Martell, Courvoisier, Hennessy, Metaxa, Stock 84, Zrinski i dr.*
7. **LIQUEURS** – *Grand Marnier, Cointreau, Creme de Cacao, Curaçao, Maraskino, Cherry Brandy i dr.*
8. **PIVO**
9. **BEZALKOHOLNA PIĆA** – *Coca Cola, Schweppes i dr.*
10. **VOĆNI SOKOVI** – *naranča, jabuka, borovnica i dr.*
11. **MINERALNA VODA I SODA**
12. **DOMAĆA BIJELA VINA**
13. **DOMAĆA RUŽIČASTA VINA**
14. **DOMAĆA CRVENA VINA**
15. **DOMAĆI PJENUŠCI**
16. **UVOZNI PJENUŠCI**
17. **JELA** – *cocktail od scampi, Caviar, dimljeni losos s limunom, dalmatinski pršut s maslinama, salata na način šefa kuhinje, toast sendvič, izbor sireva, masline, bademi i chips*
18. **SLASTICE** – *savijača prema sezoni, razne torte, voćna salata, ljubavni kup, sladoled i dr.*
19. **TOPLI NAPITCI I ATRAKTIVNA PIĆA** – *espresso, čaj s limunom, irska kava, grog i dr.*

Prema ponudi barske karte nabavljaju se potrebna pića i namirnice. Neka pića se poslužuju u izvornom stanju, neka se rastaču, a neka se međusobno miješaju. Cocktail - “pijetlov rep” – naziv za miješana pića. Miješana pića se sastoje od najmanje dva sastojka koji čine jednu harmoničnu cjelinu mirisa, okusa i boje.

Pri izradi miješanih pića treba se pridržavati recepture

<b><u>Mjere koje se koriste pri izradi miješanih pića:</u></b>			
1 osnovna mjera	5,00 cl ili	6,00 cl	
½ mjere	2,50 cl	ili	3,00 cl
1/3 mjere	1,66 cl	ili	2,00 cl
¼ mjere	1,25 cl	ili	1,50 cl
1/5 mjere	1,00 cl	ili	1,20 cl
1/6 mjere	0,82 cl	ili	1,00 cl
1/7 mjere	0,71 cl	ili	0,85 cl
1/8 mjere	0,62 cl	ili	0,74 cl
1/9 mjere	0,55 cl	ili	0,66 cl
1/10 mjere	0,50 cl	ili	0,60 cl
1 dash (deš) - uštrcaj	oko	1 ml	
1 barska žlica	5 ml ili 5 uštrcaja		
1 jušna žlica	15 ml		

### ***Engleske mjere***

- 1 ounce (oz.) 2,835 cl – kod nas 2,5 cl
- 2 ounce (oz.) 5,670 cl – kod nas 5 cl
- ½ ounce (oz.) 1,418 cl – kod nas 1,25 cl
- 1 jgger – 4,35 cl – kod nas 4 cl
- 1 gill (džil) – E – 14,2 cl
- 1 gill /džil – SAD – 11,8 cl
- 1 galom – 4,55 l
- 1 pinta – 57 ml

### ***Led***

- Razblažuje, hladi i produžuje miješano piće
- Bitan sastojak svih hladnih miješanih pića, bez pretjerivanja možemo reći i najvažniji
- Mnoge mješavine ne bi bile tako ugodne i pitke da nisu dobro rashlađene.
- Može biti: u kockama, drobljeni, mljeveni, strugani, tučeni i tzv. prerađen led.

### ***Dekoracija***

- Ima prije svega ulogu oplemenjivanja estetskog izgleda, dok je kod suvremenih koktela prije svega važna ljepota vizualnog doživljaja

- Dekoraciju treba razlikovati od praktičnih dodataka: -kišobrančića; nabadala; umjetnih figurica; slamki -iako i oni imaju dekorativnu i praktičnu ulogu
- Voće u dekorativnom smislu može biti izuzetno upečatljivo, ali to znači da mora biti i najbolje kvalitete. Neko voće kao što su banane, jabuke, kruške i sl. mijenjaju boju – pocrne, ako stoje oguljene ili narezane, najbolje ih je preliti limunovim sokom (ne sirupom).

### ***Mjerenje i brojanje robe***

- U pravilu se radi na primopredaji smjene
- Postoje razni mjerači za pića (za ručno mjerenje)
- Postoje mehanički dozeri s brojačima
- Postoje i elektronski mjerači (u suvremenim modernim barovima)

### ***Pojava tehnološkog viška ili manjka***

- Pojavljuje se kod rastakanja pića ili pripremanja toplih i hladnih napitaka
- Prebijanje manjka nastalim viškom zakonski nije dozvoljeno
- Ukoliko se utvrdi višak – knjiži se poduzeću
- Ukoliko se pojavi manjak naplaćuje se osoblju.

### ***DOČEK, PRIHVAT I SMJEŠTAJ GOSTIJU***

Na ulazu goste dočekuje (odnosi se na velike barove): voditelj i hostese (samo u određenim prilikama) te pomažu gostima oko garderobe. U prostoru namijenjenom za goste dočekuju konobari. Goste se dočekuje radosno i s osmijehom. šću. Goste se pozdravlja i zaželi im se dobrodošlica. Ako se gostu zna prezime treba ga izreći u komuniciranju s njim. Ako se zna akademska titula gosta bilo bi poželjno gosta njome oslovljavati. Pri pozdravljanju treba paziti da svi konobari ne pozdravljaju najedanput. Kada konobar preporučuje gostu neki udaljeniji stol on ide ispred njega, ali će mu najprije ljubazno reći : “Oprostite, molim” ili “Dopustite, molim”. Ako gost nije skinuo svoj ogrtač, odložio kišobran i slično konobar odmah treba prići i pomoći i stvari odložiti na njihovo mjesto. Ženskoj se osobi prije pomaže ako nije očito da joj želi pomoći neki od njezinih pratilaca. Gostima uvijek treba preporučiti najljepši stol. Kada gost zapita gdje je telefon, garderoba, WC i sl. treba mu odgovoriti “Dopustite da Vam pokažem” i neupadljivo ga odvesti kamo želi hodajući ispred njega. Ako je večer, a na stolu se nalazi svijeća, upalite je tek onda kad goste smjestite za stol.

### ***PRODAJNI RAZGOVOR I PRIMANJE NARUDŽBE Koja znanja i vještine treba imati konobar?***

- poznavanje gastronomije
- psihologiju prodaje
- opća kultura i lijepo ponašanje
- osnove zdrave prehrane

- ugostiteljsku propagandu
- strane jezike
- prilagodba svakom gostu – “situacijski pristup”.

#### Pripreme za prodajni razgovor

- izvršiti sve pripremne radove u točionici i prostoru za goste
- upoznati se sa sadržajem barske karte
- upoznati se s osobinama vina, ostalih pića i napitaka koje nudimo
- prije dolaska gostiju treba se pogledati u ogledalu
- pripremiti osobna sredstva za rad.

#### Postupci i argumenti pri prodaji usluga

- Svakom gostu treba dati jednako pažnje prilikom naručivanja
- Gostima treba omogućiti da u miru pregledaju pisana sredstva ponude
- Obratiti se gostima “Izvolite što želite?”, “Smijem li Vam što preporučiti?”, “Smijem li Vam pomoći pri izboru?”
- Preporukama i sugestijama potaknuti gosta da se odluči za što više usluga, ali se ne smije biti nametljiv
- Može se naglašavati kvaliteta dobre vinske godine, barmene kao izvrsne majstore, povoljnu cijenu pojedinog artikla iz dnevne ponude i dr.
- Gostima treba sve reći i objasniti tako da dobije cjelovitu informaciju uz što kraći razgovor
- Nakon primljene narudžbe, odnosno prodajnog razgovora, osobito ako je više gostiju za stolom, preporučljivo je da konobar pred gostima ponovi koje je usluge zapisao da bi se izbjegle moguće zabune.

#### Narudžba se uzima sa lijeva na desno

Princip rada je veoma jednostavan. Kretanje konobara sa uzimanjem narudžbi, pospremanjem stolova, naplate računa kreće s lijeve strane na desno, odnosno u smjeru kazaljke na satu. Krećući se s lijeva na desno pravite “krug”. Ne idete odmah primiti narudžbu nego završavate stol po stol. Na prvom ćete promijeniti pepeljaru, na drugom uzeti narudžbu, na trećem poslužiti.

Ovim načinom rada izbjegavate kaotično stanje kada svi počnu dizati ruke i tražiti neku radnju od vas ( narudžba čista pepeljara, račun...). Za ovaj način rada je bitno da na početku kruga imate uvijek par čistih pepeljara na poslužavniku kao i krpu za brisanje stolova.

Ovdje je bitno da šankeru/kuhinji prenesete narudžbu točno kako je gost i naručio. Gosti su veoma osjetljivi na ovaj dio, osobito kada im donesete nešto što nisu naručili. Potrebno je da zapamtite/zapišete svaku specifičnu narudžbu kao npr. mala kava s hladnim mlijekom (nikako toplo mlijeko), Coca-cola s ledom bez limuna... Narodna mudrost Kaže:

**„Pametnan zapisuje a budala pamti“**

### ***Boniranje prodanih usluga i predaja bona***

Boniranje je:

- upisivanje usluga koje je gost naručio u propisani obrazac na odgovarajući način
- ukucavanje naručenih jela, pića i napitaka u kompjutorske blagajne



Ručno boniranje - pomalo zastarjeli način Elektronsko boniranje – hand terminal ***Zašto se boniraju ugostiteljske usluge?***

- Iz niti jednog odjeljka se ne može ništa dobiti dok konobar ne preda svoj bon tom odjeljku
- Iz odjeljka se može izdati samo ono što na bonu piše
- Ako se ručno bonira, bon treba biti uredno i jasno napisan

### **Postupak pravilnog boniranja**



Odabir stola (ako nije drukčije organizirano).





Ukucavanje narudžbe



Ispis narudžbe

Manasii software

Kasa 2 Skladište 1 Datum 31.10.2012 Račun broj

Gotovina (F5)

Kartice (F6)

Zapis (F7)

Žiro račun (F8)

Reprezentacija (F9)

**Povratak (ESC)**

84.00

R-račun

Račun br 311012001 Kasa 2 31.10.2012  
 Naplato Vlasnik  
 Naziv Koklina Cijena ZNOS  
 Coca-cola 0,25l 1 kom\*12.00=12.00  
 Kava s mlijekom velika 1 kom\*8.00=8.00  
 Schweppes 0,25l 1 kom\*12.00=12.00  
 Fajert 0,20l 3 kom\*10.00=30.00  
 Caribian Club 0,050l 12.00=12.00  
 Fajert radler 0,20l 1 kom\*10.00=10.00  
 UKUPNO: 84.00kn  
 Specifiacija poreza:  
 - osnovica 25% 85.79kn  
 - trošarina 1.78kn

Kasa skonto

Uplata gotovine

Uplaćeno novčanicama

1000

500

200

100

50

20

10

84.00

Naplata (Enter)

### **Naplata računa**

- U prvoj koloni imamo izbor načina plaćanja (gotovina, kartice i sl.).
- U sredini imamo iznos sa pripadajućim artiklima koje smo ukucali u kasu.
- U lijevoj koloni imamo mogućnost upisa kojim apoenima novčanica gost plaća.

### **Vraćanje kusura - primjer**

Konobari ne nose kalkulatore, ali način na koji je najlakše vratiti kusur, a da pri tome ne oštetimo goste ili sebe, je jednostavan: s ako je račun bio 84 i gost želi platiti novčanicom od 200, računamo uvijek prvo razliku do prvog gornjeg okruglog broja koji završava s nula. U ovom slučaju to je 90. Prvo gostu vratimo 6 a onda nam je lako. Jedna novčanica od 10 i jedna od 100 (ili dvije od 50 ako nemamo 100) i gost je dobio točan iznos. Nije primjereno kod vraćanja novca gostu pretjerano usitniti novac. Mnogi konobari vraćaju sitni novac na kraju da bi gost, dok traže sitne novce po novčaniku, iste i ostavio kao napojnicu, ali praksa dobrog konobara je da prvo izračuna na prikazani način i vrati sve od jednom u cijelosti.

