

Organizacija i provedba svečanog obroka cocktail-party prema ugostiteljskim pravilima

Paponja, Zvonimir

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Tourism and Rural Development in Pozega / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:277:902210>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-23**



Repository / Repozitorij:

[FTRR Repository - Repository of Faculty Tourism and Rural Development Pozega](#)



**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**



ZVONIMIR PAPONJA, 0253054685

**ORGANIZACIJA I PROVEDBA SVEČANOG OBROKA
COCKTAIL-PARTY PREMA UGOSTITELJSKIM
PRAVILIMA**

ZAVRŠNI RAD

Požega, 2024. godine.

**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**

PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ ENOGASTRONOMIJA

**ORGANIZACIJA I PROVEDBA SVEČANOG OBROKA
COCKTAIL-PARTY PREMA UGOSTITELJSKIM
PRAVILIMA**

ZAVRŠNI RAD

IZ KOLEGIJA SUSTAVI POSLUŽIVANJA HRANE

MENTOR: Helena Marčetić, dipl. ing.

STUDENT: Zvonimir Paponja

JMBAG studenta: 0253054685

Požega, 2024. godine

SAŽETAK

Zadatak ovog završnog rada bio je opisati povijesnu odrednicu, organizacijsku strukturu, stručnu pripremu, provođenje i posluživanje svečanog prijema cocktail - zabave prema svim ugostiteljskim pravilima, normama i uzancama. Poznavanje raznovrsnih čimbenika već spomenute vrste prijema, najvažniji je preduvjet za organiziranje i snalaženje u profesionalnim pripremama. Cocktail-zabava se sastoji od glavnih i sporednih čimbenika te je svaka skupina posebno opisana do potrebnih detalja u daljnjem nastavku teksta.

Za osmišljenu organizaciju jednog ovakvog događaja, korištena su prethodno prikupljena znanja iz literaturnih zapisa te iz osobnog ugostiteljskog iskustva. Prikazana je struktura kompozicije dvorane za cocktail-prijem kroz nacрте i trodimenzionalni prikaz zbog boljeg doživljaja, dok su preostale informacije i detalji o količinskom sastavu napisane u tablicama. Posebno je osmišljen ugovor koji se sklapa između naručitelja i izvođača prijema.

Ključne riječi: cocktail - zabava, ugostiteljstvo, buffet, posluživanje, svečani obroci

SUMMARY

The task of this final thesis was to describe the historical setting, organizational structure, professional preparation, implementation and serving of the ceremonial reception of the cocktail party according to all catering rules, norms and regulations. Knowing the various factors of the already mentioned type of reception is the most important prerequisite for organizing and navigating professional preparations. The cocktail party consists of main and secondary factors, and each group is separately described in the necessary details in the further continuation of the text.

For the planned organization of such an event, previously collected knowledge from literary records and from personal catering experience were used. The structure of the composition of the cocktail reception hall is shown through drawings and a three-dimensional representation for a better experience, while the remaining information and details about the quantitative composition are written in tables. The contract concluded between the client and the reception contractor is specially designed.

Keywords: cocktail party, catering, buffet, serving, festive meals

Sadržaj

1. UVOD	1
2. PREGLED LITERATURE.....	2
2.1. Svečani prigodni obroci.....	2
2.2. Povijesna odrednica koktel-zabave (Cocktail-party).....	3
2.3. Koktel-zabava (Cocktail-party)	5
2.4. Specifičnosti koktel-zabave	5
2.5. Čimbenici organizacije koktel-zabave.....	7
2.5.1. Glavni čimbenici organizacije	7
2.5.1.1. Mjesto održavanja prijema i broj uzvanika	7
2.5.1.2. Vrijeme održavanja prijema	8
2.5.2. Sporedni čimbenici organizacije.....	8
2.5.2.1. Ugovor o pružanju svečanih prigodnih obroka	8
2.5.2.2. Odabir vrste koktel-zabave	9
2.5.2.3. Organizacija, priprema i postavljanje svečanog prostora.....	14
2.5.2.4. Odabir načina posluživanja i doček gostiju.....	17
2.5.2.5. Ispraćaj gostiju i završni radovi.....	21
3. MATERIJALI I METODE ISTRAŽIVANJA.....	22
4. REZULTATI I RASPRAVA	23
5. ZAKLJUČAK	34
6. LITERATURA	35

1. UVOD

Prema raznim stručnim literaturnim zapisima, cocktail - party pripada skupini svečanih obroka te se kao takvi pripremaju za posebne prigode. Organizacija cocktail - party prijema se odvija na mjestu održavanja događaja, posebnim pregovorima i implementacijom osobnih želja naručitelja unutar strukturnih čimbenika potrebnih za održavanje takve vrste događaja.

Postoje tri poznata načina posluživanja cocktail - zabave, koji se razlikuju u organizacijskoj strukturi te u količini ljudskih resursa potrebnih za obavljanje radnje. Jednostavan način posluživanja uključuje usluživanje gostiju iz prve ruke s poslužavnika, tipično i za hranu i za piće koji su već prethodno pripremljeni, posloženi i rastočeni. Složeniji načini posluživanja zahtijevaju uvelike manji broj radne snage, jer se sva ponuda ili barem velika većina ponude, uslužuje na buffet stolovima, barskom pultu ili na pomoćnim stolovima s rastočenim pićima te sa skromnom ponudom hrane i minijaturnih zagrizaka.

S obzirom na svoju funkcionalnost i kratko trajanje u usporedbi s preostalim svečanim obrocima, cocktail - zabava jedna je od često organiziranih prijema unutar ugostiteljske ponude. Kratkom vremenu trajanja pridonosi činjenica kako uzvanici usluge konzumiraju u stojećem položaju uz razgovore s preostalim sudionicima.

Cilj ovog rada bio je istražiti mogućnosti i prednosti organizacije cocktail-zabave te približiti karakteristike ove vrste prijema onima koji se još nisu susreli s opisanim tipom usluga ili proširiti vidike stručnom osoblju koji bi voljeli, ali i u krajnjem slučaju trebali znati više o raznovrsnim ugostiteljskim uslugama.

2. PREGLED LITERATURE

2.1. Svečani prigodni obroci

Svečani prigodni obroci pripadaju skupini ugostiteljskih usluga koji se organiziraju i poslužuju prilikom određenih svečanih prigoda. Organiziraju se za veći broj uzvanika te se planira njihovo posluživanje unutar svečane atmosfere ili pak unutar atmosfere prigodne takvoj vrsti događaja. Priređuju se na inicijativu naručitelja pojedinca ili institucije na temelju usmene ili pismene narudžbe. Prilikom organiziranja takvih svečanih prigoda, ugostiteljski objekt bi trebao primarno posjedovati adekvatan prostor, opremu, uređaje i sav potreban inventar, ali isto tako, mora raspolagati sa stručnim i adekvatno osposobljenim ljudskim resursima kako bi proces poslovanja određenog svečanog obroka bio uspješno obavljen (Gagić, 2016).

Prilikom dogovora usluge nekog prigodnog obroka između naručitelja i organizatora, na naručiteljev upit se uzvraća ponuda organizatora kao vrsta predugovora. Ukoliko naručitelj prihvati detaljno promotrenu ponudu, uplaćuje predujam koji služi za pokriće prvobitnih troškova organiziranja te se usluga smatra ugovorenom i slijedi provedba planiranja i provođenja obroka (Ratkajec, 2020).

U svom radu Ratkajec (2020) dodatno spominje i upućuje na elemente koje mora sadržavati svaki ugovor. Navedeni primarni elementi ugovora su: ime i adresa prebivališta naručitelja, važeći kontakt broj telefona i/ili mobilnog uređaja, kontakt podaci e-mail adrese, povod održavanja događaja, mjesto i vrijeme održavanja obroka, planirani broj uzvanika, posebne želje sadržaja jela i pića, način posluživanja te na kraju način plaćanja.

Obroci prema ugostiteljskim običajima su podijeljeni na svakodnevne i prigodne obroke. Svakodnevnim obrocima se smatraju glavni (zajuttrak, ručak i večera) i sporedni (doručak i užina) obroci. Nedaleko od te prvotne raspodjele, sekundarna podjela obroka se odnosi na prigodne obroke koji su svrstani u dvije grupe: na jednostavne prigodne obroke i svečane prigodne obroke (Nađfej et al., 2019, URL).

Prema ugostiteljskim poslovnim običajima, normama i pravilima, jednostavnim prigodnim obrocima pripadaju: zabava (party), čajanka s plesom, kasna večera i piknik, dok se svečanim prigodnim obrocima smatraju cocktail-party (koktel-zabava), hladno-topli buffet, banket, vrtno primanje i angloamerička izvedba barbecue obroka (Marošević, 2005).

2.2. Povijesna odrednica koktel-zabave (Cocktail-party)

Postoje dvije javne povijesne tvrdnje nastanka koktel-zabava. Prva je utkana na prostoru Sjedinjenih Američkih Država i to pod vodstvom i tvrdnjama aktivistice Clare Bell Walsh te je sve potkrijepljeno citatima unutar novina The Tacoma Times (prikazano na slici 1.), dok je druga zastupljena esejističkim oblikom u magazinu Esquire pod autorstvom Alec Wauga, unutar Velike Britanije.



Slika 1. Novinski članak The Tacoma Times, (Chronicling America, URL)

Koktel u svom prvobitnom obliku predstavljen je kao mješavina jakog alkoholnog pića, šećera, citrusa i određenog bitera. Prvi takav, nastao je u 16. stoljeću unutar Sjedinjenih Američkih Država (SAD) pod nazivom The Sazerac. The Sazerac se sastojao od leda, viskija Rye Sazerac, šećera, gorkog likera, limuna i likera Herbsaint, u različitim odgovarajućim omjerima. Mješavine pića pod nazivom "Cocktail", smatrale su se pićima namijenjenim muškoj populaciji, jer je sadržavao izričito visok alkoholni postotak te je kao takav bio neprimjeren ženskoj populaciji. Ususret godinama koje su prolazile i mnogobrojnim pokušajima promjena, tvrtke prilagođavaju svoje marketinške promocije usmjerene ženskoj populaciji, navodeći privilegije muškaraca prema dragocjenom proizvodu kojega bi mogli konzumirati oba spola.

Naposljetku, uspjehom Club Cocktail-a, ženama je omogućena prilika degustiranja i ispijanja napitaka. Prilagodba ženama u tom segmentu je oživjela zbog ere “Nove žene” koja je trajala od 1880. - 1920. godine (Carlson, 2017, URL).

Unutar ere “Nova žena”, američki kulinarski ekspert Fannie Farmer, posebno uređuje izdanje, 1909. godine, *The Woman`s Dictionary and Encyclopedia* (Ženski rječnik i enciklopedija), u koji dodaje recepte za 58 koktela. Tijekom 20. stoljeća, u pokretu “Nova žena”, aktivno je sudjelovala i mlada žena, Clara Bell Walsh. Aktivistica i prva žena u svijetu koktela, koja je imala više od milijun dolara na računu prije napunjenih 20 godina, zahvaljujući ocu biznismenu. S takvim sigurnim pokrićem, imala je priliku oživjeti koktel zabave. Promjene je učinila 1917. godine i to umjesto tradicionalne popodnevne čajanke i nisko-alkoholnih pinčeva, pripremila je koktele Sazerac i Clover Leafs. Događaj je to koji je promijenio cjelokupan pogled na zabave uz koktele u suhoparnim plesnim dvoranama, na kvalitetno ispijanje unutar društva (Carlson, 2017, URL).

