

Organizacija i provedba svečanog obroka gala večere prema ugostiteljskim pravilima

Vučić, Ivan

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:277:620170>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-23**



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**



IVAN VUČIĆ, 0253054937

**ORGANIZACIJA I PROVEDBA SVEČANOG OBROKA
GALA VEČERE 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
GALA VEČERE PREMA UGOSTITELJSKIM
PRAVILIMA**

ZAVRŠNI RAD

IZ KOLEGIJA SUSTAVI POSLUŽIVANJA HRANE

MENTOR: dipl.ing. Helena Marčetić

STUDENT: Ivan Vučić

JMBAG: 0253054937

Požega, 2024. godine

SAŽETAK

Zadatak ovog završnog rada bila je opisati i organizirati gala večeru. U radu se govori o samom osmišljavanju takve vrste večere, opisani su svi pripremni radovi potrebni za organizaciju gala večere, od pripreme dvorane i postavljanja stolova u dvorani, prostiranje stolnjaka, postavljanje i ukrašavanje stolova, organizacija posluživanja, doček gostiju, te završne radovi. gala večera je elegantna, svečana, te se organizira povodom raznih događaja, poput diplomatskih prijema, dodjela nagrada, dobrotvornih događaja. Luksuzan ambijent jedan je od glavnih karakteristika ovakvih večera, organizira se uglavnom u najluksuznijim hotelima, dvoranama, muzejima, dvorcima i slično.

Kod osmišljavanja gala večere vodilo se time da se stvori novi oblik gala večere, popraćen trendovima u ugostiteljstvu, ali i trendovima koje se provlače kroz kulinarski svijet. Sama funkcija gala večere je po pravilima struke, ali je drugačije koncipirana. U pravilu se za takve svečanosti koriste velike ukrašene dvorane, dok je novo osmišljena gala večera potpuna suprotnost, gdje fokus nije na detaljima u dvorani, već detaljima na tanjuru.

Ključne riječi: gala večera, svečani obrok, organizacija, banket, svečana dvorana

SUMMARY

The task of this final paper was to describe and organize a gala dinner. The paper talks about to the very design of this type of dinner, all the preparatory work necessary for the organization of the gala dinner is described, from the preparation of the hall and the setting of the tables in the hall, the spreading of the tablecloth, the setting and decoration of the tables, the organization of serving, the reception of guests, and the final works. the gala dinner is elegant, festive, and is organized on the occasion of various events, such as diplomatic receptions, awards, charity events. The luxurious ambience is one of the main characteristics of such dinners, they are organized mainly in the most luxurious hotels, halls, museums, castles and the like.

When designing the gala dinner, it was guided by the idea of creating a new form of gala dinner, accompanied by trends in catering, but also by trends that permeate the culinary world. The function of the gala dinner itself is according to the rules of the profession, but it is conceived differently. As a rule, large decorated halls are used for such ceremonies, while the newly designed gala dinner is the complete opposite, where the focus is not on the details in the hall, but on the details on the plate.

Keywords: gala dinner, formal meal, organization, banquet, formal hall

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. PREGLED LITERATURE	2
2.1.Svečani prigodni obroci.....	2
2.2.Gala večera	4
2.3.Pripremni radovi.....	6
2.3.1.Uređenje dvorane.....	6
2.3.2.Postavljanje stolova	6
2.4.Ukrašavanje svečanih stolova.....	8
2.5.Svečani postav	10
2.6.Organizacija posluživanja	12
2.7.Završni radovi.....	14
3. MATERIJALI I METODE ISTRAŽIVANJA	15
4. REZULTATI I RASPRAVA	16
4.1. Organizacija Gala večere.....	16
4.2. Pripremni radovi.....	18
4.3. Postav stola.....	20
4.4. Konobarski radni stol	21
4.5. Meni za gala večeru.....	22
4.6. Organizacija rada u kuhinji	24
4.7. Organizacija posluživanja	25
4.8. Završni radovi.....	26
5. ZAKLJUČAK	27
6. LITERATURA	28