## Kontrola zaliha na kraju dana

Provodi se brojanjem robe na zalihi te se u knjigu upisuje promet i zaključno stanje.

Primjer:

Popunite rubrike "Primljeno"; "Ukupno"; „Iznos“ ; „Ostatak dana“ prema zadanim artiklima

- Primljeno: travarica 2 lit ;      vino crno 6 lit ;      fanta 48 boca ; kava espresso 1 kg

Radnja: Restoran „S.Z.Š.“					U Zagrebu 24.05.2011. god.				
Radno mjesto: Točionica pića					Rad od 10:00 do 23 sata				
Promet i zaključno stanje									
Red. broj	VRSTA ROBE	Jedinična mjera	Ostatak od jučer	Primljeno	UKUPNO	Utrošeno	Jedinična cijena	IZNOS	Ostatak danas
Donos:									
1.	Travarica	lit	1,20			0,60	200,00		
2.	Vino crno	lit	8,80			9,60	90,00		
3.	Coca cola	bočica	44			28	10,00		
4.	Fanta	bočica	12			33	10,00		
5.	Kava espresso	kg	1,20			1,10	500,00		
6.	Mlijeko	lit	6,20			3,20	20,00		

Popunite rubrike "Primljeno"; "Ukupno"; „Iznos“ ; „Ostatak dana“ prema zadanim artiklima

- Primljeno: lozovača 1 lit ; vino bijelo 12 lit ; coca cola 48 boca ;      kava espresso 2 kg

Radnja: Restoran „S.Z.Š.“				U Zagrebu 24.05.2018. god.					
Radno mjesto: Točionica pîća				Rad od 10:00 do 23 sata					
Promet i zaključno stanje									
Red. broj	VRSTA ROBE	Jedinična mjera	Ostatak od jučer	Primljen o	UKU PNO	Utrošeno	Jedinična cijena	IZNOS	Ostatak danas
Donos:									
1.	Lozovača	lit	2,05	1,00	3,05	0,30	200,00	60,00	2,75
2.	Vino bijelo	lit	6,20	12,00	18,20	10,50	80,00	840,00	7,70
3.	Coca cola	bočica	14	48	62	42	10,00	420,00	20
4.	Fanta	bočica	28	----	28	18	10,00	180,00	10
5.	Kava espresso	kg	1,20	2,00	3,20	1,50	500,00	750,00	1,70
6.	Mlijeko	lit	8,40	-----	8,40	4,50	20,00	90,00	3,90

Popunite rubrike "Primljeno"; "Ukupno"; „Iznos“ ; „Ostatak danas“ prema zadanim artiklima

- Primljeno: šljivovica 0,70 lit ; vino crno 12 lit ; pivo „Haineke“ 48 boca ; kava espresso 3 kg

Radnja: Restoran „S.Z.Š.“

U Zagrebu 24.05.2011. god.

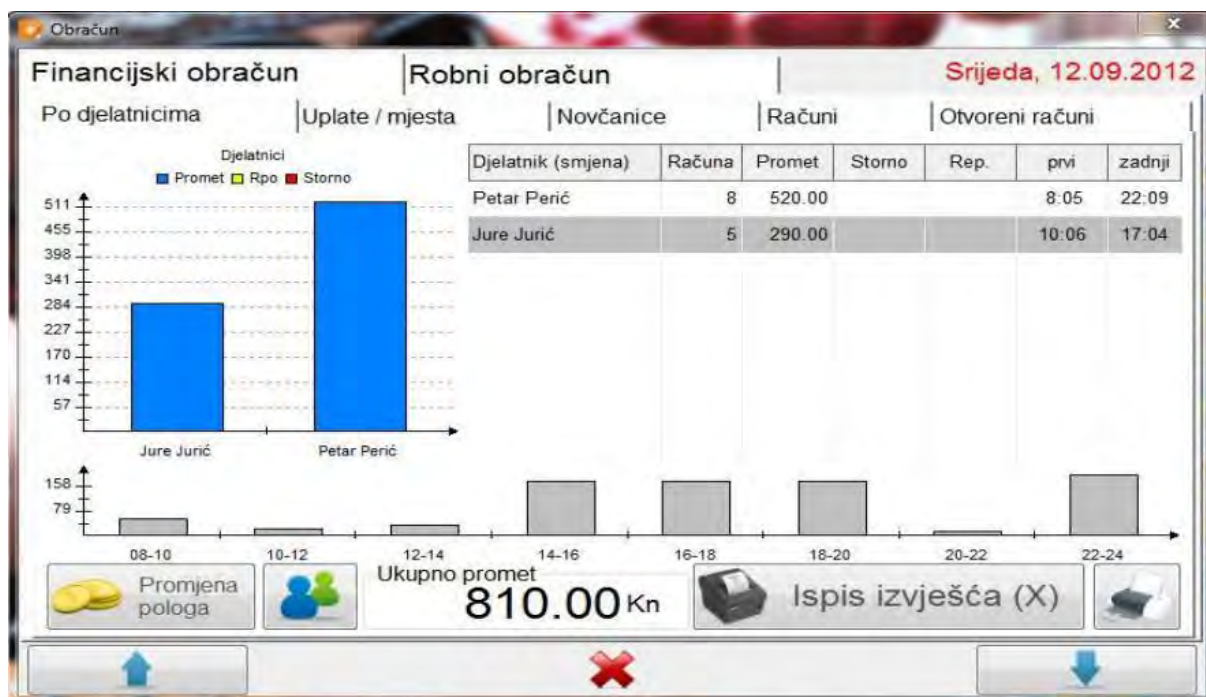
Radno mjesto: Točionica pića

Rad od 10:00 do 23 sata

Promet i zaključno stanje

Red. broj	VRSTA ROBE	Jedinična mjera	Ostatak od jučer	Primljen o	UKUPN O	Utrošeno	Jedinična cijena	IZNOS	Ostatak danas
Donos:									
1.	Šljivovica	lit	0,50			0,30	200,00		
2.	Vino crno	lit	4,40			9,70	90,00		
3.	Coca cola	bočica	57			29	10,00		
4.	Pivo „Haineken“	boca	18			20	15,00		
5.	Kava espresso	kg	1,70			1,50	500,00		
6.	Mlijeko	lit	15,40			9,50	20,00		

## ***Predaja dnevnog utrška konobara:***



Konobari na kraju dana predaju dnevni utržak temeljem ISPISA-IZVIJEŠĆA, za sve što je ukucano u kasu dobiti ćemo financijski izvještaj - obračun, gdje će biti razvrstano gotovinsko plaćanje od ostalih načina plaćanja.

Prema tome pokriće gotovine i ostalih načina plaćanja mora biti točno, ako nedostaje novac konobar mora nadoknaditi manjak iz vlastitog džepa.

Ako zatražimo robni izvještaj dobiti ćemo količinu prodane robe u prethodnom razdoblju kad smo napravili prethodni obračun, međutim ako netko od konobara nije ukucao pojedine artikle doći će do robnog manjka, zato je važno i poželjno uvijek na primopredaji smjene napraviti kontrolu zaliha robe, jer primjeri dobre prakse kažu da je „čist račun = duga ljubav“.

Blagajna pamti i ispisuje samo ono što smo ukucali u nju, tako da je jedina ispravna inventura ručno prebrojavanje artikala i upisivanje u „Promet i zaključno stanje“.

## ***Promidžba u ugostiteljstvu***

Potreban nam je marketing manager koji bi imao sljedeće radne obaveze:












- Izrada *online* stranica i ostalih promidžbenih materijala
- Osmišljavanje i kreiranje *online* kampanje za odgovarajući proizvod
- Kreiranje zanimljivog i edukativnog sadržaja na stranici (blogovi)
- Vođenje profila na socijalnim mrežama
- Kreiranje oglasa na Google-u i Facebooku
- Ažuriranje sadržaja na stranici kroz CMS sustav

Obvezno je da marketing menager dobro piše i priča strane jezike , te da bude vješt komunikator. Poželjno je da ima elementarno znanje o ugostiteljskom poslu.

## PITANJA ZA PROVJERU ZNANJA

1. Kako su se zvali prvi barovi ?

2. Popuni tablicu: „koji su barovi u tri kategorije“?  
Aperitiv bar, Plesni bar, Snack bar, Pub bar, American bar, Variete bar, Tapas bar, Restaurant bar, Disko bar, Mliječni bar, Caffé bar, Cabaret bar, Grill bar

VRSTE BAROVA		
Barovi kojima su temeljne usluge pića i napici	Barovi kojima su temeljne usluge pića, napici i razonoda	Barovi kojima su temeljne usluge pića, napici i jela
		 Y
	   	 Y
	   	 Y

3. Koje je radno vrijeme noćnog bar?

Od \_\_\_\_\_ do \_\_\_\_\_ h.

4. Od kuda podrijetlo vuče Tapas bar?

Tapas bar potječe iz \_\_\_\_\_

5. Što je Mini bar?

Mini bar je \_\_\_\_\_

6. Napiši nekoliko usluga koje pruža Disko bar?

---

---

---

7. Osnovna oprema bara je:

---

---

---

8. Barska čaša (Mixglass) je izrađena je od debljeg stakla s kljunom ili bez njega, služi za pripremu jednostavnijih i lakših koktela, zapremine je od 0,5 do 2 lit.

a) točno                      b) netočno

9. Barsko spiralno cjedilo se još naziva Turmix

a) točno

b)netočno

10. Nabroji nekoliko elemenata ostalog sitnog barskog inventara:

---

---

11. Koje su zadaće rukovoditelja bara engl. Barmanager?

---

---

12. . Mješač pića engl. Barman ili Mixer jedno od najzanimljivijih zanimanja u ugostiteljstvu, dosta težak i odgovoran posao. Barmen mora poznavati opća pravila miješanja pića, posluživanja, primanja narudžbe, prodaje usluga. Za uspjeh je važno da je izučeni konobar koji se već susreo s izazovima rada u točionici i kontaktu s gostima. Za onoga tko želi biti dobar mješač pića važno je pratiti trendove u barskom poslovanju, stručnu literaturu, pojavljivati se na natjecanjima i stručnim skupovima, kod nas je važno poznavanje stranih jezika.

a) točno

b) netočno

13. Na koliko gostiju u baru dolazi jedan konobar?

Na \_\_\_\_\_ - tak gostiju.

14. Koji su pripremni radovi u baru?

---

---

---

---

15. Kako se slažu pića na retropultu?

---

---

16. Barska karta je pisano sredstvo ponude ?

a) točno

b) netočno

17. Naziv za miješana pića – koktele je:

a) Pijetlov rep

b) Pijetlovo pero

c) Pijetlova noga

18. Engleska mjera 1 ounce (oz.) 2,835 cl – kod nas se vodi kao 2,5 cl

a) točno

b) netočno

19. Koja je uloga leda u barskim mješavinama?



---

---

---

20. Tko plaća tehnološki manjak ako se pojavi?

- a) Nitko
- b) Osoblje
- c) Vlasnik bara

21. Koja znanja i vještine treba imati konobar prilikom primanja narudžbe?

---

---

---

---

22. Zašto se boniraju ugostiteljske usluge?

---

---

---

23. Mnogi konobari vraćaju sitni novac na kraju kako bi gost dok traže sitne po novčaniku iste i ostavio kao bakšiš.

- a) ispravno
- b) neispravno

24. Kontrola zaliha na kraju dana provodi se brojanjem robe na zalihi te upisivanjem u knjigu promet i zaključno stanje.

- a) točno
- b) netočno

25. Marketing manager ima sljedeće radne obaveze, vještine i znanja:

---

---

---

---

---

## VRSTE I SASTOJCI BARSKIH MJEŠAVINA

### *Vrste, sastav i obilježja alkoholnih pića*

Da bi bili dobar barmen važno je znati koja i kako se mogu miješati pojedina pića te koje se namirnice koriste i zašto se koriste.

Pića se dijele u osnovne skupine, koje ujedno čine i bazu koktela, odnosno barske mješavine.

Namirnice mogu biti u sastavu koktela – mješavine, ili ih koristimo za dekoracije.