Lokalni Washington novinski tisak, *The Tacoma Times* (Chronicling America, URL) prikazuje oduševljenje osnutkom pozitivnog pokreta koktel-zabave kao potrebu društvenih krugova za ovakvom nedjeljnom matinejom. Nakon toga se spominje i porast statusa gospođe Walsh unutar mjesta Louise zbog njezine inovativnosti i trenutne popularnosti. No, 3 godine nakon uspješnog pothvata, 1920. godine nastupila je prohibicija kojom se zabranjuje javno ispijanje, čak i posjedovanje alkoholnih pića.

Nasuprot dokazanim činjenicama, Waugh (1974, URL) u vlastitom esejskom radu vjeruje u činjenicu kako je prvi osnovao koktel-zabavu 1924. godine u Londonu. Spominje se podatak toga vremena kako mlada gospođa koja je slobodna, nije imala što raditi u zimskim večerima od 17:30h do 19:00h. Isto tako, smatra kako nema ničega zabavnog u formalnoj poslijepodnevnoj engleskoj čajanci, niti smatra ples zabavnim ako se uz njega ne nalazi ohlađena boca za okrijepu pokraj stola. U nastavku se spominje problematika pri kojoj se zalaže za vrstu zabave koja počinje u 17:30 h, a trajala bi 90 minuta, što jednostavnom računicom prikazuje završetak zabave u 19:00 h. Takva vrsta zabave rezervirana je za posluživanje alkoholnih pića uz što manju količinu hrane, što nije bilo uobičajeno u Engleskoj početkom 20. stoljeća.

Organizirana je zabava u britanskom stilu, no bezuspješno. Čak štoviše, pojavila se samo jedna osoba zbog nepopularnosti takvog načina zabave među Britancima, iako su se na stolu nalazili glineni vrčevi ispunjeni rumom i džinom. Ono što je bilo potrebno za uspješno provođenje takve vrste zabave jest uvjeriti ljude za potrebom takve vrste razonode, u čemu naravno Waugh nije uspio. No, Waugh je uspjeh postigao godinu kasnije, 1925. godine, kada

je pozvao 30 uzvanika na popodnevnu čajanku u 17:00 h. Nakon što su se svi okupili povodom istraživanja čajeva i dodataka za čajeve, kao iznenađenje u 17:45h je iznio koktel Daiquiri, zbog čega su svi bili pozitivno iznenađeni i tražili su još. Taj trenutak je nazvao “cocktail hour” ili Daiquiri blitz. Točno tim trenutkom se smatra prekretnica zamjene poslijepodnevne čajanke koktelima u Britaniji i nastanak koktel-zabave (Waugh, 1974, URL).

2.3. Koktel-zabava (Cocktail-party)

Kao što je prethodno spomenuto, koktel-zabava svoje korijene proteže na više strana svijeta, no s cjenjenijim i potkrijepljenim čimbenicima, najimpozantnije je saznanje prema kojem je ta vrsta zabave nastala u Americi gdje svoje vrijeme trajanja ograničava na najviše dva sata. Nije zanimljiva samo činjenica nastanka, već i činjenica široko poznatih izvedenica naziva koktel zabave. Ovisno o geografsko-prostornoj lokaciji i o tipu ugostiteljskog objekta, neki od naziva koji se koriste su: cocktail-party, koktel-zabava, koktel-parti, koktel-prijem, koktel-domjenak.

Usprkos svojim jednostavnim i neformalnim počecima, koktel-zabava je postala prepoznatljiva po svečanoj i podosta formalnoj održivosti. Gagić (2016) ističe kako takvom događaju pristupaju najčešće državni dužnosnici, diplomatski predstavnici te je nerijetko popularan način kod prezentacije novih tržišnih proizvoda, dok Barjaktarović (2015) u tu skupinu uključuje i sudionike određenih poslovnih sjednica (kongres, konferencije, seminari, edukacije, team-building i slično).

Nasuprot tim specifičnim informacijama, Ratkajec (2020) dijeli ovaj događaj na više povoda održavanja. Pri tome navodi obiteljske, poslovne i društvene razloge. Pod obiteljskim razlozima smatra proslave rođendana, mature i vjenčanja. Društvenim povodima smatra većinom državno određene blagdane, crkveno prihvaćene blagdane i slično. Poslovnim razlozima smatra još dodatno i otvaranje poslovnog prostora, unapređenje poslovanja, godišnjicu rada poduzeća te mnogobrojne druge slične razloge.

2.4. Specifičnosti koktel-zabave

Određeni planirani događaji se uobičajeno organiziraju s iščekivanjem odaziva pozvanih ljudi iz pristojnosti prema naručitelju. Poradi čega se šalju individualne pozivnice kako bi određeni ljudi znali kada se odvija organizirani prijem. Pozivnice se gostima upućuju pismenim ili usmenim putem, a šalju se užem i zatvorenom krugu uzvanika koji su značajni

naručitelju iz, široj javnosti, nedefiniranih razloga. U tom slučaju, zbog slabijeg broja uzvanika, suprotno poznatom podatku kako to inače biva na ostalim svečanim obrocima, trajanje koktel-zabave može znatno varirati. Isto tako, duljina trajanja ovisi uvelike i o ponudi jela i pića te njihovoj količini, vremenu kada se organizirani prijem održava i o tome koji su planovi i vremenska ograničenja uzvanika (Ratkajec, 2023).

Marošević (2005) opisuje bitnu karakteristiku koktel-zabave gdje navodi kako taj događaj može biti oblik primanja goleme većine gostiju na kraći, usputni i nevezani razgovor naručitelja s uzvanicima, ali i međusobnu komunikaciju uzvanika, uz objedovanje nekoliko skromnih zalogaja hrane i ujedno ispijanje pokoje čaše već ponuđenih pića.

Obzirom na heterogenost uzvanika u smislu različitosti spolova, dobne skupine, intelektualnih razina i ostale podijeljenosti, trebalo bi se moći osigurati određeni broj stolova i stolaca postavljenih unutar sale kao što je to prikazano na slici 2., najčešće je to uz stjenke zidova kako ne bi smetali kretnjama gostiju jer je to prijem koji se poslužuje u stojećem obliku. Taj je čimbenik osobite važnosti starijim i nemoćnim osobama te osobama s tjelesnim poteškoćama (Barjaktarović, 2015).



Slika 2. Pomoćni stolovi uz staklene stjenke (Izvor: autor)

Glavni cilj ove vrste svečanog prijema je upoznavanje uzvanika međusobno i razvoj novih privatnih i poslovnih komunikacija te primarna razmjena iskustava, a zatim znanja i željene atmosfere unutar dva sata (Gagić, 2016).

2.5. Čimbenici organizacije koktel-zabave

Primarna ili takozvana, glavna, dva čimbenika organizacije koktel-zabave su mjesto održavanja prijema i broj uzvanika te vrijeme održavanja koktel-zabave. Ti su čimbenici spomenuti kao takvi u mnogobrojnim zapisanim literaturama te se oko njihove važnosti slažu svi literaturni autori, ali i profesionalni zaposlenici ugostiteljskog sektora. Preostali sporedni čimbenici koji imaju naknadnu bitnu ulogu pri organizaciji koktel-zabave su: ugovor o pružanju svečanih prigodnih obroka; odabir jedne od dvije vrste koktel-zabave (obična koktel-zabava ili proširena/bogata koktel-zabava); organizacija, priprema i postavljanje svečanog prostora za održavanje koktel-zabave, odabir načina posluživanja (jedan od tri uobičajena) te naposljetku završni radovi (Marošević, 2005).

2.5.1. Glavni čimbenici organizacije

2.5.1.1. Mjesto održavanja prijema i broj uzvanika

Mjesto održavanja prijema se prilagođava željama naručitelja i dostupnim prostorijama koje su na raspolaganju unutar odabranog objekta, broju uzvanika i količini inventara i opreme unutar prostorije, ali isto tako i vremenskim (ne) prilikama. Sukladno tim faktorima, zabava se može planirano odvijati u dvorani za prijam, u blagovaonici, unutar salona ako je manji broj uzvanika u pitanju, na terasi ili pak u predvorju. Potkrjepljujući spomenuto, dovoljan prostor održavanja prijema za predviđeni broj uzvanika određuje se ubrajajući 1 kvadratni metar svakom uzvaniku pojedinačno. Izračunom prikazano, za koktel-zabavu na kojoj sudjeluje 20 uzvanika koje poslužuje 2 konobara, potreban je prostor veličine 26 m^2 . $20 \text{ uzvanika} + 2 \text{ konobara} \times 1 \text{ m}^2 = 22 \text{ m}^2$, ne uzimajući u obzir prostor koji zauzimaju buffet stolovi, pomoćni stolovi i stolice i dekoracije (Marošević, 2005).

Uz te navode, Barjaktarović (2015) napominje informaciju o sadržaju prostorije gdje se odvija zabava. Naime, taj prostor mora ispunjavati zakonom propisane minimalne sanitarno-higijenske i estetske uvjete, ali i uvjete potrebne za neometano pružanje ugostiteljskih usluga.

2.5.1.2. Vrijeme održavanja prijema

Vrijeme održavanja prijema je varijabilno i ovisi o posrednim faktorima. Vrlo često se planira održavanje takve vrste zabave u vremenu između ručka i večere jer koktel-zabava ne zamjenjuje glavni obrok već popunjava vrijeme između glavnih obroka, a nerijetko se organizira čak i u prijepodnevnim satima ukoliko neki prethodni glavni događaj tako zahtjeva. Trajanje prijema je varijabilno zbog količine slobodnog vremena uzvanika i zbog količine usluga koje im se nude, ali sve to sa završnim vremenskim ograničenjem do dva sata trajanja od planiranog početnog vremena održavanja, to jest, maksimalno trajanje događaja u tom slučaju iznosi 120 minuta. Sve ispod 120 minuta je prihvatljivo, ali sve iznad 120 minuta se smatra nepristojnim ponašanjem prema naručitelju zabave (Marošević, 2005).