1. UVOD

Gala večera je svečana i elegantna večera koja se organizira u razne svrhe, najčešće se povezuje s gala balovima koji su iznimno popularni u Beču, ili pak gala večere povodom humanitarnih akcija ili dodjela nagrada. Karakterizira ju luksuzan ambijent, lijepo ukrašene dvorane, najskuplji inventar, i ono što je najvažnije hrana, koja se poslužuje na visokom gastronomskom nivou, poslužuju se najkvalitetnija vina. Organizira se na raznim mjestima poput luksuznih hotela i dvorana, dvoraca i slično. Dekoracija je obično raskošna, prostor se ukrašava velikim cvjetnim aranžmanima. Osvjetljenje je uglavnom prigušeno uz upotrebu svijeća ili pažljivo postavljenim svjetlosnim efektima.

Pravilo je da su gosti koji dolaze na gala večeru formalno odjeveni, muškarci obično u crnim odijelima, dok su žene u svečanim crnim haljinama. Osoblje koje poslužuje na ovakvim događajima odjeveno je u posebna odjela za tu prigodu i poslužuje se u bijelim rukavicama. Program tijekom gala večere može biti raznovrstan, ovisno o temi i funkciji gala večere. Može biti organiziran zabavan program koji uključuje govor domaćina, glazbu uživo, ples, pa čak i aukciju ili umjetničke performanse. gala večera je prilika da se istakne važnost samog događaja, te da se pokaže poštovanje prema gostima kroz visoku kulturu i pomno osmišljene detalje.

Cilj rada je osmisliti i opisati organizacijsku strukturu, stručnu pripremu, provođenje i posluživanje svečanog obroka gala večere prema ugostiteljskim pravilima.

2. PREGLED LITERATURE

2.1. Svečani prigodni obroci

Kada se govori o svečanim prigodnim obrocima u njih se ubraja banket, cocktail – party, buffet, vrtno primanje, te barbecue. Ono što im je svima zajedničko je to da se ne održavaju svaki dan kontinuirano, već se organiziraju posebno za određene prigode. Banket (franc. banquet) je svečani ručak ili večera organizirana za posebne svečanosti bilo to državne, vjerske, kulturne ili sportske. Goste takvih prigodnih obroka poziva pismeno ili usmeno naručitelj ili organizator takve svečanosti. Cocktail party s druge strane opisuje se kao domjenak koji služi kao kraće druženje s naručiteljem usluge, može biti organiziran kao pauza na raznim konferencijama i slično kako bi se gosti okrijepili uz pokoju čašu pića i nekoliko zalogajčića hrane. Za razliku od banketa na cocktail party-u gosti ne sjede već stoje i sami se poslužuju sa buffet stola. Kod svečanog buffeta (čit. bife) se podrazumijeva svečani prijam na kojemu je hrana poslužena putem buffet stola (topli i/ili hladni buffet). Gosti se ta takvoj večeri sami poslužuju sa ponuđenom hranom, sami ju serviraju na tanjur i odnose za stol gdje jedu. Hranom na buffetu gosti se mogu posluživati koliko žele. Vrtno primanje ili vrtni prijem (engl. Garden – party) namijenjen je zatvorenom krugu gostiju u vrtu ili pak na terasi. Osim konzumiranja hrane i pića, uzvanici se zabavljaju sportom poput, golfa, plivanja i slično. Barbecue je zabava na poluotvorenom ili otvorenom prostoru, može se održavati u vlastitom vrtu ili u prirodi. Obično se za pripremu hrane koristi ražanj ili roštilj na drveni ugljen (Marošević, 2005).

Svečani prigodni obroci organiziranju se povodom neke svečanosti, također razlog organizacije takvih događaja može biti i u humanitarne i/ili korporativne svrhe. Svečani prigodni obroci organiziraju se i uslužuju u svečanoj dvorani i organiziraju se uglavnom za veći broj na zahtjev naručitelja ili određene organizacije. Kako bi bilo moguće uspješno organizirati takvu vrstu usluge važno je da objekt raspolaže sa stručnim osobama, adekvatnim prostorom opremljenim svim potrebnim uređajima, inventarom i potrebnom opremom za rad (Gagić, 2016).