Počnimo sa skupinama pića od kojih se najčešće izrađuju kokteli – mješavine.

### *Bazne skupine pića*

#### **Rum**



Myers's Platinum  
White Rum Jamaica



El Dorado 15 Year  
Old



Bacardi Carta  
Negra



Captain Morgan Private  
Stock Puerto Rico

**Rum** je žestoko alkoholno **piće** proizvedeno destilacijom iz melase šećerne trske.

#### *Proizvodnja ruma*

- Melasa se razrjeđuje dok se u njoj ne dobije 18-22% šećera, nakon toga se dodaje kultivirani kvasac kojim se izaziva vrenje. Prevreli kom se destilira.
- Dobiveni destilat je bezbojan, neugodna mirisa koji podsjeća na maslačnu kiselinu.
- Dugim stajanjem u hrastovim bačvama slobodne se kiseline povezuju u estere. Time se gubi neugodan miris i rum dobiva ugodnu specifičnu aromu i karakterističnu smeđu boju.

#### **Vrste i osobine ruma**

- Postoji bijeli i tamni rum. Sadržaj alkohola kreće se između 36 - 40%, a originalni rum sadržava i do 90% alkohola.

- Umjetni rum se proizvodi od esencija koje sadržavaju etilni ester maslačne kiseline, vanilin i dr.
- Većina ruma se proizvodi na Karibima, kao i u Južnoj Americi.
- Važan je dio kulture na mnogim karipskim otocima, ali se povezuje i s engleskom kraljevskom mornaricom i piratstvom.

## Vodka



*Smirnoff Vodka*



*Battlefield Vodka*



*Tom od Finland Vodka*



*Grey Goose VX*

- **Vodka** ili **votka** je žestoko alkoholno piće, najčešće bezbojno, nastalo destilacijom žitarica ili krumpira.
- Neke vrste vodke prave se od rajčice, melase, soje, grožđa i ponekad čak od nusproizvoda rafiniranog ulja ili obrade drvene mase.
- Naziv potječe od slavenske riječi "voda", kao deminutiv u ruskom jeziku
- Pored zanemarive količine aditiva ukusa, votka se uglavnom sastoji samo od alkohola (etanola) i vode.
- Količina alkohola se kreće u opsegu od 35% do 70%. Klasična ruska votka ima 40% alkohola. To se pripisuje ruskim standardima koje je 1894. godine uveo Aleksandar III i to nakon istraživanja Dimitrija Mendeljejeva.
- Sudeći po nalazima Muzeja votke u Sankt Peterburgu Mendeljejev je došao do saznanja da je savršen postotak 38%, ali pošto su se u to doba alkoholna pića oporezivala po postotku alkohola u njima, radi lakšeg proračuna određen je standardni iznos od 40%.
- Kada je postotak alkohola manji od navedenog okusvotke može biti „vodenast“, a veći postoci daju „žešću“ votku.
- Po saveznom zakonu Sjedinjenih Američkih Država, minimalni postotak alkohola u votki je 40%, a po evropskim standardima - 37,5%.

- Iako se vodka uglavnom pije čista, bez dodatnih sastojaka i pića, u istočnoj Evropi i skandinavskim zemljama, u ostalim zemljama svoju popularnost duguje rastućoj upotrebi u raznim koktelima.

## Gin – Džin



*Gin Monkey*



*Gin Hendrick's*



*Gin London dry*



*Gin Mare*

**Džin** je alkoholno piće dobiveno destilacijom krekovih bobica i drugih biljaka, kao što su razne trave, bobice i korijenje.

Engleski džin (najčešća podvrsta) je dobiven na bazi 75% kukuruza, 15% ječmenog kvasca i 10% drugih žitarica

Najčešće se služi sa ledom, limetom (zelenim limunom) i u kombinaciji s tonikom.

### Džin-tonik

- **Džin-tonik** (*Gin tonic*) je naziv za koktel napravljen od džina i tonika, **najčešće** ukrašen kriškom limete ili limuna, servirano preko leda.
- Odnos džina i tonika varira od čaše džina s malo tonika do odnosa 1:5 u korist tonika.
- Ovaj koktel su prvi put napravili vojnici u Britanskoj Istočnoindijskoj kompaniji u Indiji.
- Tonik sadrži kinin koji se koristi za sprečavanje malarije.
- Tonik koji je korišten protiv malarije u 18. stoljeću je bio prilično gorak, pa je dodan džin kako bi bio ukusniji.
- Vremenom je korištenje tonika postalo sve manje medicinsko pa tako i džin tonika koji je postao popularno piće.
- Tonik danas sadrži manje kinina i manje je gorak pa se koristi kao osvježavajuće piće tokom toplijih mjeseci.
-

## Tequila



*Sierra Milenario*



*Roca Patron*



*Herradura Silver*



*Espolon Blanco*

- **Tequila** je alkoholno piće primarno napravljena u okolici Tequile, grada u zapadnoj meksičkoj državi Jalisco.
- Pravi se od biljke agave i obično sadrži 35-55% alkohola.
- Mnogi u zabludi smatraju da je agava kaktus, no spada u porodicu mesnatica.

### Povijest tequile

- Tequila je u gradu Tequili prvi put proizvedena u 16. stoljeću. No, Azteci su pravili fermentirano piće od agave koje su zvali *octli* (kasnije je dobilo popularnije ime *pulque*) još prije nego su došli španjolski osvajači 1521.
- Kad su Španjolci ostali bez svog brandyja, počeli su destilirati ovo piće od agave i tako dobili prvo domorodačko alkoholno piće Sjeverne Amerike. Osamdeset godina kasnije, oko 1600.-te, Don Pedro Sánchez od Tagle, markiz od Altamira, počeo je masovno proizvoditi tequilu u prvoj tvornici u modernom Jaliscu, a 1608. godine kolonijalni guverner je uveo porez na ovaj proizvod.
- Tequila kakvu danas poznajemo počela se proizvoditi ranih 1800.-ih u Guadalajari u Meksiku, a kroz prošlo stoljeće postala je popularna diljem svijeta.
- Polja plave agave i drevne destilerije u okolici Tequile danas su na popisu svjetske baštine.
- Iako su neke tequile ostale kao obiteljske sorte, najpoznatije vrste tequile proizvode se u velikim multinacionalnim korporacijama.
- Preko 100 destilerija proizvodi 600 vrsta tequile u Meksiku, a preko 2000 imena za tequilu je registrirano.
- Kompanija Tequila Ley prodala je u srpnju 2006. litru tequile iz limitirane kolekcije za 225,000 američkih dolara i time ušla u Guinnessovu knjigu rekorda kao najskuplje prodana boca pića ikada.

- Sama boca bila je od platine i zlata.

### Vrste tequile

- Tequila se obično proizvodi u pet kategorija:
- **oro** ("zlatna") – tequila koja je "mlada i iskvorena", što znači da se karamela, šećer ili glicerol dodaju da sliči okusu starije tequile.
- **blanco** ("bijela") ili **plata** ("srebrna") – novo, bijelo alkoholno piće.
- **reposado** ("odležala") – minimalno 2 mjeseca, ali kraće od godinu dana čuvana u hrastovim bačvama.
- **añejo** ("stara" ili "određeno godište") – minimalno godinu dana, ali manje od 3 godine u hrastovim bačvama.
- **extra añejo** ("extra stara") – minimalno 3 godine u hrastovim bačvama. Ova kategorija uvedena je u ožujku 2006.
- Proces starenja mijenja boju tequile, ali katkad se neovisno o starosti dodaje karamela kako bi se dobila tamna boja. Što je starija, tequila je tamnija, dok je tek napravljena nebojena.
- Pogrešno je shvaćanje da neke tequile imaju crva u boci. Crv je zapravo oblik moljca *Hypopta agavis* koji živi na biljci agavi. Nalazak moljca na biljkama tijekom procesa proizvodnje rezultira nižom kvalitetom proizvoda.

### Konzumiranje

- Tequila se poslužuje sa soli i kriškom limuna. To se zove *tequila cruda*, katkad nazvana i "poliži-srkni-posiši" (odnosi se na način kombiniranja sastojaka). Osoba koja pije, ovlaži stražnji dio dlana (između palca i kažiprsta) i posoli. Zatim poliže sol, popije tequilu i posije limun. Sol ublažava žestinu tequile, dok voće uravnotežuje i začinja okus.
- U Meksiku tequila se pije sa sangritom slatkim, začinjanim pićem od narančinog soka (može i od rajčice) i čilija. Tako da se jednake količine tequile i sangrite piju naizmjenice.
- U Njemačkoj i u još nekim državama umjesto soli i limuna koristi cimet i kriška naranče. Kao i druga alkoholna pića, tequila se koristi u razne svrhe; sve ovisi o mašti konzumenta.

### Cognac



*Frapin VIP XO*

*Courvoisier Xo*

*Martell XO*

*Rémy Martin XO*

- Charentaise (destilaciona naprava za proizvodnju cognaca).
- ugni blanc (čit. konjak) je rakija od grožđa dobivena destilacijom Charentskog vina u istoimenoj francuskoj pokrajini i zrenjem (također u Charenteu) tako dobivenog (i u procesu proizvodnje korigiranog) vinskog destilata u drvenim hrastovim bačvama.
- Dakle, izvan pokrajine Charente nije moguće (ni dopušteno) proizvoditi cognac. Istovjetna zaštita provedena je i za rakiju armagnac, zatim za rakiju od jabuka Calvados i dr.
- Proizvodnja cognaca datira od kraja XVII. St.
- Naime, u pokrajini Charente od davnina su se proizvodila slaboalkoholna (i kiselkasta) vina koja su bila sklona kvarenju, pa se njihovom destilacijom dobio proizvod koji se mogao dugo čuvati i koji je dužim odležavanjem u hrastovim bačvama dobivao na kakvoći.
- O konjaku su napisane mnoge zanimljive knjige i studije.
- Još nekoliko značajnih tehnoloških podataka: glavna sorta iz koje se nekada proizvodilo vino za destilaciju bila je folle blanche, uz colombard, a sada, (s obzirom na to da se uzgaja na čak 97% vinogradarskih površina) to je Ugni Blac.
- Proizvedeno vino se ne pretače, već se mlado zajedno s talogom destilira u posebno građenim bakrenim alambicima zvanim charentaise.
- Proizvedeni vinski destilat (i to samo srednji tok) nakon korekcije (s mekom vodom) stari nekoliko godina u hrastovim bačvama.
- Najkvalitetnijom hrastovinom za te bačve drži se ona iz Limousina i Angouleme, ali ne zaostaje kakvoćom ni slavonska kao ni ona u blizini poljskog grada Szczecina.
- Proizvodne zone su klasificirane u pet kvalitetnih grupa (Fine Champagne, Petite Champagne, Borderie, Fin Bois i Bois ili Bon Bois, pri čemu ono „Champagne” nema nikakve veze s čuvenim pjenušcem ni istoimenom pokrajinom).

## **Starenje**

- garanciji starenja brine Bureau National Interprofessionel du Cognac.
- Broj zvjezdica obično označuje broj godina odležavanja destilata u bačvi pred kupažu (melangea) i definitivnu korekciju ekstraktima voća i punjenja u boce.

### **Oznake**

- Oznaka V.O. i V.S.O.P.-Reserve je namijenjena najmanje četverogodišnjem odležavanju destilata u bačvi.
- Oznake Extra, Vieilleserve, X. O., Age inconnu dr. samo destilatima odležanim pet i više godina.

### **Proizvodnja**

- Godišnje se destilira od 4 do 5.000.000 hl vina i proizvede od 300 do 400.000 hl° (apsolutnog alkohola) - cognaca.
- Godišnja pak proizvodnja cognaca prešla je brojku od 120.000.000, boca od čega se oko 20% potroši u Francuskoj, a 80% izvozi
- Najveći uvoznik ovog pića je Velika Britanija (16.523.571 hl u razdoblju 67./68.), a slijede je SAD (s 10.931.786 hl) i Njemačka (s 5.782.857 hl). Slični proizvodi u drugim zemljama nazivaju se Brandy, Brantwein, a kod nas vinjak.