2.5.2. Sporedni čimbenici organizacije

2.5.2.1. Ugovor o pružanju svečanih prigodnih obroka

Ugovor o pružanju svečanih prigodnih obroka služi u svrhu određivanja temeljnih formalnih dogovora organizacije koktel-zabave. Sklopljen je u suradnji pružatelja usluga i suglasno odobrenju naručitelja prijema. U ugovoru se navode detaljni podaci o održavanju svečanog prigodnog obroka. Na začelju ugovora se navode nadnevak održavanja i vrijeme trajanja, prostor i uređenje interijera, vrsta jela i pića u ponudi, te količina i način posluživanja prijema. Nadalje se navodi osoba koja ima zaduženje organizacije i upravljanja prijemom te ista ta osoba navodi imena i prezimena poslužnog odjela za obavljanje određenih zadataka. U ugovoru se još navodi točno određena dvorana, vrsta i oblik buffet-stola, barmen (osoba zadužena za točionicu i za pripremu pića), osoba koja poslužuje pripremljena pića i na koji način se ta radnja obavlja (prilazom konobara gostima i nuđenjem pripremljenih pića ili na buffet-stolu gdje se sami poslužuju). Ugovorom se određuje i konobarsko osoblje koje posprema i odnosi korištene i odložene čaše sa stolova, tanjuriće i ostali sitni inventar u praonicu crnog i bijelog posuđa. Na kraju se navodi osoblje koje će na završnom stadiju prijema obaviti završne radove i prostoriju vratiti u primarno stanje ili će ju u tom trenutku pripremiti za novi prijem (Marošević, 2005).

Uza sve navedene informacije ugovora iz prethodnog navoda, u svom radu Sanders i Giannasio (2017) pridodaju elemente koji se mogu navesti u ugovoru. Iako nisu uvijek nužno potrebne ove informacije, one se mogu navesti zbog svoje korisnosti i lakšeg uvida u posao, ali i fluentne organizacije. Informacije koje se navode u radu su: detaljan vremenski raspored

pružanja pojedine usluge sljedova hrane i pića, prezentacija jela i pića, oblik i vrsta stolova, potreban sekundarni inventar za ukrase i dekoraciju te depozit naručitelja.

Sklapanjem ugovora se ujedno obavlja i prodajni razgovor. Prodajni razgovor je verbalna okosnica formalno pisanih dogovorenih elemenata određenog prijema. Početak prodajnog razgovora se temelji na pamćenju ili još bolje, na zapisivanju imena, prezimena i korisnih podataka naručitelja prigodnog obroka. Podaci kao što su ime, prezime, telefonski broj, mail adresa ili podaci tvrtke, trebali bi u tom slučaju biti zapisani istog trenutka kada su spomenuti i to čitkim slovima ukoliko se prodajni razgovor razvije željenim putem za obje strane. Tijekom razgovora se može skromno pitati naručitelja i zapisati povod svečanosti kao razuman voditelj tijekom razgovora. Povod može biti važna odrednica vrste i količine hrane i pića po osobi, vrste i načina posluživanja usluga, dekoracija prostora i slično. Završetkom prodajnog razgovora i netom prije potpisivanja ugovora, potrebno je odraditi prethodnu kalkulaciju. Prethodnu kalkulaciju odrađuje prodavač usluga prema uputama i zahtjevima menadžmenta. Podaci koji se navode u kalkulaciji su: ukupan iznos prihoda od prijema, ukupan iznos troškova od prijema, račun prihoda i dobiti razlikom prethodna dva čimbenika (ukoliko su prihodi veći, a naručitelj je zadovoljan cijenom, sklapa se ugovor, a u slučaju većih troškova nasuprot prihoda, prodajni razgovor se nastavlja dok se ne pronade razumno rješenje). Na kraju prijema, točnije završetkom pružanja usluga, izrađuju se naknadne kalkulacije zbog utvrđivanja zarade od obavljenog prijema. Ukoliko je ugovor sklopljen, o njemu se obavještavaju direktor objekta, voditelji kuhinje i slastičarnice, voditelj poslužnog odjela, točionice i bara, te voditelji tehničke službe i domaćinstva kako bi se moglo krenuti u organizaciju prijema (Marošević, 2007).

2.5.2.2. Odabir vrste koktel-zabave

Odabir vrste koktel-zabave razlikuje se od objekta do objekta te od jednih stručnih zapisa do drugih. Nije nepoznato kako postoji više podjela koktel-zabave koje se razlikuju ponajviše u ponudi hrane i pića. Vrsta koktel-zabave ovisi o broju uzvanika, o mjestu održavanja, vremenu trajanja, posebnim željama naručitelja i o broju ljudskih resursa koji su na raspolaganju. Ukoliko naručitelj ima posebno izražene želje, tada se tijekom dogovora pozivaju i voditelj kuhinje, slastičarnice i poslužnog odjela kako bi se moglo raspraviti o mogućim rješenjima. Koktel zabave se dijele prema vremenu i složenosti posluživanja na: jednostavni (obični) prijem i prošireni (bogati) prijem, a prema vrsti i ponudi jela koja se pružaju, dijeli se na: hladnu koktel-zabavu, toplu koktel-zabavu i na hladno-toplu koktel-zabavu.

U svom radu Marošević (2005) ističe dvije razine složenosti koktel-zabave, a to su: običan (jednostavni) koktel-prijem i prošireni (bogati) koktel-prijem. Razlika između ova dva tipa prijema se očituje kod proširene koktel-zabave u kojoj je postavljena bogatija ponuda hrane i pića te veća količina istih. Jednako tome, jednostavni koktel-prijem ne može zamijeniti glavne obroke (zajutrak, ručak i večeru), dok prošireni koktel-prijem ima tu varijabilnu mogućnost ispunje vremena obroka, uobičajeno ručka ili večere.

Običan koktel prijem svoje karakteristike bazira na jednostavnosti i brznoj fluentnosti poslovanja. Odabir usluga koje će se nuditi ovise o željama i mogućnostima, prije svega financijskim, naručitelja. Kod ove vrste prijema jela se dijele u tri skupine: hladna jela, topla jela i slastice - slatka jela. Kod ovakvih događanja, količina jela se određuje brojem zalogaja. Jedan zalogaj predstavlja neku vrstu pripremljenog obroka: od raznih vrsta *canapé* (kanape) sendviča, pa sve do prženih orašastih plodova ili pak punjenih rolica od lisnatog tijesta. Ovisno o vrsti zabave, gostima se poslužuje 5-20 različitih zalogajnih obroka. Količina kao i odabir usluga, ovisi o željama naručitelja prijema. Hladna jela, poput onih na slici 3., pretežito su prezentirana u raznim oblicima minijaturnih sendviča zalogajne veličine, tzv. *canapé*-sendvič, rolice i svitci od suhomesnatih narezaka, paštete, terine i drugo. Toj se skupini pribrajaju i zagrisci-grickalice (stručnim francuskim nazivom *appétissant*-apetisani ili iz španjolskog govornog područja- *tapasi*) koji se služe uz pića: prženo orašasto voće (bademi, lješnjaci), čips, marinirani inćuni, marinirano povrće i sir. Topla jela su jednako predstavljena u zalogajnim veličinama: svinjski medaljoni ili medaljoni od mljevenog mesa, okruglice, punjene rolice od lisnatog tijesta, pržena sitna plava riba (girice, srdele, papaline). Slasticama se zaokružuju prethodni slani zagrisci, a tu skupinu predstavljaju: mono-porcije raznih vrsta torti i kolača, mignoni (fra. *petit four*- male zalogajne slastice ili slana jela), krafne, savijače, biskvitni zalogaji i preostale zalogajne količine slatkih jela koje se mogu konzumirati u stojećem stavu držeći podložak (tanjurić) u rukama. Ponuda jela u primjeru za 5 osoba sadrži:

- 10 kom *canapé*-sendviča
- 5 kom prženih rimskih njoka sa sirom
- 5 kom punjenih svitaka suhomesnatih proizvoda
- 25 dag pržene sitne ribe
- 15 kom malostonskih kamenica
- 10 kom *rösti* od krumpira
- 10 kom *petit four* slastice
- 5 šalica kave ili čaja (Marošević, 2005).



Slika 3. Hladni buffet stol (Izvor: autor)

Pića za običnu vrstu koktel-zabave odabire naručitelj, a ona po svojoj cijeni i količini mogu biti različita. Moguće je i ponuditi pića koja donosi naručitelj. Ponuda pića uobičajeno sadrži:

- 1 - 2 čaše (0,5 - 1 dl), fra. “*Apéritif*” - aperitivnih pića (razne vrste rakija, gorke likeri, pjenušava vina i drugo);
- Aperitivni koktel (*Martini dry, Negroni, Old fashion, Campari* i drugi);
- 1 - 2 čaše vina po osobi, rastočeno u čaše od 1 dl (bijelo, ružičasto, crno);
- 1 - 2 čaše (2 - 4 dl) piva (Pilsner, Pale Ale, IPA, Stout i druge vrste);
- 1 - 2 čaše (1 - 2 dl) soka (voćni i povrtni);
- 1 (0,3 dl) digestiv (vinjak, konjak i preostala jaka alkoholna pića);
- Digestivni koktel (*Aleksander, Pina colada* i drugi);
- 1 čaša (1,5 dl) mineralne (ne)gazirane vode;
- 1 šalica (0,5 - 1 dl) napitka (najčešće kava ili čaj) (Marošević, 2005).

Prošireni koktel-prijem svoje karakteristike, nasuprot običnom koktel-prijemu, temelji na bogatstvu ponude. Količinska odredba hrane i pića, izračunava se prosječno, a ne pojedino po svakom gostu, iz razloga što će neki uzvanici konzumirati daleko više od drugih. Podjednako pravilo koje vrijedi i za običan prijem, koristi se i u organizaciji bogatog prijema gdje sva količina hrane i pića, kao i vrsta ponude, ovisi o željama naručitelja. Prosječna ponuda hrane, prikazano na slici 4., i pića po jednom gostu za proširenu koktel zabavu uobičajeno sadrži:

- 3 (0,5 - 1,5 dl) aperitivna pića
- 3 dag apētisana (*tapasa*)
- 10 zalogaja hladnog jela (zagrizaka, grickalica)
- 10 zalogaja toplog jela (toplinskom obradom pripremljena jela)
- 3 kom slatkih jela (mignoni, torte)
- 2 dl vina (više bijelog, nego crvenog)
- 3 dl piva (bilo koje vrste piva koja je u ponudi)
- 2,5 dl voćnih sokova
- 2 dl mineralne (ne)gazirane vode
- 1 šalica kave
- 1 (0,3 dl) digestiv (Marošević, 2005).



Slika 4. Topli buffet stol (Izvor: autor)

Ratkajec (2020) spominje još jednu podjelu koktel-zabave, ali prema vrsti i ponudi jela koja se pružaju na prijemu. Takav pregled ponude za koktel-zabavu dijeli se na: hladnu koktel-zabavu, toplu koktel-zabavu i na hladno-toplu koktel-zabavu. Hladna koktel-zabava u svojoj ponudi za jednog uzvanika pretežito pruža: neizostavne *canapé*-sendviče, slane grickalice (orašasto voće, masline, tvorničke grickalice-čips i drugo), svitke suhomesnatih proizvoda i sireva, svitke hladnog pečenog *roastbeef-a*, paštetice, slatke mignone, mono-porcije torte i napitak (kava, čaj). Uzorak ponude tople koktel-zabave temelji se na: slanim grickalicama (prženo orašasto voće, marinirano povrće, tvorničke grickalice i slično), pohano povrće (tikvice, gljive), topli sendviči (*Club* sendvič, *croque-mosieur/madame*), punjene rollice

od lisnatog tijesta, punjeni svitci od vučenog tijesta, slatki *petit four*, košarice i barčice s voćem te napitak (kava, razne vrste čajeva). Primjer hrane za hladno-toplu koktel-zabavu sastoji se od spoja karakteristika hladne i tople koktel-zabave: slane grickalice (prženo ili pečeno orašasto voće, marinirano povrće, tvorničke grickalice i slično), *canapé* ili Club sendvič, svitci od suhomesnatih proizvoda s voćem (pršut - dinja, zimski salama - *brie* sir -grožđe/smokva), „Mozaik“ oblici jela (*tramezzino*, namaz, šunka, sir, dodatci), file ribe u Orly smjesi (pivsko tijesto), slatki *mignon*, mono-porcije kolača, voće te napitak (kava, čaj).