Svečani obroci organiziraju se po narudžbi i osiguravaju sigurnu dobit za ugostiteljski objekt. Prodaja prigodnih obroka započinje u vrijeme kada se utvrdi da ugostiteljski objekt, bilo hotel ili restoran, ima svu potrebnu opremu i prostor za organizaciju takve vrste usluge. Najčešće se organizator ili fizička osoba obraća ugostiteljskom objektu osobno ili putem maila, tražeći ponudu za takvu vrstu usluge (Marošević, 2005).

Ponuda ugostiteljskog objekta mora sadržavati:

- puni naziv firme
- adresu,
- ponudu menija (jednog ili više vrsta),
- ponudu aperitivnog i dižestivnog pića, te piće uz meni,
- broj osoba,
- datum i vrijeme organiziranja svečanog obroka,
- cijena menija,
- datum sastavljanja ponude, te točnu adresu ugostiteljskog objekta i potpis odgovorne osobe. (Marošević, 2007).

Ukoliko organizator prihvati ponudu koja mu je poslana, ugostiteljski objekt izdaje pisani ugovor o organizaciji svečanog obroka. Ugovor potpisuje organizator, odnosno priređivač određene svečanosti i ugostiteljski objekt u kojemu će se svečanost održati. Ugostiteljski objekt daje kao garanciju akontaciju i/ili pismo.

Ugovor koji ugostiteljski objekt priređuje mora sadržavati:

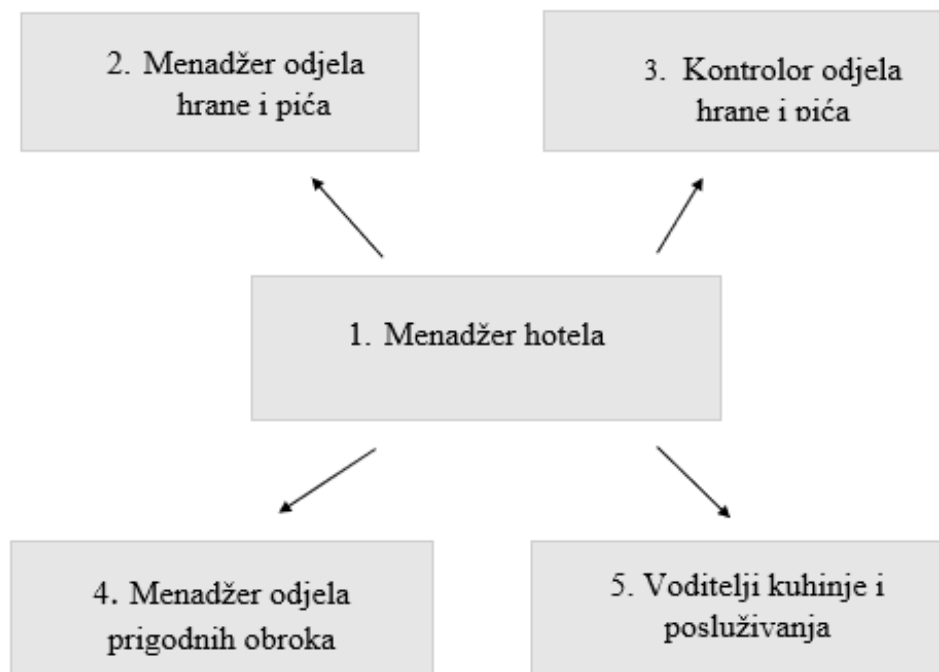
- točan naziv ugostiteljskog objekta,
- ime i prezime priređivača, adresu i broj telefona,
- naziv vrste usluge,
- naziv dvorane u kojoj će održavati (ako ih ima više u objektu),
- ponuda jela i pića,
- točan popis gostiju,
- oblik stolova u dvorani,
- način posluživanja i tijek večere. (Marošević, 2007).