## Calvados



*Calvados DROUIN 15*



*Calvados Pays  
D'Auge "Le Réserve Du Clos"*



*Calvados Cream - Dream*

## Rakija od jabuka (calvados)

Tehnologija prerade jabuka u rakiju uključuje:

- berba plodova
- pranje jabuka
- muljanje jabuka
- alkoholno vrenje soka ili masulja
- destilacija prevrele komine
- odležavanje, dozrijevanje i završna izrada rakije

## Rakija od jabuka Carlvados

### HRVATSKI PROIZVOD



*Rakija od jabuka Dobro Pertić*



*Rakija od jabuka Marojević*



*Rakija od jabuka Šurlan*

- Rakija od jabuka je rađena po uzoru na čuveni francuski Calvados, ali po vlastitoj originalnoj tehnologiji, od jedanaest sorti jabuka i dvostrukom destilacijom proizvedeno je ovo piće jačine 40% vol. alkohola. Boju i konačan okus dobio je odležavanjem u dodiru s plemenitim hrvatskim hrastom.

### Proizvođač Carlvadosa

- Dobro-Petrić d.o.o. je obiteljska firma osnovana 1996. godine i bavi se proizvodnjom i preradom voća. Od prvog dana proizvode voće po principima integrirane proizvodnje što znači, između ostalog, minimalnu i selekcioniranu uporabu zaštitnih sredstava
- Danas u Hrvatskoj ima na desetke proizvođača voćnih rakija, među njima je jabukova rakija cijenjena.

## Whisky ili whiskey



*Jim Beam*



*Jack Daniels*



*Ballantines*



*Nika Japanski whiskey*

- Prve pisane tragove o viskiju nalazimo u Irskoj 1405., te u Škotskoj 1496. godine
- No neki znanstvenici vjeruju da je ova "voda života" prvi put destilirana na području Srednjeg Istoka između osmog i devetog stoljeća, te su je redovnici donijeli na britansko otočje
- Proces proizvodnje viskija počinje potapanjem ječma u vodu kako bi se izazvalo klijanje

- Proces klijanja se zaustavlja naglim sušenjem
- Sušenje se obično obavlja u dimu treseta koji počinje formirati finalni okus viskija
- Nakon sušenja, ječam se melje, a zatim potapa u toplu vodu. Voda se zatim prebacuje u postrojenja za fermentaciju, dodaje se kvasac i započinje proces koji traje od 48 do 60 sati
- Zatim se obavljaju dvije destilacije
- Ovaj proces služi za uklanjanje raznih primjesa
- Poslije destilacije na redu je starenje u hrastovim bačvama u minimalnom trajanju od tri godin
- Do 60% okusa viski dobiva od hrastovine u kojoj je odležao

## **Vrste viskija**

### **Malt**

- je najstarija vrsta viskija i isključivo se proizvodi od ječma.
- Malt se može dobiti iz jedne destilerije (singl malt) ili iz različitih destilerija (valted malt)
- Okus ove vrste zavisi od regije iz koje potječe
- Svi singl malt viskiji su proizvod apsolutno prirodnog procesa, pretvaranja škroba iz ječma u šećer, fermentiranje šećera u alkohol i na kraju destilacija

### **Grain**

- je vrsta koja se proizvodi od raznih vrsta žitarica od kojih je najvažniji kukuruz
- Rijetko se prodaje kao singl, uglavnom se koristi kao sastojak u proizvodnji blend viskija

### **Blend**

- je najpopularnija vrsta viskija na svijetu
- Dobiva se kombinacijom što većeg broja različitih vrsta malt i grain viskija tako da rezultat bude piće konzistentnog okusa
- U osnovi svakog blend viskija nalazi se jedan ili dva malt viskija koji blendu daju osnovni ukus i izvjestan broj grain viskija koji piću daju karakter i smanjuju jačinu malt viskija
- Blend može sadržavati preko pedeset različitih viskija
- Što je više vrsta u blendu, to je viski bolji

### **Sazrijevanje**

- Viski je piće koje ne sazrijeva u bocama, nego isključivo u bačvama
- Dakle starost viskija je vrijeme između destilacije i punjenja u boce

- Viski koji se čuvaju u bocama dugi niz godina imaju također određenu vrijednost, ali nisu "stariji" i ne moraju nužno biti bolji od nedavno destiliranih viskija koji su odležali u bačvama jednako vrijeme
- Škotski **whisky**, odnosno Irski **whiskey** obuhvaća grupu alkoholnih pića koja se proizvode fermentacijom žitarica, uglavnom ječma i koja sazrijevaju u hrastovim bačvama
- Različite vrste žitarica se koriste kao osnovna sirovina za destilaciju viskija, a najčešće vrste su ječam, kukuruz, raž i ovas.

### Šampanjac

- **Šampanjac** (Francuski *vin de Champagne*) je pjenušavo vino koje naknadnim (drugim) vrenjem u boci razvija vlastiti ugljični dioksid, a naziv je dobilo po francuskoj pokrajini Champagni i danas je naziv šampanjac rezerviran isključivo za pjenušce iz te pokrajine
- Pjenušava vina proizvedena u ostalim pokrajinama mogu se označavati samo kao pjenušci (*Vin mousseux*)



*Dom Pérignon*



*Krug Clos d'Ambonnay*



*Boerl & Kroff*



*Louis Roederer*

### Šampanjac i pjenušci

Nalazeći ishodište u šampanjcu, razvila se šira skupina posebnih tipova vina, koje se općenito naziva pjenušavim vinima.

Ona obuhvaća:

- Pjenušce
- Bisere
- gazirana vina

Međusobno se ovi tipovi razlikuju po načinu proizvodnje i po tlaku ugljičnog dioksida u boci.

### Dom Pérignon

Dom Pérignon, slijepi redovnik benediktinske opatije Hautviller, našao je način kako da šampanjac učini vrhunskim pićem.

Do tada je nevolja bila što su mrtvi kvasci ostajali u boci, a njihov je talog zamućivao vino i davao mu neugodan okus.

Naknadnim drugim vrenjem razvije se ugljični dioksid koji mu daje lijepu pjenu i osobit peckav okus.

To vrenje može nastati spontano, a može biti izazvano posebnim sojevima kvasaca. Središta proizvodnje šampanjca su podregije Épernay i Reims.

U Champagni se proizvode isključivo bijeli šampanjci, a najbolji su oni od crnog burgunca (brzim prešanjem dobije se bijelo vino) i chardonnaya.

### **Način proizvodnje**

Po načinu proizvodnje pjenušci se dijele na one dobivene **klasičnom metodom** ili dobivene **tankovskom metodom**, pri tome nema neke razlike u kvaliteti, ali ima u cijeni.

#### **Klasična metoda**

Klasičnom metodom naziva se ona gdje je drugo vrenje obavljeno u boci, odnosno **Dom Pérignonova metoda**. Ta metoda je vrlo skupa, jer zahtijeva puno prostora i ljudskog rada. Svaka se boca mora, tijekom nekoliko mjeseci, svaki dan protresti, zaokrenuti za koji stupanj i lagano nagnjati kako bi se na kraju talog od kvasca skupio na grliću boce.

Gubitci od pucanja boca (u kojima nastaje sve jači unutarnji pritisak ugljičnog dioksida) katkad su veliki, a također puno se vina gubi pri degoržaciji, odnosno pri postupku odčepljivanja boca i izlivanja taloga, te dolijevanjem tzv. ekspedicijskog likera, koji će konačno oblikovati okus pjenušca.

#### **Tankovska metoda**

Tankovska metoda je ona gdje je drugo vrenje obavljeno u čeličnim tankovima, a naziva se još i **metoda Charmat** po svojem pronalazaču. Osnovna vrijednost te metode je u industrijalizaciji postupka, što znači i pojeftinjenje pjenušca i njegova dostupnost širem krugu potrošača.

### **Količina neprovrelog šećera**

**Pjenušci i pjenušava vina proizvode se u skali od potpuno suhih do slatkih. S obzirom na ostatak neprovrelog šećera nose razne oznake:**

- **Ultra Brut, Brut Nature ili Brut integral, non dosé ili zero dosage:** od 0 do 3 g/l neprovrelog šećer
- **Extra Brut:** od 0 do 6 g/l neprovrelog šećera
- **Brut:** od 0 bis 15 g/l neprovrelog šećera
- **Extra Sec, također: Extra Dry:** od 12 bis 20 g/l neprovrelog šećera
- **Sec:** od 17 do 35 g/l neprovrelog šećera
- **Demi Sec:** od 35 bis 50 g/l neprovrelog šećera

➤ **Doux:** s 50 g/l neprovrelog šećera (rijetko kod šampanjaca).

### Veličine butelja

Pjenušci se prodaju u buteljama raznih veličina od kojih svaka ima svoj naziv:

veće boce imaju nazive različitih povijesnih ili biblijskih ličnosti.

U slijedećoj tablici imamo prikaz naziva boca:

<b>Normalna veličina</b>	<b>Litra</b>	<b>Naziv</b>
<b>¼</b>	<b>0,2</b>	<b><i>Piccolo</i></b>
<b>½</b>	<b>0,375</b>	<b><i>Demi / Filette</i></b>
<b>1</b>	<b>0,75</b>	<b><i>Imperial</i> ili <i>bouteille</i> (butelja)</b>
<b>2</b>	<b>1,5</b>	<b><i>Magnum</i></b>
<b>4</b>	<b>3</b>	<b><i>Jeroboam</i> (dvostruki magnum)</b>
<b>6</b>	<b>4,5</b>	<b><i>Rehoboam</i></b>
<b>8</b>	<b>6</b>	<b><i>Metuzalem</i></b>
<b>12</b>	<b>9</b>	<b><i>Salmanazar</i></b>
<b>16</b>	<b>12</b>	<b><i>Baltazar</i></b>
<b>20</b>	<b>15</b>	<b><i>Nebukadnezar</i></b>
<b>24</b>	<b>18</b>	<b><i>Salomon</i></b>
<b>35</b>	<b>26,25</b>	<b><i>Souverain</i> ili <i>Sovereign</i></b>
<b>36</b>	<b>27</b>	<b><i>Primat</i></b>
<b>40</b>	<b>30</b>	<b><i>Melchisedec</i></b>

## ***Ostala pića i namirnice***

### **Pivo**

Pivo, u nekim krajevima naziva se i piva, je alkoholno piće dobiveno nepotpunim vrenjem vodenog ekstrakta ječmenog (rjeđe pšeničnog) slada uz dodatak hmelja. Smatra se jednim od najstarijih alkoholnih pića u povijesti.

Pod pivom se podrazumijeva slabo alkoholno piće koje se proizvodi u procesu alkoholnog vrenja iz slada, hmelja, vode i pivskog kvasca. Voda je glavni dio napitka. Slad se dobiva od žitarica, najčešće od ječma i daje pivu sastojke ekstrakta o kojem ovisi punoća okusa i koncentracija osnovnog ekstrakta piva.

Hmelj konzervira pivo i daje mu ugodan miris i gorak ukus, dok pivski kvasac izaziva alkoholno vrenje u kome šećer prelazi u alkohol i ugljični dioksid. Pivo je potpuno prirodan i biološki uravnotežen proizvod, pa se s pravom smatra "tekućom hranom". Energetska vrijednost jedne litre standardnog piva odgovara energetske vrijednosti jedne litre punomasnog mlijeka.

Prema starim iskopinama i zapisima arheolozi su utvrdili da su stari Babilonci proizvodili pivo u domaćinstvu još 7000 godina pr. Kr. Imali su 16 sorti piva, a za vrenje su koristili ječmeni šećer i pšenicu. Odande se proizvodnja piva prenijela u stari Egipat, Perziju, Grčku i druge zemlje. Egipćani su poznavali proizvodnju piva već 2000 godina pr. Kr., a Grci su, primajući civilizaciju od njih, naučili i vještinu proizvodnje piva, za njima Rimljani, pa stari Germani i onda ostale europske zemlje. U to je doba pivo proizvedeno od šećera, ali bez hmelja, tako da je dobiveni proizvod bio vrlo kisel. Tada su u pivo dodavali različite trave - pelin, lupin glog, šafran i dr. Primjena hmelja predstavlja važno otkriće i čini osnovu suvremene tehnologije piva. Hmelj se prvi put počeo koristiti u Novogorodskoj Rusiji. Usavršavanje parnog stroja vrlo se povoljno odrazilo na razvoj pivarstva. Najvažniji tehnički pronalazak predstavlja pronalazak stroja za hlađenje. Zahvaljujući najvažnijim znanstveno-tehničkim dostignućima u 19. st., stvorene su pretpostavke za pretvaranje usitnjenih poduzeća u velike pivovare.