Hrana u ponudi svečanih prijema bi trebala biti raznolika i trebalo bi težiti pružanju što većeg broja zalogaja uzvanicima. Ono po čemu gosti mogu prepoznati razliku između svakih zalogaja su opisni izgledi svakog jela zasebno. Hladni zalogaji su male, hladne, jedinstvene porcije, većinom temperaturno termički neobrađene hrane koji se slažu na pladnjeve, ogledala, stakla, veće tanjure i podloge različitih oblika i veličina, a neki se hladni zalogaji štapićem učvršćuju na određenu podlogu (polovica dinje, lubenice, ananasa, kupusa i drugih) i oblikuju u „ježa“. Topli zalogaji su mali, topli, lijepo oblikovani zalogaji koji se slažu na zagrijane podloge (pladnjevi, grijaće ploče ili veći tanjuri) s određenim prilozima, umacima i kruhom su posluženi gostima. Druga opcija toplih zalogaja se nalazi na buffet stolu u toplim kupkama te se gosti sami poslužuju u tom slučaju. Sva se topla jela izlažu 20 minuta prije dolaska gostiju. Slastice (slatka jela), prikazano na slici 5., nude se na pladnju ili se mogu nalaziti na *buffet* stolu. U bilo kojoj od te dvije opcije, kolači kojima si gost može uprljati prste ili odjeću, njihovim nezgodnim oblikom i načinom pripreme, trebalo bi poslužiti na papirnatim podlošcima ili u kalupima (Ratkajec, 2020).



Slika 5. Buffet stol s ponudom slastica (Izvor: autor)

Buffet stol je uobičajeno postavljen prema određenim gastronomskim pravilima. Složen je i postavljen jednostavnom logikom struke kako bi komforna protočnost gostiju bila okvirno 40-50 osoba unutar 15 minuta, što bi značilo da 3 gosta prođu linijom buffet stola unutar vremenskog ograničenja od jedne minute. Brzinu prohodnosti buffet linije ponajviše određuje sastav hrane (jedan određeni zalogaj ili više komponenti) koja se na njemu nalaze te kompleksnost pripreme obroka (hladno ili toplo jelo, s umakom ili bez). Buffet stol može biti postavljen u jednoj liniji uza zid prostorije ili može biti postavljen na sredini prostorije kako bi se hrani moglo prići sa svih strana, što ujedno znači kako se u istom vremenu može poslužiti duplo više osoba nego u jednoj liniji. Za još bržu podjelu hrane, ponuda hrane se može podijeliti na više sektora, od kojih se pojedini sektori mogu služiti na više različitih buffet stolova (na jednom stolu mogu biti apetisani i salate, umaci te voće; na drugom buffet stolu se mogu ponuditi toplja jela, prilozi, grickalice i slično; dok se na trećem stolu mogu posluživati slastice). Na glavni buffet stol se nikada ne postavljaju smrznuta hladna jela i slastice te preostale namirnice koje je potrebno oljuštiti, rezati ili odvajati od opne.

Određena gastronomska pravila redosljedna su:

1. Plitki poslužni tanjuri, ubrusi, pribor za jelo
2. Postaja sa salatama
3. Povrtni dio jela
4. Škrobasta jela i prilozi (tjestenina, rižoto i slično)
5. Krem rollice, maslac i sirevi
6. Apetisani, zagrisci i hladni naresci
7. Tanjuri za slastice, ubrusi i pribor za slastice
8. Slatka jela, mignoni, voće (Sanders & Giannasio, 2017).

2.5.2.3. Organizacija, priprema i postavljanje svečanog prostora

Organizacija, priprema i postavljanje svečanog prostora (dvorane) pripada skupini sporednih, ali važnih čimbenika neposredno nakon dogovora prijema i netom prije održavanja prijema. Organizacija i pripremni radovi se obavljaju u svim segmentima objekta i u svakom dijelu zasebno (od kuhinje, preko domaćinstva, pa sve do tehničke službe i cvjećara).

Kako bi organizator bio siguran da će posao biti obavljen vrhunski i na profesionalnoj razini, pripremni radovi bi trebali biti primaran cilj svakog profesionalnog voditelja i organizatora. Opće pripreme se obavljaju prije dolaska gostiju, nekoliko sati ili po potrebi i nekoliko dana ranije. Te pripreme omogućuju pravovremeno obavljanje radnji unaprijed koje

omogućuju fluentan tok poslovanja. Dobro obavljene pripreme omogućuju gostima ugodan boravak u prostoru prijema, prije svega sanitarno-higijensko i dekorativno-estetsko uređenje unutar objekta, ali i izvan njega. Ukoliko je osoblje dobro pripremljeno, neće se uznemiravati gosti niti će biti vremenskog kašnjenja u pružanju usluga. Takve dobre pripreme imaju ulogu i kod dočeka gostiju, jer je uvijek najvažniji prvi doživljaj, a nakon toga će osoblje moći posvetiti više vremena gostima tijekom posluživanja kako bi njihov boravak u objektu učinili što ugodnijim i ujedno nezaboravnim. Pripreme se ne smiju improvizirati ni pod koju cijenu, već se moraju obaviti maksimalno stručno prema ugostiteljskim pravilima, normama i uzancama.

Konobarsko osoblje je važan dio priprema, a nakon toga i uspješno obavljenog poslovanja te odrade završnih radova. Bez njih, prijem ne bi bilo moguće organizirati niti odraditi na zavidnoj razini. Stoga, ako konobarsko osoblje želi zadržati zavidnu razinu poslovanja, moraju ulagati u osobne pripreme. Osobnim priprema se smatraju tjelesne sposobnosti (fizička kondicija), higijensko-estetsko stanje (izgled i održavanje osobne higijene), psiho-mentalno stanje (bez opterećenja osobnim problemima tijekom obavljanja posla te posvećenost poslu) i stručne sposobnosti (usavršavanje, stručne edukacije, obnavljanje već postojećeg znanja i širenje vidika novim radnim iskustvima te skupljanje informacija i karakteristika o novim gostima) kako bi im pružili razinu zadovoljstva prema njihovim potrebama i željama.

Uređenje dvorane predstavlja značajnu ulogu prilikom postave i organizacije prijema. Dvoranu i prostor za prijem mogu urediti hotelski dizajneri, ali i naručitelj sam prema izraženim željama, dok prostor postavljaju konobari, tehnička služba, domaćinstvo koje obavlja poslove čišćenja i kuhinja koja postavlja jela na stolove. Prostorija mora biti atraktivnog izgleda, primjereno ukrašena povodu koktel-zabave. Boje u prostoru imaju važnu ulogu, baš kao što imaju i u percepciji čovjekova života. Bojama se ispunjava ozračje te stvaraju ugođaji i doživljaji tijekom objedovanja i razgovora. Kod zagušenog izvora svjetla, zidovima pristaju pastelni tonovi ruže, sivkasto-zeleni i kestenjasti tonovi, a jela i pića će doći do izražaja na bijeloj podlozi. Ukoliko se želi potaknuti glad, koriste se prirodni tonovi boje breskve, marelice, jabuke i slično, iako crvena i žuta boja najbolje služe za izazivanje teka. Osvjetljenje prostorija je također bitan element kod uređenja dvorane. Prostorija treba biti vrlo dobro osvijetljena kako bi omogućila neometan rad, ali ne smije biti prejak niti preslab izvor svjetlosti. Temperatura prostorije mora biti ugodna i stalna. Bez većih promjena u slučaju više ljudi u prostoriji, jer temperatura ima veliki utjecaj na psihičko i fizičko raspoloženje uzvanika. Sanitarni uvjeti moraju biti besprijekorno i bezgrešno čisti prema Zakonu i pravilima o ugostiteljskoj djelatnosti. Glazba tijekom prijema ovisi o željama naručitelja. U slučaju da glazba svira u

pozadini, mora biti prikladna prijemu te ne smije biti bučna jer šteti ljudskom sluhu i može imati negativne karakteristike na zadovoljstvo i ponašanje uzvanika (Marošević, 2007).

Prostor za pružanje usluge prijema se uređuje na način da domaćinstvo obavlja svoje predstojeće radove čišćenja i uređenja, konobari i tehnička služba postavljaju stolove i dekoracije te ukrase i improvizirani barski stol (točionik pića) prema organizacijskim nacrtima i planovima. Pomoćni stolovi i stolci se postavljaju uza zidove dvorane (za starije i nemoćne osobe) udaljeni jedan od drugoga minimalno 3 metra, a preostali stolovi se slažu uza zid ili na sredinu prostorije koji će služiti kao postava buffet stola. Pomoćni stolovi se nakon toga prekrivaju konobarskim rubljem (stolnjacima) i ukrasnim rubljem, a na njih se postavljaju: stalci s papirnatim ubrusima i čačkalicama, apetisani na podlošku i posudice s grickalicama te tanjurić za otpadne stvari - upotrijebljeni ubrusi, čačkalice, žvakaće gume i slično (Ratkajec, 2020).

Nakon što su pomoćni stolovi postavljeni, uza zid ili na središnjem dijelu prostorije u kojem će boraviti gosti, postavlja se buffet stol. Buffet stol se oblaže odgovarajućim stolnjacima i restoranskim rubljem te ukoliko je tako organizacijom određeno, postavljaju se i etaže na stol kako bi posebna jela došla do izražaja. Buffet stol se nakon toga oblaže dekorativnom (ukrasnom) tkaninom dužine do 5 cm iznad poda. Jela ne smiju biti udaljeno od ruba stola više od 80cm jer takva postava omogućuje lak dohvat svih vrsta jela gostima i vizualnu ugodu. Za jednostavne, ali i složene postave, buffet stol se dijeli na 3 sektora. Prvi dio zauzimaju uvodna jela, tanjuri, pribor za jelo te papirnati ubrusi. U drugom dijelu se pružaju glavna jela prijema, apetisani, grickalice i ostalo. A u trećem dijelu se nalazi završni, slatki dio jela uz voće kojem prethode tanjurići za slatka jela, ubrusi i inventar. Treći sektor se može poslužiti na posebni buffet stol zbog lakšeg protoka gostiju i izražajnijeg estetskog efekta. (Marošević, 2005).