### **Temperatura piva**

Različiti proizvođači piva preporučuju optimalne temperature na kojima se piju njihova piva. Međutim, ovisno o vrsti, podvrsti i o sastojcima piva, mogu se dosta točno odrediti temperature na kojima pivo daje najbolju kvalitetu. Na primjer, pilsneri se služe na dosta niskim temperaturama, oko 0°C, dok većina britanskih aleova, portera i stouta na temperaturama podruma ("British Cellar Temperature"), od 5°C do 11°C, neki čak i do 13°C.

Temperatura dosta utječe na okus piva, što je hladnije, manja je i količina ugljičnog dioksida, samim tim manje je izražen okus i miris piva. Hladnije pivo utječe i na to da receptori okusa i mirisa u ustima i nosu izgube osjetljivost. Temperature na kojima se služe glavne vrste piva su:

- Pilsneri na 0°C
- Lageri od 5°C do 9°C
- Aleovi od 7°C do 11°C
- Stouti od 8°C do 13°C
- Stari aleovi na sobnoj temperaturi.

***Proizvođači piva u Hrvatskoj i kontakt internetske stranice istih:***

Bujska pivovara ([www.bujska-pivovara.com](http://www.bujska-pivovara.com))

Buzetska pivovara ([www.bup.hr](http://www.bup.hr))

Carlsberg Hrvatska ([www.carlsberg.hr](http://www.carlsberg.hr))

Daruvarska pivovara ([www.starocesko.com](http://www.starocesko.com))

Jadra ([www.jadranska-pivovara.hr](http://www.jadranska-pivovara.hr))

Karlovačka pivovara ([www.karlovacko.hr](http://www.karlovacko.hr))

Nova runda ([novarunda.com](http://novarunda.com))

Osječka pivovara ([www.pivovara.hr](http://www.pivovara.hr))

Pivionica ([www.pivionica.hr](http://www.pivionica.hr))

Pivovara Ličanka ([www.pivovara-licanka.hr](http://www.pivovara-licanka.hr))

Vukovarsko pivo ([www.vukovarsko.com](http://www.vukovarsko.com))

Zagrebačka pivovara ([www.ozujsko.com](http://www.ozujsko.com))

Zmajska pivovara ([www.zmajskapivovara.hr](http://www.zmajskapivovara.hr))

Hold'em Brewery ([www.holdembrewery.hr](http://www.holdembrewery.hr))

Varionica craft brewery ([www.varionica.com](http://www.varionica.com))



## **Domaće**

svijetlo i tamno

- Karlovačko
- Ožujsko
- Osječko
- Pan
- Velebitsko
- Staro češko
- Kraft piva
- Itd.

## **Uvozno**

svijetlo i tamno

- Irska: Guinness, Murphy's Irish Stout ...
- Danska: Calsberg, Tuborg ...
- Belgija: Stella Artois, Leffe ...
- Nizozemska: Heineken, Bavaria ...
- Češka: Pilsner, Budweiser, Staročesko...
- Meksiko: Korona, Korona Extra ...

## **Pivo prema količini alkohola**

Obično pivo:	3 % alc
Srednje jako:	3,5 – 4 % alc
Jako:	5 % alc
Vrlo jako:	8 – 9 % alc
Bezalkoholno:	0 – 0,5 % alc

## **Pivo prema kvaliteti**

- Obično
- Odležano
- Odležano pasterizirano
- Export
- Specijalno
- **Likeri**
- Maraskino
- Triple sec
- Triple sec – Curaçao

- Apricot
- Dubonet
- Mentol
- Grand Mariner ...

## Maraskino



- **Maraschino, Maraskino** (talijanski *maraschino*) ime je za liker koji se proizvodi iz višnje maraske (*Prunus hemaetceraus*) koja je rasprostranjena uz hrvatsku obalu
- **Zadarski Maraschino** je originalni proizvod hrvatskog dalmatinskog podneblja i simbol gospodarske mudrosti, višestoljetnog iskustva, te marljivosti i ljubavi dalmatinskog težaka prema njegovom kršu
- Receptura autentičnog zadarskog likera stvorena je i zapisana na početku 16. stoljeća u zadarskom Dominikanskom samostanu.
- Liker su prvi pripravili upravo ljekarnici tog zadarskog samostana i to pod imenom “Rosolj” (od riječi “Ros solis” - “sunčana rosa”) Kasnije je nazvan **MARASCHINO**, budući se dobiva iz esencije zrelih plodova dalmatinske višnje maraske i lišća njezinih mladih grančica. Taj plemeniti liker finog okusa bio je u početku dostupan samo rijetkima i povlaštenima, a pripisivali su mu i ljekovita svojstva.
- Tajna okusa Maraschina mogla se početi širiti tek s pojavom prvih manufakturnih destilerija u Zadru u 17. st.
- U 18. stoljeću, kada se u Zadru razvija industrijska proizvodnja likera, Maraschino je krenuo u svijet i morskim putovima doplovio u sve važnije europske luke i metropole
- Uskoro je prihvaćen i omiljen na svim europskim dvorovima (bečkom, berlinskom, bavarskom, engleskom, talijanskom, belgijskom, danskom...) da bi se kasnije proširio i u SAD, Kanadu, Australiju, Južnu Ameriku, Južnoafričku uniju itd.
- Zadarski liker postaje svjetski glasovit, a prije Drugog svjetskog rata proizvode se čak 33 različite vrste tvrtki Drioli, Luxardo, Romano Vlahov i Maraschino Stampali
- U samom Zadru i njegovim kavanama na Kalelargi i Novoj rivi Maraschino se pije i nudi u bezbroj kombinacija – s ginom, rumom, tekilom, kruškovcem, vermutom.
- Maraschino određuje i okus sladoleda, slastica i voćnih kupova.

- Hrvatska turistička zajednica uvrstila je 1999. godine bocu tradicionalno opletenog Maraschina u popis autentičnih hrvatskih suvenira.

### **Curacao**

- **Curacao (Kòrsou** na papiamentu) otok je u sastavu Nizozemskih Antila u južnom dijelu Karipskog mora, ispred zapadne obale Venezuele
- Otok je samoupravno područje u sastavu Kraljevine Nizozemske.

### **Curacao sirup**

- Sirup plave boje izrađen po uzoru na poznati liker Curacao
- Koristi se za boju i aromu pri izradi raznih koktela

### **Najpoznatiji domaći uvoznici i najveći proizvođači likera i sirupa**

Domaći uvoznici: Maraska, Badel

Proizvođači: Marie Bizard, Monin, Hergout, Rioba, Pernod Ricard, ...

### **Apricot**

- Alkoholno piće koje se dobije kombinacijom brandija i marelica uz dodatak šećera
- U Europi se pod ovim nazivom podrazumijevaju samo pića pri čijoj se proizvodnji koristi propisana količina voća, a sadržaj alkohola im je od 20% do 25%
- U SAD termin Apricot Brandy odnosi se na aromatizirani brandi, koji mora biti baziran na brandiju od grožđa, alkoholnog sadržaja 35%.

### **Grand Marnier**



- Grand Marnier je francuski brand likera .
- Najpoznatiji proizvod branda je Grand Marnier Cordon Rouge liker s okusom naranče koji je 1880. izradio Alexandre Marnier-Lapostolle.
- Napravljena je od mješavine konjaka, destilirane esencije gorke naranče i šećera.
- Grand Marnier Cordon Rouge sadrži 40% alkohola (70 % izvoza u Velikoj Britaniji, 80 % u SAD-u).
- Osim Cordon Rougea, Grand Marnier linija uključuje i druge likere od kojih se većina može konzumirati kao digestiv te se mogu koristiti u miješanim pićima i desertima.
- U Francuskoj je ova vrsta uporabe najpopularnija, osobito s kreps Suzette (flambirane palačinke) i crêpes au Grand Marnier.

- César Ritz (1850–1918) navodno je došao do naziva "Grand Marnier" za Marnier-Lapostolle, koji mu je zauzvrat pomogao kupiti i osnovati hotel Ritz Paris .
- Campari Group je 15. ožujka 2016. objavila prijateljsku ponudu za preuzimanje tvrtke Société des Produits Marnier Lapostolle SA, vlasnika Grand Marniera.
- Grand Marnier se puno koristi u mješanim pićima - koktelima. Neki od tih primjera su Cosmopolitan , Margarita , Sangria , Sidecar , Dirty Harry, Grand Mimosa , B-52 , Grand Marnier Smash, Grand Smash, The Smash Marnier, Krvavi razbiti, Makedon Marnier, Ace Marnier Smash, Frosty Smash, Smash, Grand Hound, The Blood Pug, Clarke, The Nogley i Grand Marnier Fireball.
- U mnogim miješanim pićima, kao što su Cosmo i Margarita, može se koristiti kao alternativa Cointreau ili triple secu .

### **Mentol liker**

- Proizvodi se na bazi metvice ili mente, zelene je boje, izrazito osvježavajućeg okusa
- C<sub>10</sub>H<sub>19</sub>OH (mentol) terpeniski ciklički alkohol bijele boje
- Nalazi se u eteričnom ulju paprene metvice
- Koristi se za proizvodnju mentol likera, a ima i široku primjenu u farmaceutskoj industriji, te u proizvodnji slatkiša

### ***Bezalkoholna pića***

#### **Coca-Cola**

- **Coca-Cola** je bezalkoholno piće od biljnih ekstrakata
- Najpoznatije je piće, a ujedno i druga najpoznatija riječ na svijetu - odmah poslije riječi *OK*.
- Izumljena je 8. svibnja 1886. godine, a autor je dr. John Pemberton
- Njezina je formula jedna od najvećih svjetskih tajni.
- Drugo ime Coca-Cole je "Coke"
- To je u isto vrijeme i jedan od razloga što je Atlanta dobila organizaciju Olimpijskih igara 1996. godine. Na stogodišnjicu moderne povijesti ovih igara, a istovremeno i stogodišnjicu Coca-Cole.
- Coca-Cola je danas nakon više od sto godina postojanja jedan od najpoznatijih svjetskih brandova.

#### ***KRATKA POVIJEST***

- svibnja 1886. u jednom američkom dvorištu grada Atlante, farmaceut dr. John Pemberton kuhao je u svom bakrenom loncu kopiju francuskog vina zvanog kola, pri čemu je napravio Coca-Colu, ali koja nije bila gazirana

- Uskoro je saznao da, kako bi piće bilo gazirano, treba dodati ugljični dioksid
- No, kola je propala zbog nedostatka novca, pa je zbog toga John Pemberton objavio u lokalnim novinama da traži suradnika koji će mu dati 2000 USD za rad, ali tvrtka je propala
- Nije poznato koliko, ali je sigurno da The Coca-Cola Company potrošila jako puno novca u marketinške svrhe
- Primjer tomu je čak i njihov prvi film - Tvornica radosti koji je premijerno prikazan 2007. godine, a u Hrvatsku stigao je na početku 2008. godine.

### **Sastav ?**

- Sva bezalkoholna gazirana pića na svijetu imaju približno istu formulu: 90% vode i 10% šećera
- Voda i šećer su osnovni sastojci i Coca-Cole, kojima se dodaje ugljični dioksid, karamel, ortofosforna kiselina, prirodne arome i kofein ...

### **Coca-Cola u Hrvatskoj**

- Coca-Cola je 1968. godine počela s proizvodnjom i distribucijom u Zagrebačkoj Sachsovoj ulici
- U Solinu se 1996. godine otvara linija negaziranih sokova u kartonskoj ambalaži, a 1999. godine linija negaziranih sokova u staklenim nepovratnim bočicama.

### **Fanta**

- **Fanta** je popularno gazirano bezalkoholno piće koje proizvodi američka tvrtka The Coca-Cola Company
- Od 1960. ima svoj zaštitni znak
- Od sličnih pića tu je cola
- Piće postoji od 1940
- Okus ovog pića može biti različit pa postoji čak preko 70 okusa koji su dostupni u nekim zemljama (ananas, jabuka, grožđe itd.)
- Proizvodi se u pedesetak zemalja svijeta među kojima je i Hrvatska

### **Sprite**

- Sprite je popularno gazirano bezalkoholno piće na bazi limuna i limete, koje proizvodi američka tvrtka The Coca-Cola Company
- Od sličnih pića tu je cola
- Sprite je vrlo sličan 7 Upu, Sierra Mistu, Mountain Dewu i Fanti
- Prvi se put pojavljuje na američkom tržištu 1961. godine kao uvoz iz Njemačke pod imenom "Fanta Klare Zitrone"
- Godine 1980. dobiva današnje ime

- Sprite se prodavao u zeleno-plavim limenkama i prozirnim zelenim bocama
- Današnje limenke su metalik boje s novim Sprite znakom
- Sprite se prodaje u preko 190 zemalja među kojima je i Hrvatska

### **Pepsi**

- **Pepsi** je popularno gazirano bezalkoholno piće koje proizvodi američka tvrtka Pepsi-Cola
- Pepsi postoji u raznim vrstama
- Osnovan je 1903. godine
- Tvrtka koja ima ekskluzivno pravo na punjenje Pepsija u Hrvatskoj je Eurobev d.o.o
- Prije je zastupnik bio Badel 1862

### **Namirnice u baru**

Limun	Mrkva
Naranča	Rotkvica
Banana	Listovi peršina
Ananas	Menta
Papaja	Stabljika celera
Marakuja	Kineska mrkva: bijela i žuta
Mango	Štapići vanilije
Trešnja	Masline
Višnje	Bademi
Datulje	Ribizl
Šećer	Šećer
Šećer u prahu	Šećer u prahu
Kava	Kava
Čaj	Čaj
Čokolada	Čokolada

### ***Podjela barskih mješavina prema namjeni i sastavu***

1.      Prema količini alkohola  
         ALKOHOLNE  
         BEZALKOHE
2.      Prema količini šećera  
         SUHI POLUSUI SLATKI
3.      Prema količini sadržaja  
         KRTKI DUGI
4.      Prema vremenu konzumiranja  
         APERITINI DIGESTINI  
         TOPLE I GORUĆE

### **SUHI KOKTELI**

BACARDI SH = RM 6/10 = 3 cl svijetli bacardi ¼ = 1,50 cl limunovog soka ¼ = 1,50 cl soka od naranče 1 b. ž. šećernog sirupa	MARTINI DRY MG = BČ 8/10 = 4 cl gin dry 2/10 = 1 cl vermouh dry zelena maslina
BAMBOO MG = BČ ½ = 2,5 cl vermouh dry ½ = 2,5 cl cherry dry 1 uštrcaj curaçao	BRANDY 2 MG = BČ 4 cl vinjaka 1 b. ž. triple sec 1 b. ž. maraschino 1 uštrcaj angostura bitter

## POLUSUHI KOKTELI

<b>BRONX</b> SH = RM 3.0 cl gin 1.5 cl dry vermouth 1.5 cl vermouth crveni 1.0 cl orange Juice	<b>SIDECAR</b> SH = RM 3 cl cognac 2 cl cointreau (triple sec) 1 cl sok od limuna
<b>WHITE LADY</b> SH = RM 3 cl gin 2 cl cointreau (triple sec) 1 cl sok od limuna	<b>BIJOU</b> SH = RM 2 cl gin 2 cl zeleni cartreuso (ili mentol) 2 cl crveni vermouth dodati nekoliko kapi limunovog soka

## SLATKI KOKTELI

<b>ALEKSANDER</b> SH = RM 4 cl vinjaka 2 cl kakao liker 1 cl slatkog vrhnja naribati čokoladu	<b>CHERRY BLOSSOM</b> SH = RM 3 cl cherry brandy 2 cl vinjaka 1 uštrcaj triple sec 1 uštrcaj limunov sok
<b>COLORADO</b> SH = RM 2 cl slatkog vrhnja 2 cl cherry brandy 2 cl krischa naribati čokoladu	<b>GRASSKOPPER</b> SH = RM 2 cl liker mentaa 2 cl kakao liker 2 cl slatkog vrhnja

## FIZZS

- Duga hladna osvježavajuća pića
- Neki ih zbog popularnosti zovu “KRALJEVI DUGIH PIĆA”

### Osnovni recept

- Do polovice šejkera napuniti ledom
- Naliti izabrano alkoholno piće prema recepturi
- Naliti sok ili sirup prema recepturi
- Dodati šećer ili šećerni sirup prema recepturi



- U neke fizeve dodaje se vrhnje bjelanjak ili žumance i sl.

### **FLIP**

- flipovi su kratka miješana pića (do 10 cl)
- uživa ih se uglavnom između obroka radi svoje hranjivosti
- smatra ih se ženskim pićima

#### **Osnovni recept**

- do 4 kocke leda stavi se u šejker (prethodno se sastojci pripreme u posebnoj čaši)
- 5 cl alkoholnog pića
- Žumance
- b. ž. šećera
- Sve skupa se dobro protrese oko pola minute, izlije u flip čašu ili čašu za pjenušac, doda se slamka i brzo posluži
- Stajanjem postoji mogućnost da se piće rastavi na dijelove

### **EGG NOGG**

- Pića slična flipovima - razlika je u tome što su po sastavu duga pića
- Pripremaju se od jaja, mlijeka, šećera i aromatičnih alkoholnih pića
- Mogu biti hladni, topli, alkoholni, bezalkoholni.

#### **Osnovni recept (hladni)**

- U šejker se stavi 2 do 3 kockice leda, 1 jaje, 2 do 3 b. ž. šećera u prahu, 1 dl mlijeka,
- 5 cl željenog pića
- Snažno protresti 2 do 3 min, istočiti u tumbler čašu od 3 dl, naribati muškatni oraščić, čokoladu ili posipati cimetom i sl
- Brzo poslužiti sa slamkom da se ne bi razdvojili sastojci u čaši kao kod flipova

### **Sour (saur)**

- Pića slična fizevima –duga pića kiselkasta okusa i osvježavajuća.

#### **Osnovni recept**

- Šejker napuniti do polovice manjim kockama leda,
- naliti 3 cl limunovog soka,
- dodati 1 – 2 b. ž. šećernog sirupa i
- 5 cl alkoholnog pića po recepturi, snažno protresti, piće procijediti u tumbler čašu, dodati nekoliko kocki voća, po potrebi doliti soda vodom, ukrasiti voćem.
- Uz piće poslužiti slamku i žličicu.

### **Zombie**

Pića bogata i po količini i alkoholu, popularno u Americi i to uglavnom među muškarcima, poslužuje se u visokim valjkastim čašama (zombi čaše)

### **Osnovni recept**

- šejker napuniti do polovice kockama leda
- dodati 3 cl tri vrste ruma,
- 1 b. ž. šećera u prahu,
- 1 cl apricot brendija ili triple seca,
- 3 cl soka limuna,
- 3 cl soka naranče,
- 3 cl soka ananasa, protresti 10–tak sekundi, procijediti u zombi čašu u koju treba staviti 1 -2 kocke leda, ukrasiti ploškom voća,
- poslužiti sa slamkom

### **Bole**

- Priprema se od mladih i laganih kvalitetnih vina, može i kiselkastih s izraženom aromom, trebaju imati dosta ugljik–dioksida. Ili od pjenušaca sličnih osobina.
- Najčešća voća koja idu u bole su: jagoda; breskva; ananas; dinja; kajsija; grožđe...
- Voće mora biti svježije i zdravo – prvorazredno.
- Pića se upotrebljavaju aromatična, najčešće: likeri; biteri; vinjaci; rakije...
- Poslužuju se na temperaturi 6 – 7 ° C
- U posudu sa gotovom bolom ne stavlja se led
- Bole sa pjenušcem ili soda vodom ne smiju se dodatno miješati

### **Osnovni recept**

- Voće dobro oprati i osušiti, zatim po potrebi izrezati na ploške ili kocke, izvaditi koštice, voće treba složiti u porculansku ili staklenu posudu, slaže se red voća, posipa šećerom, i tako redom dok ne potrošimo predviđeno voće i šećer.
- Posuda sa tako složenim sastojcima stavlja se u hladnjak da se ohladi od 1 do 2 sata, nakon toga se izvadi, dolije se vinom, doda se sok od polovice limuna, dolijemo liker ili rakiju prema recepturi, ponovno se stavi u frižider, odstoji još najmanje 1 sat, ako već nije u posudi za posluživanje treba se pretočiti u praktičnu posudu za posluživanje, dolije se sa cca 2 dl pjenušca, šampanjca ili soda vode, doda se zaimača i bola je spremna za posluživanje.
- Poslužuje se u posebnim širim čašama oko 2 dl, a pune se od ½ do 2/3

## **Poznate mješavine s vinom**

### **Bevanda**

U čašu od 2 dl naliti crno ili bijelo vino i obična hladna voda u omjeru 1:1.

### **Gemišt**

U čašu od 2 dl nalije se 1,5 dl bijelog vina (rjeđe crnog vina) i 0,5 dl mineralne vode - gazirane

### **Špricer**

U čašu od 2 dl nalije se 1,5 dl bijelog vina 0,5 dl soda vode

Postoje i kombinacije 1 : 1 ili 2 u 3 ; 2 u 8 itd. Škropec i slično

### **Bambus**

U čašu od 3 dl natočiti 2 dl Coca cole ili Pepsi cole, doliti 1 dl crnog vina

### **Miš – maš (Šiš – miš)**

U čašu od 3 dl natočiti 2 dl soka fanta, nara i sl. iznad toga lagano preko hrpta žlice natočiti 1 dl crnog vina (pažnja – vino mora plivati iznad soka)

### **Šerbet**





Bezalkoholno piće popularno u arapskim zemljama, priprema se od voćnog soka ili sirupa te svježeg voća. Neki ga greškom poistovjećuju sa sorbetom što nije isto, sorbet je vrsta polu rastopljenog sladoleda izmiješanog s alkoholnim pićem – likerom i poslužuje se u sastavu menija.

### **Osnovni recept**

U hladni voćni sok stavi se voćni sok narezan na kockice ili ploškice, dodajemo aromatične mirodije (cimet, klinčići, naribani muškatni oraščić...), dosta meda i šećera, razblaži se hladnom vodom, prije posluživanja šerbet treba 1 sat odstajati – najbolje u frižideru.

Poslužuje se u čašama za bolu ili manjim tumblerima oko 1,5 dl, sa slamkom i žličicom.

## Mješavine sa pivom

<b>Bismarck (halb und halb)</b>  U veću čašu za pivo nalije se svijetlo i tamno pivo u omjeru 1: 1	<b>Moskow Mule</b>  U čašu za pivo od 3 dl natočiti 2,5 cl limunovog soka, 5 cl vodke i nadoliti svijetlim pivom
<b>Churchill</b>  U čašu za pivo od 3 dl natočiti 2,5 cl Istra Bitera i nadopuni sa svijetlim pivom	<b>Wisa Gloria</b>  U čašu za pivo od 3 dl natočiti 1 cl grenadina sirupa i nadolije svijetlo pivo

## Posluživanje toplih napitaka

- Topli napitci mogu se pripremati i posluživati u restoranima, caffe-barovima, kavanama i ostalim ugostiteljskim objektima...
- Način njihove pripreme i posluživanja ovisi o vrsti ugostiteljskog objekta
- Najčešći oblik posluživanja toplih napitaka je direktno posluživanje sa konobarskog poslužavnika na stol gosta.
- U otmenijim objektima topli napitci se poslužuju na malim poslužavnicima koji se zajedno s napitkom stavljaju na stol pred gosta.
- Od toplih napitaka u ugostiteljstvu je najizraženija prodaja napitaka od kave i čaja.
- Njihova priprema je klasična , pomoću espresso aparata ili pomoću automata.
- Kava je omiljen i veoma tražen napitak koji se priprema na više načina
- Obično se pije u prijedpodnevnim i poslijepodnevnim satima, u vrijeme odmora, na radnom mjestu te nakon obroka, obično uz neki desert.
- Normativi za pripremu kave su različiti , no kod nas je uobičajeni normativ 7 grama.
- U svijetu su poznate sljedeće osnovne vrste kava: espresso kava, filter kava, perkulator kava, turska i instant kava.