Onaj broj stolova i stolaca koji je preostao (višak), iznosi se u pomoćne prostorije. Stolci se prekrivaju pastelnim presvlakama te se postavljaju uz pomoćne stolove. Uz uobičajenu postavu na stolovima, po dvorani se na slobodna mjesta mogu postaviti cvjetni ukrasi ili paneli s cvijećem. Za to vrijeme se odvija priprema unutar točionice pića. Tijekom pripremnih radova u točionici, rastaču se pića u odgovarajuće čaše prema zadanoj količini, pripremaju se ukrasi i dekoracije od voća i povrća za čaše, organizira se radna jedinica te se postavljaju rastočena pića određenim redoslijedom.

Točionica pića može biti fiksna ili prijenosna. Fiksna točionica pića je uobičajena točionica unutar objekta koja se koristi svakodnevno i smatra se centralnom točionicom pića za cijeli ugostiteljski objekt. Prijenosna točionica poput one na slici 6., postavljena je unutar prostora za održavanje prijema te može biti sastavljena od pomoćnih stolova ili kupljena kao

profesionalna prijenosna točionica pića s ugrađenim kotačima za lako prenošenje iz jedne prostorije u drugu (Ratkajec, 2020).



Slika 6. Izgled prijenosnog barskog pulta (Izvor: autor)

2.5.2.4. Odabir načina posluživanja i doček gostiju

Odabir načina posluživanja ovisi o početnim dogovorima između naručitelja i organizatora prijema, broju uzvanika, veličini i obliku prostora te o količini ljudskih resursa rada za obavljanje određene zabave. Konobari su raspoređeni i organizirani kako bi svi gosti bili pravovremeno i stručno posluženi. Na ulazu u dvoranu gdje je organizirana koktel-zabava, goste dočekuje i pozdravlja domaćin sa svojom pratnjom te s njima progovara uz poželjne i dobronamjerne riječi dobrodošlice. Uz domaćina su konobari koji usmjeravaju uzvanike prema garderobi ili oni preuzimaju njihove stvari te ih ostavljaju u garderobi i predaju broj ormarića gostima kako bi pri izlasku iz dvorane znali gdje se nalaze njihove stvari. Nakon preuzimanja garderobnih vrijednosti, konobari poslagani u dva nasuprotna reda, nude gostima aperitivna pića koja se nalaze na poslužavnicima (Ratkajec, 2020).

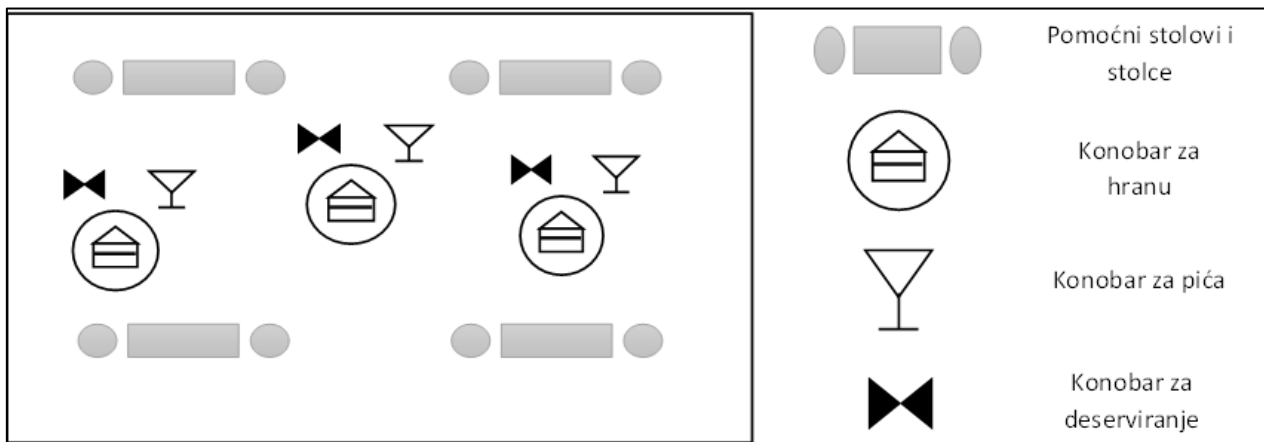
Zbog karakteristike neformalnosti događaja, uzvanici se ne obvezuju na primorani dolazak ili odlazak u određeno vrijeme kao što to biva kod drugih svečanih prijema. U tom slučaju, ne moraju se ponašati protokolarno i formalno, niti tako moraju biti odjeveni (osim ako se u pozivu ne navodi suprotno) te se pri tome naručitelj prijema nema pravo srditi niti uvrijediti. No to gostima ne daje potpunu slobodu ponašanja, već bi se trebali ponašati prema

kućnim pravilima objekta. Iz razloga neformalne osobnosti prijema, gosti se ne moraju ispričavati i pravdati zbog izbivanja s prijema (Marošević, 2005).

Postoje tri uobičajena stručna načina posluživanja. Zajednička karakteristika svim stilovima je doček gostiju u prostoriji za održavanje prijema. U svakoj ugostiteljskoj uzanci postoji ustaljen redoslijed protoka posluživanja koji vrijedi za svaki prijem. Početak se označava posluživanjem aperitiva, a nastavlja se ponudom hladnih jela. Uz hladna jela, pruža se ponuda vina i piva. Nakon toga se unose i poslužuju topla jela uz ponudu piva i vina, a zatim slijede slatka jela koja su popratno poslužena uz digestive i napitke (kavu i čaj) (Marošević, 2005).

Prvi od tri uobičajena načina posluživanja se odvija sa najvećim potrebnim brojem stručnog i profesionalno obrazovanog osoblja, što je pokazano na slici 7.. Kao i kod tipične postave dvorane za svečane obroke koktel-zabave, u svečanoj dvorani se postavljaju pomoćni stolovi i stolci uz zidove (tzv., geridon). Stolovi služe za odlaganje korištenih tanjurića i čaša koje u tom slučaju odnose konobari za deserviranje, dok stolci pokraj tih stolova služe za goste koji imaju poteškoća pri stajanju i mogu se posjesti tijekom svečanog primanja. Goste pri dolasku dočekuje domaćin i konobari. Konobari pristigle uzvanike nude pripremljenim i raznolikim pićima i zalogajima koji su postavljeni na pladnjevima, a konobari nakon dočeka te pladnjeve nose među goste koji se sami poslužuju ponuđenim. Na pladnjevima može biti jedna ili više vrsta pića, isto tako i na drugom pladnju može biti ponuđena jedna ili više vrsta jela. Konobar koji poslužuje mora dobro poznavati sastojke i strukturu pića i jela kako bi znao prezentirati gostima na njihov upit. Kako bi raspoznavanje pića i jela bilo još lakše primjetno, pri serviranju se slažu jela na različite tanjuriće i rastaču pića u različite čaše. Pri podjeli istih, konobari se dijele na skupine. Jedni poslužuju pića, drugi poslužuju hranu, dok preostali pomažu pri deserviranju korištenog inventara. Uz ponuđena jela, gosti uzimaju i pripadajući inventar te papirnati ubrus i tako blaguju hranu i ispijaju piće u krugu ponekih preostalih uzvanika. Slijedom događaja, ukoliko je tako dogovoreno, konobari nakon hladnih jela, donose i topla jela i zagriske, zalogajnih veličina. Ta jela se moraju poslužiti topla, a mogu biti poslužena uz prateće umake te moraju biti poslužene uz potreban inventar. Nakon objeda, gosti odlažu korišteni inventar na za to predviđeno mjesto, a konobari zaduženi za deserviranje ih odnose na pranje te održavaju čistoću i red unutar dvorane. Ovisno o broju uzvanika, veličini dvorane i vrsti događaja, uobičajena je uzanca da takav događaj odrađuje šest konobara, od kojih su dva zadužena za posluživanje hrane, dva za posluživanje pića, a preostala dva su

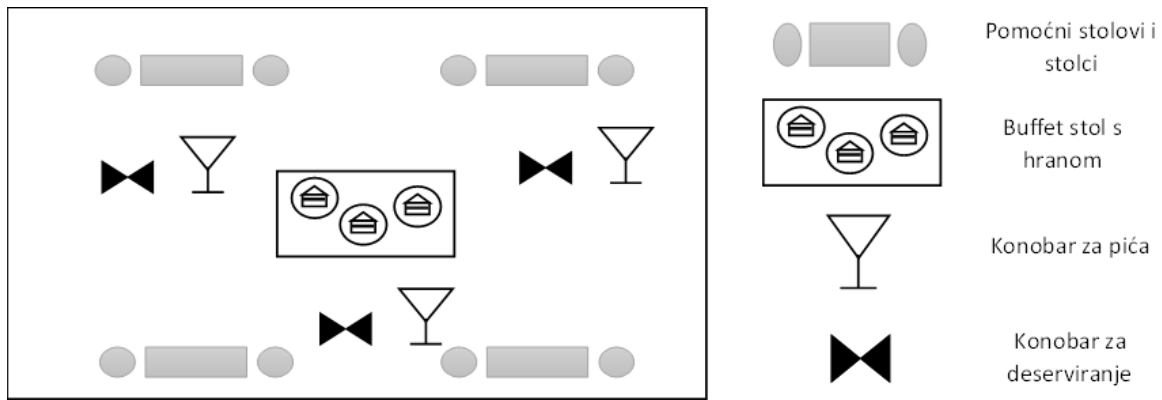
zadužena za pospremanje i odnošenje korištenog inventara te o čistoći dvorane i vođenju brige o dovoljnoj količini inventara na stolovima (Marošević, 2005).



Slika 7. Prvi način posluživanja (Izvor: autor)

Drugi od tri uobičajena načina posluživanja prikazano na slici 8., označavaju postavljene buffet stolovi u prostoru za održavanje svečanog obroka. Jedan ili više stolova se postavljaju na sredini dvorane ili uz jedan od zidova predviđeni za to. Uz preostale slobodne zidove, postavljaju se pomoćni stolovi i stolci kao i u prethodno opisanom načinu posluživanja. Jela koja su predviđena toj vrsti događaja, slažu se u kuhinji na pladnjeve i plitice te se odlažu na cocktail-buffet stol, neposredno prije dolaska gostiju. Jela i sav preostali inventar poput žlica, vilica i papirnatih ubrusa, slažu se gastronomskom logikom i redosljedom koji ima najviše smisla, te se jela odlažu jednako s obje nasuprotne strane stola kako bi bilo estetski privlačno uzvanicima. Ovaj način se bazira na principu da gosti dolaze do buffet stola i sami odabiru vrstu i količinu hrane prema njihovim željama i preferencijama. Gosti uzimaju obroke, postavljaju ih na tanjurić te uzimaju određeni inventar i papirnati ubrus. Ukoliko je dogovoreno više sljedova jela, topla jela i zagrisci se iznose naknadno te se postavljaju na grijače kako bi održali temperaturu, što zbog zdravstvenih, a što zbog kvalitativnih razloga namirnica.