## Espresso kava



Pripremamo je pomoću espresso aparata, a poslužujemo je u zagrijanim šalicama, kojestavljamo na tanjurić na koji smo prethodno stavili papirnati ubrus.

Espresso kavi možemo pridodati razne dodatke kao što su hladno ili zagrijano mlijeko, mliječnu pjenu ( cappuccino ), tučeno slatko vrhnje.

## Instant kava

Instant kava pakirana je u malim vrećicama od 18 grama čiji se sadržaj usipa u 100-200 mililitara vruće vode i promiješa.



## Filtar kava



Priprema filter kave slična je kao i priprema espresso kave.

Osnova je voda i vodena para zagrijana na 90-95 °C , koja prolazi kroz metalni ili papirni filter u kojem se nalazi mljevena kava , te se izlijeva u šalicu ili vatrostalni vrč ako je u pitanju veća količina.

Filtar kava nema taloga. Poslužuje se i pije tokom cijeloga dana. Također joj možemo pridodati mlijeko, tučeno slatko vrhnje i dr.

### *Bečki melanž*



Pomiješamo jednaku količinu kave i mlijeka, te dodamo jednu žlicu tučenog slatkog vrhnja

### *Corretto*



Prema želji gosta u espresso kavu ulijemo 1 do 1,5 centilitar nekog jakog alkoholnog pića. To može biti rakija, sambuca, vinjak i sl.

### *Turska kava*



Priprema se u mjedenoj ili bakrenoj posudici, poznatijom pod nazivom **džezva**. Kava se ukuhava u vrelu vodu, a poslužuje se u malim šalicama bez ručke tzv.

### **fildžanima.**

Uz tursku kavu poslužuje se voda, šećer u kocki, rahatluk, slatko od grožđa... Za ispijanje ove vrste kave potrebno je izdvojiti malo više slobodnog vremena jer se ona lagano pijucka.

### **Čaj**

Čaj je birano, mlado lišće grmolike zimzelene biljke čajevac, koje se bere, fermentira i suši. Pod istim imenom poznat je i poznati napitak pripremljen od spomenutog lišća. Čaj, kao

pripremljeni napitak ima lijepu svijetložutu boju, nježan miris i okus, te osvježavajuće i okrepljujuće djelovanje.

Napitci od čaja poslužuju se za vrijeme zajutarka, između obroka te poslije obroka . Čaj kao i ostali topli napitci moraju biti brzo posluženi kako ne bi izgubili na kvaliteti. Prilikom pripreme potrebno je pridržavati se određenih normativa, te iste posluživati u odgovarajućem posuđu.

#### ***Vrste čajeva:***

- **Crni čaj** – najčešće u proizvodnji i upotrebi za napitak
- **Briketirani čaj** – vrsta čaja koji se proizvodi od zelenog i crnog čaja
- **Zeleni čaj** – vrsta nefermentiranog čaja zelenkaste boje
- **Polufermentirani čaj** – sušenjem je prekinuta fermentacija čaja

#### **Pripremanje i posluživanje vrućih mješavina**

##### **Kuhano vino**



Za pripremu kuhanog vina upotrebljavamo stolna i kvalitetna bijela, ružičasta i laganija crna vina. Uobičajeni normativ za kuhano vino je 1, 5 do 2 decilitra vina, jedna do dvije barske žlice šećera (ovisno o želji gosta i kiselosti vina), komadić cimeta, limunove korice te jedan do dva klinčića.

##### **Grog**



U posudu za kuhanje ulijemo 5 centilitara tamnog ruma, 5 centilitara vode, 2 centilitra soka od limete, 1 barsku žlicu meda ( ili šećera ), 2 klinčića i štapić cimeta. Lagano zagrijavamo da se šećer otopi, a kad piće postane vruće, procijedimo ga i ulijemo u vatrostalnu čašu.

## **Kuhana rakija**



Kuhamo rakiju šljivovicu i lozovaču koja ne sadrži više od 25%alkohola. Ukoliko rakija ima veći postotak alkohola potrebno ju je razblažiti. Rakiju zasladimo karameliziranim šećerom ili medom. Normativ za kuhanu rakiju je 1 decilitar rakije i dvije barske žlice meda ili odgovarajuća količina karameliziranog šećera. U lončić za kuhanje stavimo rakiju i med (ili karamelizirani šećer), poklopimo i kuhamo na najvišoj temperaturi. Kad rakija prokuha ulijemo je u male vatrostralne čašice i odmah poslužimo.

## **Blue blazer**



Ovo se piće priprema pred gostima. Za dvije osobe potrebno je 10 centilitara viskija, 2,5 centilitra triple seca, 5 centilitara tople vode, tri barske žlice meda ili šećera. Sastojke stavimo u veću džezvu i zagrijavamo do vrenja. Nastale alkoholne pare se zapale te se sadržaj prelijeva u praznu džezvu. Postupak ponavljamo nekoliko puta nastojeći da plamen kod prelijevanja bude što veći. Dok plamen još traje, postupno i pažljivo ulijevamo piće u vatrostralne čaše. Poslužujemo sa žličicom.



## PITANJA ZA PROVJERU ZNANJA

1. Pića se dijele u osnovne skupine koje ujedno i čine i bazu koktela, odnosno barske mješavine.

a) točno                      b) netočno

2. Postoji bijeli i tamni rum. Sadržaj alkohola kreće se između \_\_\_\_\_ vol % alc.

3. Vodka ili votka je žestoko alkoholno piće, najčešće bezbojno, nastalo destilacijom najčešće \_\_\_\_\_ ili \_\_\_\_\_.

4. Koji je omjer GINA i TONICA u gin-tonicu?

Omjer je 1: \_\_\_\_\_

5. Odakle potječe Tequila? \_\_\_\_\_

6. Što je starija, tequila je tamnija, dok je tek napravljena ona je nebojena.

a) točno                      b) netočno

7. Što znači „tequila cruda“ katkad nazvala i „poliži-srkni-posiši“?

---

---

---

8. Što je Charentaise?

---

---

---

9. Proizvodnja cognaca datira od kraja \_\_\_\_\_ st.

10. Oznaka \_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_ - Reserve je namijenjena najmanje četverogodišnjem odležavanju destilata u bačvi. Oznake \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ dr. samo destilatima odležanim pet i više godina.

11. Rakija od jabuka je rađena po uzoru na čuveni francuski Calvados, nabroji neke Hrvatske proizvođače.

---

---

---

12. Prve pisane tragove o viskiju nalazimo (gdje)?

---

---

13. Nabroji vrste Whiskeya?

---

---

---

---

14. Koja je razlika između Šampanjaca i Pjenušaca?

---

---

---

15. Tko je Dom Pérignon?

---

---

16. Koje su dvije metode dobivanja – proizvodnje šampanjca?

---

---

17. Koja je zapremnina sljedećih boca za pjenušac:

Piccolo \_\_\_\_\_ lit.

Imperial ili bouteille \_\_\_\_\_ lit.

Magnum \_\_\_\_\_ lit.

Metuzalem \_\_\_\_\_ lit.

18. Koji su osnovni sastojci u proizvodnji piva?

---

---

---

---

19. Napiši nekoliko domaćih piva:

---

---

20. Pivo prema kvaliteti dijelimo na:

---

---

---

21. Maraskino (talijanski maraschino) ime je za liker koji se proizvodi iz višnje maraske (Prunus hemaetceraus) koja je rasprostranjena uz hrvatsku obalu na krajnjem jugu.

a)točno      b) netočno

22. Koje je godine Hrvatska turistička zajednica uvrstila bocu tradicionalno opletenog Maracshina u popis autentičnih hrvatskih suvenira? \_\_\_\_\_

23. Sirup crvene boje izrađen po uzoru na poznati liker Curacao potječe sa Antila.

a)točno      b)netočno

24. Alkoholno pice koje se dobije kombinacijom brendija i marelica, uz dodatak šećera zove se \_\_\_\_\_.

25. Koje godine je izmišljena COCA Cola i tko je autor originalne formule? \_\_\_\_\_

26. U koliko zemalja se proizvodi Fanta?

\_\_\_\_\_  
27. Koje godine je osnovana Pepsi?\_\_\_\_\_.

28. Nabroji desetak namirnica koje koristimo u pripremi barskih mješavina?

\_\_\_\_\_  
29. Kako se dijele barske mješavine prema vremenu konzumiranja?

\_\_\_\_\_  
30. Što su FIZZ-evi?

\_\_\_\_\_  
31. Koja je razlika između gemišta i špricera?

\_\_\_\_\_  
32. Nabroji nekoliko toplih napitaka.

\_\_\_\_\_  
33. Nabroji osnovne vrste čaja.

\_\_\_\_\_  
34. Koji je uobičajeni normativ za kuhano vino?

## **RADNI NASTUP I PRIPREMA BARSKIH MJEŠAVINA**

### **Radna odjeća, obuća, izgled i uloga barskog osoblja**

Barmen uvijek mora izgledati besprijeckorno čisto, a površina šanka kao i čaše, pepeljare i ostali pribor mora odisati kristalnom čistoćom. Poštivanje pravila koji osiguravaju higijenu, čistoću i sigurnost u baru je obavezno. Ovdje je uključen i izgled barmena, uredna kosa i nokti, pranje ruku i čista uniforma.

Pravilnik o posebnoj radnoj odjeći i obući osoba koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu dolaze u neposredan dodir s namirnicama, sredstvima za održavanje osobne higijene, njegu i uljepšavanje lica i tijela nalaže da moraju nositi posebnu radnu odjeću i obuću. Pored posebne radne odjeće i obuće navedene u članku 2. Pravilnika za osobe koje rade u proizvodnji i prometu namirnica, sredstava za održavanje osobne higijene, njegu i uljepšavanje lica i tijela treba osigurati i sredstva za održavanje osobne higijene. Osobe uposlene u neposrednoj proizvodnji i preradi namirnica, prometa sa svježim mesom, mesnim prerađevinama, kruhom, pecivom i slasticama moraju biti uredno podšišane, a muškarci i obrijani.

Radnici s urednom dužom kosom moraju pri radu nositi zaštitne mreže ili marame.

Nokti na prstima ruku moraju uvijek biti čisti i uredno odrezani.

Posebnu radnu odjeću i obuću treba čuvati u zaključanim garderobnim ormarićima izgrađenim od čvrstog materijala koji se može lako čistiti i prati. Takav garderobni ormarčić treba biti smješten u odvojeni prostor namijenjen isključivo za garderobu.

Iznimno, u manjim objektima, garderobni ormarići mogu se smjestiti u posebnom dijelu pored prostora sanitarnog čvora ili drugih pomoćnih prostorija u sklopu objekta.



### **Pristojan izgled barmena**



## **Uređenje barskog retropulta, priprema i kontrola ispravnosti barske opreme, uređaja i pribora**

Nekoliko dobrih primjera uređenih barskih pultova: sva pića moraju biti složena po grupama, svaka boca i svaka čaša i namirnica moraju imati svoje stalno mjesto.

### ***Retro pult NOOR bara***

NOOR je vjerojatno najuzbudljiviji lokal u Splitu. Ovaj mali bar, koji je od poda do stropa prepun najboljim i nekim običnijim žestokim pićima, , nije toliko važan zbog izvrsnih koktela, ni zbog barmena, s kojim možete pričati o svakom detalju svakog pića koje vas zanima, ni zbog sjajne lokacije unutar Dioklecijanove palače, nego radi atmosfere kojoj, naravno, pridonose i svi prethodno nabrojani faktori. NOOR je mjesto gdje želite piti cijelu noć i iz kojeg uopće ne želite otići. NOOR nije samo najbolji bar u Splitu, nego jedan od tri ili četiri najbolja bara u Hrvatskoj.