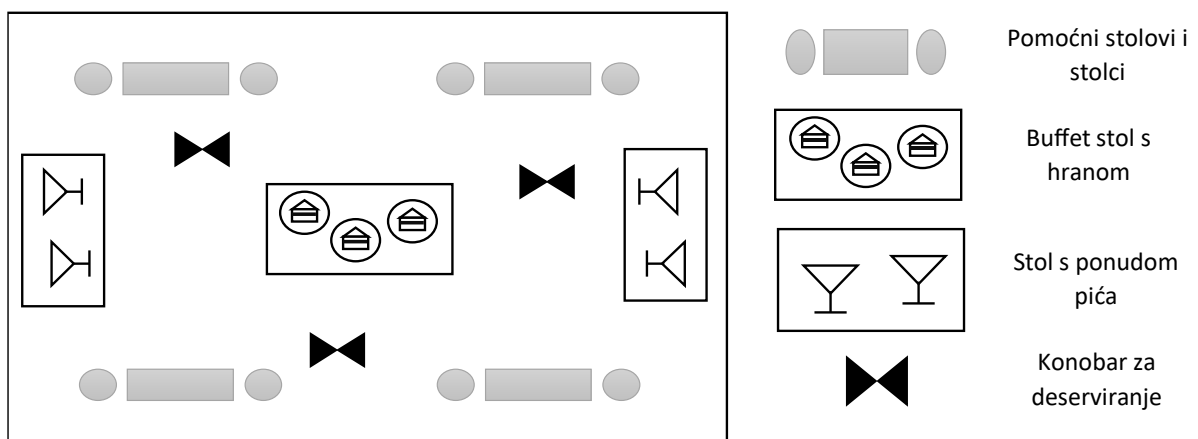
Tijekom takvog načina posluživanja, gosti se neprestano za vrijeme prijema poslužuju pićima (aperitivima, alkoholnim i bezalkoholnim pićima te vodom), a isto tako kao i hrana, pića se mogu nalaziti na odvojenom stolu, na priključnom baru ili u dvorani (Marošević, 2005).



Slika 8. Drugi način posluživanja (Izvor: autor)

Treći, ujedno i posljednji uobičajeni način posluživanja je podjednako uređen kao i drugi način posluživanja, što je prikazano na slici 9.. Jedina veća razlika je u količini postavljenih buffet stolova, kojih u trećem načinu ima više te je tako potrebno puno manje osoblja tijekom odrađivanja svečanog prijema. Na jedan od ponuđenih cocktail-buffet stolova, mogu se postaviti hladna jela i mali zagrisci s popratnim inventarom. Na drugi stol se mogu postaviti topla jela postavljena na grijače, kao i kod drugog načina posluživanja toplih jela, dok su preostali stolovi namijenjeni za slastice, pića i napitke te preostale dogovorene usluge.

Najveća uloga konobarskog osoblja u ovoj vrsti i načinu posluživanja je odnošenje korištenog inventara, popunjavanje nedostajućih jela i pića te održavanje čistoće dvorane na stolovima tijekom svečanog primanja. Ukoliko je dogovoren bar za pića umjesto stola ili ako se rastaču pića za stolom, potreban je jedan ili dva konobara za obavljanje tog posla. Oni isto tako donose svježi led, odnose čaše i dopunjavaju potrebne količine pića (Marošević, 2005).



Slika 9. Treći način posluživanja (Izvor: autor)

2.5.2.5. Ispraćaj gostiju i završni radovi

Ispraćaj gostiju se održava jednako dostojanstveno kao i doček. Konobari pomažu pri odlasku i donošenju odjeće ih garderobe te pružaju pomoć ukoliko je gostu potrebna pri izlasku iz dvorane, osobito ako je riječ o starijem i nemoćnom uzvaniku. Konobari bi trebali voditi brigu o tome da gost nešto ne zaboravi u prostoru gdje je odložio svoje stvari pri dolasku (Marošević, 2005).

Završni radovi su sastavni dio organizacije svečanih obroka ili bilo kojih drugih vrsta događanja. Uspješno odrađeni završni radovi prethodnog događaja, određuju lakoću pripreme i postavljanja dvorane za idući prijem.

Završni radovi se odrađuju nakon odlaska gostiju, gdje su svi konobari pojedinačno ili u skupinama određeni za obavljanje posljednjeg dijela prijema, a raspoređuje ih voditelj prijema. Ti poslovi obuhvaćaju skupljanje inventara i odnošenje istog u kuhinjsku pripremicu, u točionicu pića i na praonicu bijelog i crnog posuđa, ovisno o materijalu od kojeg je inventar izrađen. Restoransko rublje se podiže sa stolova, prebrojava i označava na mjestu određenom za brojenje restoranskog rublja prije nego se odnosi u praonicu rublja. Prilikom predavanja restoranskog rublja, označava se količina i vrsta korištenih stolnjaka, ubrusa i ukrasnih tkanina. Stolovi i stolci se odnose u skladište na predviđeno mjesto za njih ili se pak postavlja novi raspored svečane dvorane za drugi predviđeni i dogovoreni prijem prema rasporedu.

Voditelji kuhinjskog i poslužnog odjela ili osobe zadužene za to, unose informacije o prijemu u knjigu Promet i zaključno stanje. Informacije koje je potrebno upisati su: Naziv pića i hrane; Jedinična mjera; Zaliha na stanju prije zaduženja; Primitljeno; Ukupno stanje; Prodano; te Ostatak (Zaliha na stanju) (Ratkajec, 2020).

3. MATERIJALI I METODE ISTRAŽIVANJA

Zadatak istraživanja je bio osmisliti, isplanirati te organizirati održavanje svečanog prijema cocktail zabave uz detaljan opis organizacijske strukture. Analiza i pregled količinski potrebnih usluga i opreme te inventara prikazane su u tablicama i unutar vlastito izrađenih trodimenzionalnih izgleda dvorane. Ugovor je osmišljen vlastitim navođenjem i prikupljenim literaturnim informacijama.

4. REZULTATI I RASPRAVA

Organizirana je cocktail-zabava za 20 uzvanika. Vrijeme održavanja planirano je za datum 01.09.2024. godine u 16 h. Predviđeno vrijeme trajanja je 2 h (do 18 h, nakon čega slijedi nastavak izložbene konferencijske prezentacije). Ponuda sadrži buffet stolove za slana i slatka jela, prijenosni cocktail bar te stilski uređenu dvoranu. Za glazbeni dio atmosfere unutar dvorane zadužena je tehnička hotelska služba. Dekorativne dijelove, čistoću i urednost dvorane pažljivo i stručno priprema osoblje domaćinstva, tehnička služba hotela i konobarsko osoblje prilikom postavljanja opreme i inventara te tijekom pripreme dvorane za nadolazeći događaj.

Uza slobodne zidove, postaviti će se po dva pomoćna stola (0.8 m x 0.8 m) sa svake nasuprotne strane uz priložene stolice pokraj njih. Na svakom od tih pomoćnih stolova će se nalaziti ubrusi, mali stolni ukras (cvijeće u vazi), apertivi ili mini snack-ovi. Pomoćni stolovi neće biti obloženi hotelskim rubljem (stolnjacima), jer su izrađeni od estetskog materijala kako bi se smanjilo bespotrebno pranje hotelskog rublja te kako bi se olakšao i ubrzao proces čišćenja i održavanja površine stolova prilikom završnih radova. Hotelski dekorateri su zaduženi za ukrasne biljke te sve preostale dekorativne predmete. Kuhinjska brigada je zadužena za pripremu i prigrutivanje te postavljanje hrane i slastica na buffet stolove i to vremenski određeno do 20 minuta prije početka cocktail zabave. Hrana koja treba biti poslužena topla, nalaziti će se u toplim kupkama kako bi se održala potrebna temperatura hrane i kako bi se izbjeglo mikrobiološko onečišćenje hrane. Kako bi se istaknule pojedine namirnice i zasebna jela, buffet stol se postavlja s etažama od drvenih podloga.

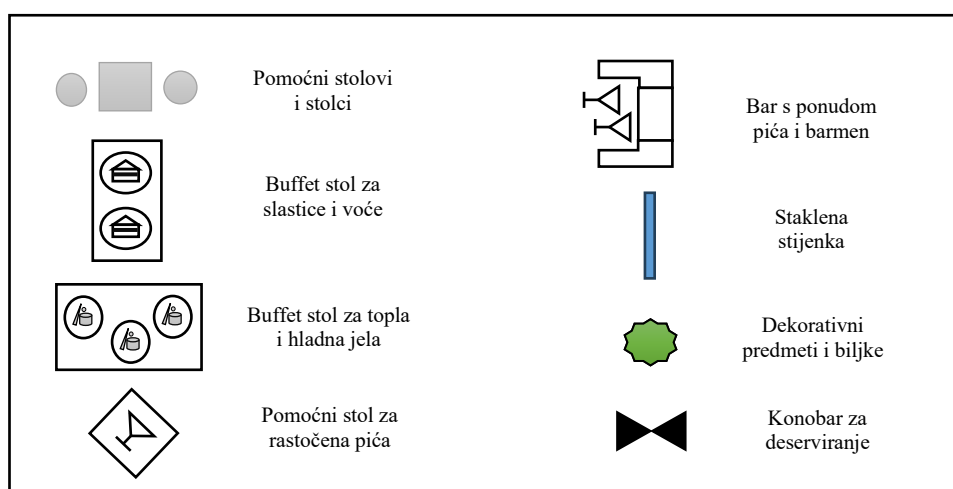
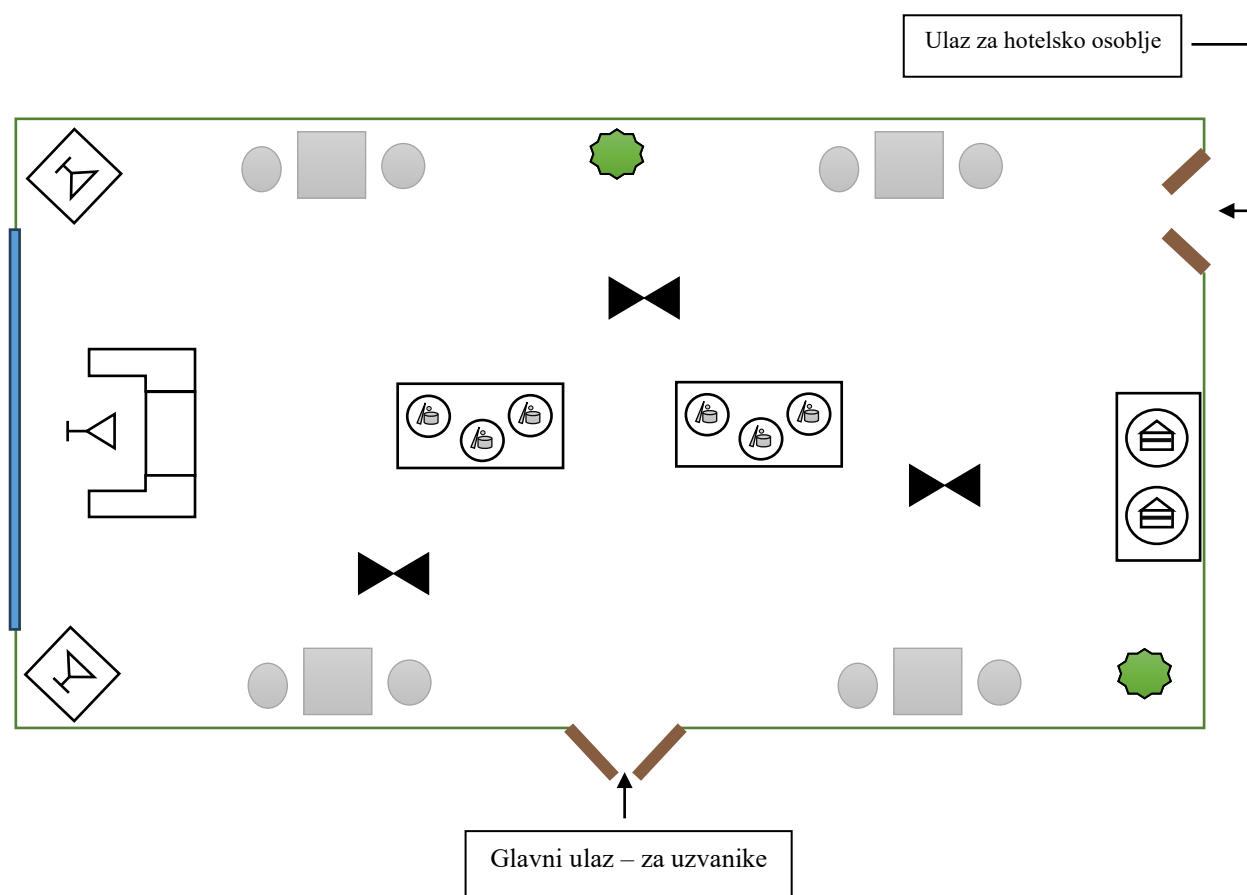
Dvorana za prijem ima dovoljno prirodne svjetlosti jer je jedna strana dvorane izgrađena od staklenih stjenki koje pružaju dovoljnu dozu prirodne osvjetljenosti, no jedina i najveća pozornost rasvjete će se pružati iznad buffet stolova kako bi se istaknula ljepota hrane. S druge strane, uz ugodno prirodno osvjetljenje, postavljeno je i automatsko održavanje stalne temperature na 22 °C .