### ***Retro pult Egoist bara***



Egoist bar Cvjetno treći je u nizu Egoist barova, a sve ih povezuje isti slogan „Egoist. A tako dobar za sve.“ koji šarmantno opisuje ideju koju vlasnik bara uspješno gradi već više od dva desetljeća. Uz to vrijedi spomenuti da Egoist u svom poslovanju njeguje dobrotvorni rad pa je tako organizator mnogih humanitarnih projekata kojima pod nazivom „Imam herc“ pomaže bolesnoj djeci i siromašnim obiteljima.



**Vivas** barovi su prepoznatljivi po tome što osim velikih i dobro opremljenih retro pultova imaju prostrane i ugodne prostorije za boravak gostiju.



*Uređen prostor za goste*





*Retro pult vinskog bara*

Ako vam ovo do sada izgleda odlično evo nekoliko fotografija kako to rade u DUBAI –u.



*40 Kong Dubai*



*Stock and Barrel Dubai*



*Buddha-Bar Dubai*



*Best Cocktail Bars Dubai*

*Osnovne mjere barskih pića, standardne mjere, po recepturi određivanje volumena i mase barskih mješavina, engleske (američke) mjere*

<b><u>Mjere koje se koriste pri izradi miješanih pića:</u></b>			
1 osnovna mjera	5,00 cl ili	6,00 cl	
½ mjere	2,50 cl	ili	3,00 cl
1/3 mjere	1,66 cl	ili	2,00 cl
¼ mjere	1,25 cl	ili	1,50 cl
1/5 mjere	1,00 cl	ili	1,20 cl
1/6 mjere	0,82 cl	ili	1,00 cl
1/7 mjere	0,71 cl	ili	0,85 cl
1/8 mjere	0,62 cl	ili	0,74 cl
1/9 mjere	0,55 cl	ili	0,66 cl
1/10 mjere	0,50 cl	ili	0,60 cl
1 dash (deš) - uštrcaj	oko	1 ml	
1 barska žlica	5 ml ili	5 uštrcaja	
1 jušna žlica	15 ml		

### ***Engleske mjere***

- 1 ounce (oz.) 2,835 cl – kod nas 2,5 cl
- 2 ounce (oz.) 5,670 cl – kod nas 5 cl
- ½ ounce (oz.) 1,418 cl – kod nas 1,25 cl
- 1 jigger – 4,35 cl – kod nas 4 cl
- 1 gill (džil)-E – 14.2 cl
- 1 gill (džil)-SAD – 11.8 cl
- 1 galon – 4,55 l
- 1 pinta – 57 ml.

*Osnovni radni i egzibiciji nastup, pravilno ulijevanje i dekantiranje, priprema kratkih i dugih miješanih pića, miješanje pića u ručnom mješaču -shakeru, shakeru i boci i shakeru, barskoj čaši-mix-glassu, u čaši za posluživanje*



U prilogu video zapisi za pripremu koktela uključujući sve gore navedene metode i načine pripreme miješanih pića.

Postupci pripreme miješanih pića (gradnjom, u barskoj čaši, u ručnom mješaču, u el. mješaču).

### **Priprema, dekoriranje i posluživanje miješanih pića - koktela:**

Dekoracija je važan dio kreacije svakog koktela, ona je kruna svakog koktela i treba joj posvetiti posebnu pažnju.

Lijepo ukrašen i predstavljen koktel imati će bolji okus od neadekvatno ukrašenog koktela napravljenog po istom receptu, stari, klasični recepti imaju svoju dekoraciju Martini dry (maslina); Manhattan (trešnja); Gibson (koktelskim lukom); Mohito (menta); Tequila Sunrise (naranča – kandirana trešnja)...



*Tequila Sunrise*



*Martini dry*

Međutim, broj koktela sa standardnom dekoracijom je puno manji od koktela kod kojih je sve prepušteno mašti i mogućnostima.

Naročito pogodan teren za eksperimentiranje s dekoracijom predstavljaju tropski kokteli i duga pića.



Voće je najčešći izbor za ukrašavanje koktela. Gotovo standardan izbor predstavljaju trešnje i citrusi (limun, naranča, mandarina, grejp), ali vrlo često koriste se i (marelice, breskve, maline i kupine, jagode, ribiz, grožđe, ananas, karambola, banana, dinja, jabuke, kruške)...



Iako u manjoj mjeri, i povrće je zastupljeno u dekoraciji koktela, najčešće pikantnih.

- maslina, celer, luk , rajčice, čili paprike, kao i krastavac (ili samo kora krastavca).
- bosiljak ,matičnjak ,menta
- često se koriste listovi ananasa
- kora voća ili povrća
- začini- muškatni orah, cimet, zrna kave...

Ukrašavanje ne smije biti »proizvoljno« bez svrhe, već u skladu s:

- nazivom koktela
- sastojcima od kojeg je piće pripremljeno
- bojom
- izgledom čaše
- prigodom

### ***Kako dekorirati?***

Komade ili kriške voća, odnosno povrća, blago zasjeći nožem, i staviti na rub čaše



U pliće čaše (ili u čaše pune ledom) mogu se izravno ubaciti sitnije voće (trešnje, maline, jagode), kao i kora



Više komada voća ili povrća nabosti na čačalicu ili koktelski štapić za miješanje i staviti u čašu



Papirnati-umjetni ukrasi



### ***Vrući kokteli –irska kava (irish coffee)***

Irska kava je napitak s toplom kavom, viskijem i šećerom, koji su pomiješani, a na vrhu se doda šlag. Šećer je bitan kako bi šlag mogao plutati na vrhu, a ne potonuti.

Joe Sheridan iz Foynesa u Irskoj prvi je pripremio irsku kavu 1943. godine. Foynes je bio važna zračna luka za vrijeme Drugoga svjetskog rata za prihvat letećih brodova. Američki putnici iskricali su se iz letećeg broda i zatražili kavu. Da ih ugrije, Joe Sheridan dodao je viski u kavu. Kada su ga Amerikanci pitali, da li je to "brazilska kava", on mi je odgovorio da je to irska kava.

Stanton Delaplane, novinar lista "San Francisco Chronicle" donio je irsku kavu u SAD nakon što ju je kušao u Irskoj. Počela se služiti u taverni "Buena Vista" u San Franciscu od 10. studenoga 1952. Jack Koepplin bio je vlasnik taverne. Od tada je ta taverna bila poznata po svojoj malo promijenjenoj irskoj kavi.



## ***Frapei, smutiji***

### ***Frape***

Hladno i okrepljujuće piće koje se poslužuje na zdrobljenom ledu. Priprema se od različitih sastojaka, a dijeli se prema osnovnom sastojku na klasičan, sladoledni i voćni.



### **Smuti (smouthi)**

Je zdravo i osvježavajuće piće koje se pripravlja od voća i povrća uz dodatak drugih namirnica. Porijeklo vuče od engleske riječi koju bi mogli prevesti kao fin, gladak i kremast, a odnosi se na njegovu gustoću tj. njegov blagi okus koji osjećamo u ustima. Razlika između frapea i smutija je u tome što se u frapee dodaje šećer, sladoled, šlag i mlijeko, dok su smutiji napravljeni od prirodnog voća i povrća i nije potrebno dodavati šećer i mlijeko te ostale sastojke..



## ***Preporučene vježbe za praktičnu nastavu***

Upoznati se s opremom, inventarom i radnim prostorom.

Naučiti očistiti i oprati opremu, uređaje i aparate, te utvrditi moguće specifične izvore opasnosti prilikom rukovanja sa istim.

Naučiti pripreme radove u baru:

- čistiti radne površine barskog prostora
- održavati opremu, pribor za posluživanje, aparate i uređaje
- zbrinuti otpadne tvari i ambalažu na pravilan način
- pripremiti barski pult
- pripremiti pribor za pripremu barskih pića
- provjeriti ispravnost uređaja i pribora za pripremu i posluživanje barskih mješavina
- pripremiti osnovne sastojke barskih mješavina: pića, sokove, namirnice...

Naučiti pravilno rukovanje s bocama i ostalim barskim inventarom:

- uliti i miješati pića na pravilan način
- pripremiti miješana pića ovisno o tehnikama pripreme
- pripremiti i dekorirati kratka miješana pića
- pripremiti i dekorirati duga miješana pića
- pripremiti vruća pića, frappee, smutije.

Naučiti pravila posluživanja:

- Stručno
- Kulturno
- Ekonomično
- poslužiti gosta vodeći brigu o pravilima posluživanja
- komunicirati s gostom i ostalim osobljem ugostiteljskog objekta na uljudan i kulturn način

## Literatura i izvori znanja:

1. Bosnar-Valković, Brigita, Davies, Mark; Harrison-Paj, Elizabeth. English for the hotel and tourism industry 1: udžbenik engleskog jezika za hotelijersko – turističke škole. Zagreb: Školska knjiga: 2001.
2. Brlas, Siniša. Psihologija komunikacije 1,2,3. Jastrebarsko: Naklada Slap, 2010.
3. Constantino, Maria. Kokteli, Zagreb: Veble commerce, 2002.
4. Čoh, Ćiril, Lamot, Marija, Matuš, Ksenija. Etika 1. Zagreb: Školska knjiga 2004.
5. Eterović, Nada, Jurković-Majić, Olivera. Pisane poslovne komunikacije u turizmu: udžbenik za 1. razred hotelijersko-turističkih škola. Zagreb: Školska knjiga 2008
6. Jurčić, Mirjana, Palčok, Dunja. You are welcome 2, udžbenik engleskog jezika za ugostiteljsku struku. Zagreb: Školska knjiga, 2004.
7. Kostović Vranješ, Vesna, Ruščić, Mirko. Higijena: udžbenik za trogodišnje strukovne škole. Zagreb: Školska knjiga, 2009.
8. Marošević, Ivan. Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu, Pula: Horeba 2003.
9. Marošević, Ivan. Poslovanje barova. Samobor: A. G. Matoš, 1996.
10. Marošević, Ivan. Ugostiteljsko posluživanje 3: udžbenik za 3. razred ugostiteljske i hotelijerske škole. Pula: Horeba, 2008.
11. Novak-Ištok, Marija, Uroić, Božica. Poslovni bonton za prodavače: udžbenik za prvi razred srednje škole: obrazovni profil prodavač. Zagreb: Alka script, 2008.
12. Novak-Ištok, Marija. Poslovna komunikacija i bonton
13. Radišić. Franjo. Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu 4: udžbenik za četvrti razred hotelijerske škole zanimanje turističko hotelijerski komercijalist. Pula: Horeba, 2006.
14. Ratkajec, Slavko. Ugostiteljsko posluživanje 3: udžbenik za 3. razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola. . Zagreb: Školska knjiga, 2013.
15. Ratkajec, Slavko. Ugostiteljsko posluživanje: priručnik za poslužitelje jela i pića. Zagreb, Kamešnica: Hrvatska obrtnička komora, 2007.
16. Reškovac, Tomislav. Filozofija morala. Zagreb: Profil International, 2014.
17. Sigurnost na radu u ugostiteljstvu i hotelijerstvu, Zavod za istraživanje i razvoj sigurnosti, Zagreb
18. Sott, Trish. Revell, Rod. Highly Recommended English for the Hotel and Catering Industry. Oxford: Oxford University Press, 2004.

19. Springer, Oskar. Higijena: udžbenik za strukovne škole. Zagreb: Profil International, 2009.
20. Stalni stručni suradnici ZIRS-a, 2007.g.,
21. Todorović, Dragan et. al. Enciklopedija koktela i drugih barskih mješavina. Split: Marjan tisak, 2006.
22. Walton, Stuart. Kokteli i pića. Rijeka: Leo-commerce, 2006.
23. Željka Butorac, PowerPoint prezentacija: KOMUNIKACIJA u školi
24. Žuškin, Eugenija et. al. Higijena za ugostitelje. Zagreb: Školska knjiga, 1989
25. Žutelija, Željko, Nepokoj, Denis. Kokteli svjetskog prvaka. Dubrovnik: vlastita naklada, 2015.