Prijenosni barski pult se sastoji od 3 dijela uz dodatna dva pomoćna stola koji će služiti za odlaganje rastočenih pića kako bi se uzvanici mogli sami poslužiti. Bar se postavlja ispred staklenih stjenki kako bi gosti imali ugodan pogled na obzor prilikom odabira određene vrste pića. Za barski dio će biti zadužen jedan konobar – barmen. Pokraj barskog pulta se postavljaju dva pomoćna stola sa ponudom već unaprijed rastočenih pića.

S obzirom na stilski moderno uređenje dvorane, glazba je osigurana od strane hotelske tehničke službe i bit će prilagođena događaju (soft jazz glazba).

Garderoba za goste je omogućena od strane hotela. Pri dolasku uzvanika, pomoćni konobari preuzimaju vrijedne stvari i odjeću od strane gostiju, a zauzvrat im daju broj ormarića u kojemu se nalaze njihove privatne stvari. Na odlasku, gost prikazuje broj ormarića i konobari im predaju njihove dragocjene stvari. Prilikom posluživanja usluga hrane i pića tijekom prijema, bazirat će se na trećem načinu posluživanja cocktail-zabave. U tom načinu je potrebna najmanja količina radnog osoblja, ali je u zamjenu za to postavljeno više buffet stolova.

Mramorno bijelo-krem i maslinasto zelena boja zidova dvorane imaju umirujuću i harmoničnu psihološku ulogu na uzvanike, dok bijela boja podloge na buffet stolovima ističe ljepotu i izvrsnost hrane. Kontrast bijeloj podlozi na buffet stolu pružit će ukrasna valovita traka, biserne šampanjske boje.



Slika 10. Pojednostavljeni nacrt dvorane (Izvor: autor)

Pojednostavljeni nacrt na slici 10. prikazuje početni stadij organizacije svečanog prijema cocktail-zabave. Organizacijski stručni tim priprema i prikazuje naručitelju skicirani oblik rasporeda inventara i opreme te osoblja unutar dvorane.

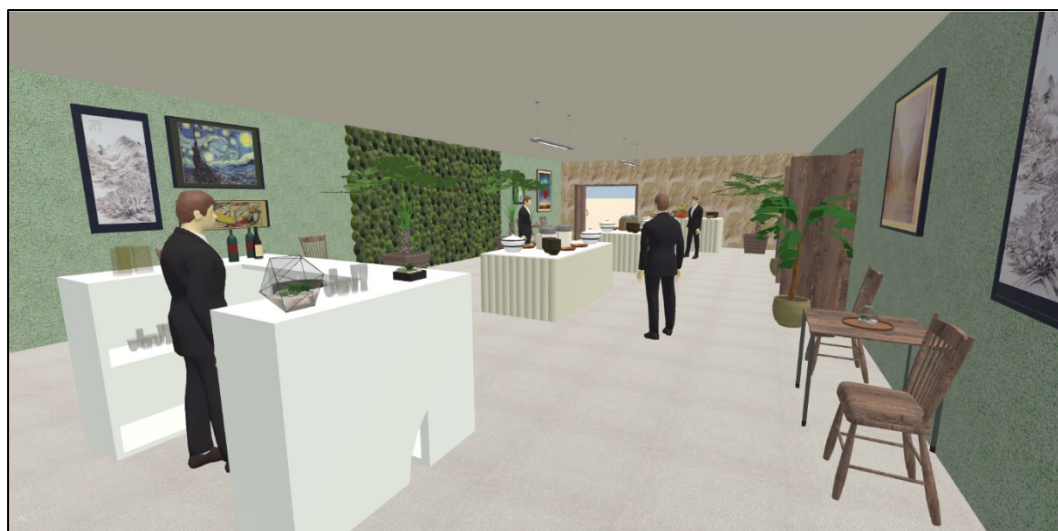


Slika 11. Tlocrt dvorane (Izvor: autor)

Razvojni ciklus organizacije cocktail-zabave na slici 11. s prikazom postavljene glavne dvorane za održavanje prijema te sporednih prostorija poput recepcijskog pulta i garderobe te prikaz ulaza za hotelsko osoblje u prostor dvorane prilikom održavanja svečanog obroka.



Slika 12. Izgled postavljene dvorane prema staklenoj stjenki (Izvor: autor)



Slika 13. Izgled postavljene dvorane prema ulazu za osoblje (Izvor: autor)

Sveobuhvatni prikaz prostora dvorane na slici 12. i slici 13. s hladnim i toplom buffet stolovima, buffet stol sa slasticama i voćem te barski pult, pomoćni barski stolovi i položaj osoblja prilikom održavanja prijema. Dekoracije su postavljene zbog prikaza doživljaja, mogu biti postavljene na drugi način u realizaciji.



Slika 14. Izgled ulaza u dvoranu, recepcijski pult te garderoba (Izvor: autor)

Dvorana za prijem je samo dio prostorija koji se nalaze unutar objekta. Ostali važan segment prijema, osobito za goste i njihov doček je recepcijski dio. Recepcijski dio u ovom slučaju se sastoji od prijemnog pulta i garderobe koja je fizički odvojena i skrivena. Prostor prije recepcijskog pulta je uređen za skupljanje gostiju koji mogu promatrati umjetnine i obavljati razgovore neposredno prije početka prijema. Na slici 14., prikazane su komponente ulaza u dvoranu, recepcijski pult i garderoba u koju uzvanici mogu na siguran način prepustiti svoje dragocjene vrijednosti na čuvanje dok oni uživaju u pruženim uslugama s naručiteljem prijema i preostalim gostima.

Tablica 1. Ljudski resursi potrebni za održavanje cocktail prijema

Ljudski resursi potrebni za održavanje cocktail prijema	
Opis posla	Broj osoba
Konobar – za deserviranje	3
Konobar – barmen	1
Kuhar / Slastičar	4 / 2
Voditelj hrane i pića	1
Tehnička služba / Domaćinstvo	2 / 2

Tablica 2. Inventar potreban za postavu dvorane

Inventar potreban za postavu dvorane	
Naziv inventara	Količina (komad)
Plitki tanjuri / Desertni tanjurići	80 / 40
Nož / Vilica / Desertne žlice - vilice	80 / 80 / 40 - 40
Male stolne dekoracije / Stalak za ubruse	6 / 4
Čaše za pića (vino, pivo, sok, JAP)	20 (svaka vrsta čaša zasebno)
Šalice	20

U Tablica 1 i

Tablica 2, navodi se potrebna količina osoblja, to jest, ljudskih resursa za obavljanje poslova vezanih uz organizaciju i postavljanje dvorane za cocktail prijem te potrebna količina inventara kojim će se služiti uzvanici. Navedeni su nazivi radnog mjesta ili inventara, ali isto tako i količina te broj osoba koje su potrebne za obavljanje posla.

UGOVOR

O SVEČANOM PRIJEMU - COCKTAIL ZABAVA

Naručitelj: Gospodin Ivo Ivić
Adresa: Ulica Ive Ivića 2, Vinograd
Telefon: +385 012 123 45 67
E-mail adresa: ivoivic2@gmail.com
Izvođač: Hotel XY

Naziv prigode: Svečani (cocktail) prijem
Povod održavanja: Okrijepa i ugodni razgovori uzvanika

Odrasle osobe: 20	Djeca (do 12 godina): -		
Dvorana: Broj 1	Početak svečanosti (h): 16:00 h	Završetak svečanosti (h): 18:00 h	
Stolovi: Buffet	Oblik: Pravokutnik	Broj: 3 kom	Veličina: (2.4 m) x (1.2 m)
↳ Pomoćni	Oblik: Kvadrat	Broj: 4 + 2 kom	Veličina: (0.8 m) x (0.8 m)
Stolci: Pomoćni	Broj: 8 kom	<i>Navlake za stolce</i> / Bez navlaka za stolce	
Bar: Prijenosni	Broj dijelova: 3 kom	Napomena: Dodatna 2 <u>pomoćna</u> kvadratna stola	
Hrana: Organizirano od strane stručnog osoblja (voditelji odjela hrane i pića)			
Piće: Organizirano od strane stručnog osoblja (voditelji odjela hrane i pića)			
Način razmještaja gostiju za stolove: —			
Dekoracije: <i>Hotelski inventar i dekoracije</i> / Vanjski dekorateri			
Umjetnički program (Izvođači): Da / Ne	Broj osoba: 0	Organizirano: - od strane hotela	
Propisani kodeks odijevanja: <i>Uobičajeno svečano</i> / Prilagođeno događaju			
Garderoba: Osigurana od strane izvođača (hotelska garderoba namijenjena gostima)			
Posebne želje naručitelja (hrana i piće, izvođači, uređenje dvorane, osiguranje, novinari, fotografi, dodatno pomoćno osoblje i slično): - Osigurana hrana i piće, stilska glazba u pozadini, svečano i ugodno uređena dvorana			
Cijena po osobi – broj osoba:	Hrana: -	Piće: -	Ukupno: -
Način plaćanja usluga: -	Akontacija (predujam): -		

Predujam služi u svrhu osiguranja hotela za eventualnu štetu nastalu otkazivanjem događaja koji je već unaprijed utvrđen i organiziran od strane hotelskog stručnog osoblja.

Ugovor postaje valjan uplatom dogovorene akontacije (predujma), a najkasnija uplata se smatra prihvaćenom do najkasnije 15 dana prije održavanja ugovorenog događaja. U suprotnom, događaj se smatra otkazanim.

Ugovor se izdaje u tri (3) primjerka i treba biti potpisan te pečatom označen od strane ovlaštenih osoba.

Potpis izvođača

Potpis naručitelja

Tablica 3. Ponuda jela na hladnom buffet stolu

Hladni buffet stol – stol broj 1 (za 20 osoba)		
<i>Redni broj</i>	<i>Vrsta hrane, naziv jela ili namirnice</i>	<i>Količina - po osobi / sveukupno</i>
1.	Canapé sendvič – 2 vrste (šunka / dimljena pastrva)	2 kom / 40 kom
2.	Svitak od suhomesnatog proizvoda (marinirani sušeni svinjski vrat / marinirana dimljena sušena pureća prsa)	2 kom / 40 kom
3.	Sirevi – 3 vrste (kravlji, ovčji i kozji) s mariniranim kruškama	3 kom / 60 kom
4.	Krem rollice od skute, sjemenki i dehidriranog praha bundeve	1 kom / 20 kom
5.	Maslac s pastom od sušenih smokvi (oblikovan u posebnom kalupu)	10 g / 200 g
6.	Zagrisci od lisnatog tijesta sa sjemenkama komorača i prahom crnog sezama	2 kom / 40 kom
7.	Više vrsta hladnih salata (salata od bundeve i kestena; salata od sezonskog lisnatog povrća; salata s jabukama, orasima, crvenim kupusom i preljev od cabernet sauvignon-a)	90 g / 1800 g
8.	Umaci (emulzije na bazi bučinog ulja, sezamovog ulja i ulja sjemenki grožđa te začinskim tekućinama kuhanog povrća, bijelim aceto balsamicom, sokom citrusa i mješavinom mediteranskih začina)	20 ml / 400 ml

Tablica 4. Ponuda jela na toplom buffet stolu

Topli buffet stol – stol broj 2 (za 20 osoba)		
<i>Redni broj</i>	<i>Vrsta hrane, naziv jela ili namirnice</i>	<i>Količina - po osobi / sveukupno</i>
1.	Sporo pečena prešana svinjska lopatica sa umakom i čipsom od radiča i sjemenki kima	1 kom / 20 kom
2.	Mille-Feuille od pastnjaka sa umakom od poriluka i timijana	1 kom / 20 kom
3.	Odrezak ukiseljenog celera sa umakom od fermentirane cikle i čips od jabuke sa sezamom	1 kom / 20 kom
4.	Filet pastrve s prahom od ukiseljenih crnih trubača i crumble od kukuruza	1 kom / 20 kom
5.	Složenac od patlidžana i luka sa povrtnim demi-glance umakom	1 kom / 20 kom

Tablica 5. Ponuda hrane buffet stola sa slasticama

Buffet stol sa slasticama – stol broj 3 (za 20 osoba)		
<i>Redni broj</i>	<i>Vrsta hrane, naziv jela ili namirnice</i>	<i>Količina - po osobi / sveukupno</i>
1.	Svitak od dunje s krem nadjevom od kozjeg sira i oraha	1 kom / 20 kom
2.	Mini tart od heljde sa nadjevom od šljive; kavijar od vina sorte Frankovka	1 kom / 20 kom
3.	Marinirana kruška kuhana na pari; kreker od raži s vanilijom	1 kom / 20 kom
4.	Gel od ruže i grožđa sorte Muškat Hamburg	1 kom / 20 kom
5.	Krema od skute sa kupinama	1 kom / 20 kom

Tablica 6. Barska ponuda pića

Barska ponuda pića (za 20 osoba)		
<i>Redni broj</i>	<i>Vrsta ili naziv pića</i>	<i>Količina – po osobi / sveukupno</i>
1.	Aperitiv (Pjenušavo vino)	1 čaša (1 dl) / 20 čaša (20 dl)
2.	Aperitivni koktel (Old Fashioned, Martini dry)	*na barskom pultu na zahtjev gosta 1,3 dl / 26 dl
3.	Vino (bijelo, crveno, ružičasto)	1 čaša (1 dl) / 20 čaša (20 dl)
4.	Pivo (lager / bezalkoholno)	*na barskom pultu na zahtjev gosta 1 čaša (2 dl) / 20 čaša (40 dl)
5.	Sok (jabuka / naranča)	1 čaša (1 dl) / 20 čaša (20 dl)
6.	Digestiv (Vinjak, liker)	1 čaša (0,3 dl) / 20 čaša (6 dl)
7.	Mineralna (ne)gazirana voda	1 čaša (1,5 dl) / 20 čaša (30 dl)
8.	Napitak (kava / čaj)	1 šačica (1 dl) / 20 šalica (20 dl)

U okviru ponude usluga predviđene cocktail-zabave, unutar

Tablica 3, Tablica 4 i Tablica 5, prikazana je potpuna ponuda usluga hrane tijekom razdoblja održavanja prijema. Unutar Tablica 6, prikazuje se ponuda usluge pića uključena u sadržaj prijema.

5. ZAKLJUČAK

Na temelju vlastito osmišljenog svečanog prijema cocktail zabave, mogu se izvući sljedeći zaključci:

- Organizirana je cocktail-zabava za 20 uzvanika
- Vrijeme održavanja planirano je za datum 01.09.2024. godine u 16 sati te je predviđeno vrijeme trajanja od 2 h
- Ponuda usluge jela će biti poslužena na buffet stolovima. Odvojit će se hladni i topli buffet stol te buffet stol s ponudom slastica
- Ponuda usluge pića će biti pristupačna izravno na prijenosnom barskom pultu te na dva samostalna buffet stola
- Zabava će se održati u ukrašenom zatvorenom prostoru
- Tijekom prijema će biti prisutna glazba u pozadini
- Biti će ustupljena hotelska garderoba za odlaganje privatnih stvari uzvanika
- Posao će odrađivati sveukupno 4 osobe na poslužnom odjelu te 6 osoba u kuhinjskom odjelu
- Sklopljen je ugovor između naručitelja i izvođača kako bi se definirale određene usluge i posebne želje naručitelja
- Ponuda hrane na buffet stolovima sadrži 8 hladnih jela, 5 toplih jela te 5 raznih slastica, dok ponuda na poslužnom odjelu sadrži 8 različitih vrsta pića i napitaka

6. LITERATURA

1. Barjaktarović, D. (2015) *Restoratersko poslovanje*. Beograd: Univerzitet Singidunum.
2. Gagić, S. (2016) *Servis hrane i pića. Drugo izdanje*. Banja Luka: Alfa-graf
3. Marošević, I. (2005) *Ugostiteljsko posluživanje 3: Udžbenik za 3. razred ugostiteljske i hotelijerske škole smjer hotelijersko-turistički tehničar i turističko-hotelijerski komercijalist. Prvo izdanje*. Pula: HoReBa
4. Marošević, I. (2007) *Prodaja ugostiteljskih usluga: hrane-pića-napitaka*. Pula: HoReBa
5. Nađfej et al., 2019, Konobar u pansionskom načinu posluživanja sa posluživanjem u sobama, [e – book], Split, URL: <https://fit4work.tus-st.hr/materijali/Konobar/Konobar.pdf> [pristup: 14.04.2024.]
6. Ratkajec, S. (2020) *Ugostiteljsko posluživanje 3: Udžbenik za treći razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola. Treće izdanje*. Zagreb: Školska knjiga
7. Ratkajec, S. (2023) *Ugostiteljstvo: Udžbenik za 1. razred hotelijersko-turističkih škola*. Zagreb: Školska knjiga
8. Sanders, E.; Giannasio, M. (2017) *The Professional Server: A Training Manual. 3rd edition*. New York: Pearson

Mrežne stranice

1. Chronicling America, URL: <https://chroniclingamerica.loc.gov/lccn/sn88085187/1917-04-17/ed-1/seq-3/> [pristup: 14.04.2024.]
2. Waugh, A. (1974) *They Laughed when I Invented the Cocktail Party: An exclusive report on the greatest social innovation of the twentieth century, by the innovator himself*. Esquire, July 1974, str. 102-105.; 164-169. URL: <https://classic.esquire.com/article/1974/7/1/they-laughed-when-i-invented-the-cocktail-party> [pristup: 14.04.2024.]
3. Carlson, L. (2017) *Where the Cocktail Party Came From*. New York: Atlas Obscura. URL: <https://www.atlasobscura.com/articles/first-cocktail-party> [pristup: 14.04.2024.]

POPIS SLIKA

Slika 1. Novinski članak The Tacoma Times, Chronicling America (URL).....	3
Slika 2. Pomoćni stolovi uz staklene stjenke (Izvor: autor).....	6
Slika 3. "Hladni" buffet stol (Izvor: autor).....	11
Slika 4. "Topli" buffet stol (Izvor: autor).....	12
Slika 5. Buffet stol s ponudom slastica (Izvor: autor).....	13
Slika 6. Izgled prijenosnog barskog pulta (Izvor: autor).....	17
Slika 7. Prvi način posluživanja (Izvor: autor).....	19
Slika 8. Drugi način posluživanja (Izvor: autor).....	20
Slika 9. Treći način posluživanja (Izvor: autor).....	20
Slika 10. Pojednostavljeni nacrt dvorane (Izvor: autor).....	25
Slika 11. Tlocrt dvorane (Izvor: autor).....	26
Slika 12. Izgled postavljene dvorane prema staklenoj stjenki (Izvor: autor).....	27
Slika 13. Izgled postavljene dvorane prema ulazu za osoblje (Izvor: autor).....	27
Slika 14. Izgled ulaza u dvoranu, recepcijski pult te garderoba (Izvor: autor).....	28

POPIS TABLICA

Tablica 1. Ljudski resursi.....	28
Tablica 2. Inventar.....	29
Tablica 3. Ponuda hladnog buffet stola.....	31
Tablica 4. Ponuda toplog buffet stola.....	32
Tablica 5. Ponuda buffet stola sa slasticama.....	32
Tablica 6. Barska ponuda pića.....	33

POPIS KRATICA I SIMBOLA

m² – kvadratni metar

dl – decilitar

IZJAVA O AUTORSTVU RADA

Ja, **Zvonimir Paponja**, pod punom moralnom, materijalnom i kaznenom odgovornošću, izjavljujem da sam isključivi autor završnog/diplomskog rada pod naslovom **Organizacija i provedba svečanog obroka Cocktail-party prema ugostiteljskim pravilima** te da u navedenom radu nisu na nedozvoljen način korišteni dijelovi tuđih radova.

U Požegi, 11. rujna 2024.


Zvonimir Paponja