2.2. Gala večera

Gala (španj. preko franc. i bečkog njem. znači svečano odijelo, u pridjevskim značenjima prevodi se kao svečan, raskošan (gala uniforma, gala večera) (Enciklopedija.hr, url) gala ili više poznato kao gala balovi su u prošlosti organizirani na najvišoj društvenoj i stručnoj razini, te se organiziraju u ugostiteljskim objektima najviših kategorija. Naručuju ih najčešće profesionalne udruge, primjerice odvjetnika, liječnika, novinara, profesora i slično.

Radi se o zatvorenom krugu gostiju i na njih dolaze samo oni koji su pozvani od strane naručitelja. Svi pozvani gosti moraju poštovati određene zahtjeve koji odgovaraju toj svečanosti, a to je vrijeme početka gala večeri, pravilima odijevanja (crna haljina, tamna odijela, frak) i sl. Ugostitelj ima dužnost i obavezuje se da će sve besprijeckorno funkcionirati i da će sve dogovorene usluge biti pružene na najvišoj razini, od uređenje dvorane, najluksuznije stolno rublje, inventar, čaše. Konobari su te večeri obučeni u svečanu radnu odjeću, poslužuju goste u bijelim rukavicama. Na gala večerama poslužuju se samo najfinija jela i birana pića (Marošević, 2005).

U svim velikim hotelskim kućama i ozbiljnijim restoranima u pravilu postoji odjel hrane i pića (HiP), engl. Food and Beverage Department (F&BD). Odjel hrane i pića vodi brigu organizaciji i samoj prodaji takve vrste svečan ih prigodnih obroka. Na slici 1 nalazi se shema koja prikazuje sastav odjela hrane i pića. U svom sastavu sadrži odjel kuhinje, odjel posluživanja, barova, zabave i banketni odjel. (Marošević, 2007).



Slika 1. Shema odjela hrane i pića (Marošević, 2007).

2.3. Pripremni radovi

2.3.1. Uređenje dvorane

Kada se govori o svečanim prigodnim obrocima u ovom slučaju gala večera, uređenje dvorane predstavlja veliki dio pripremnih radova. Dvorana u pravilu ne bi trebala biti niti premala niti prevelika, ukoliko se dogodi da je dvorana prevelika uvijek se pomoću dobrog rasporeda stolova i dekoracija može popuniti prostor. Dvorana mora biti estetski i higijenski besprijekorna, te svojim izgledom mora odgovarati određenoj prigodi. Za pripremu same dvorane odgovorni su voditelji, domaćinstvo i tehničke službe, nakon njih posao dovršavaju konobari.

2.3.2. Postavljanje stolova

Stolovi se postavljaju po željama naručitelja usluge, oni se mogu postavljati u razne oblike poput slova I, O, T, E, U. Najčešće se za gala večere ili bankete koriste se oblici I, U, O, dok se ostali oblici koriste više u kongresne svrhe. Na slikama 2 i 3 nalaze se primjeri oblika stolova. Naravno broj gostiju, oblik i veličina dvorane imaju veliku ulogu kod određivanja oblika stolova. Prema pravilima postavljeni stolovi moraju biti udaljeni od zida najmanje 120 centimetara. Udaljenost jednog reda stola od drugog mora biti najmanje 250 centimetara, dok bi sama širina stola trebala biti 120 do 140 centimetara. Prostor za jednog gosta za stolom ne bi trebao biti manji od 80 centimetara. Na temelju oblika dvorane i izračuna prostora gosta može se odrediti oblik stolova koji će najbolje odgovarati ako svakom gostu pripada 80 centimetara širine, a stol je dubine 120 centimetara, tu dubinu stola dijele dva gosta (s jedne i druge strane stola) 80×60 što iznosi 480 cm^2 tj. $0,48 \text{ m}^2$. Toj površini dodajemo još prostor za stolicu, prostor potreban kako bi gost sjeo za stol, prostor za prolaz konobara, te udaljenost od drugog reda stolova i od zida, slobodan ulaz u dvoranu, prostor za ukrase (skulpture, cvijeće i sl.). Dobivena površinu stola $0,48 \text{ m}^2$ množi se s faktorom 2 do 2,5, time se dobije površina oko $1,20 \text{ m}^2$ po gostu. Što znači da je za 50 gostiju potrebna dvorana površine 60 m^2 ($50 \times 1,20$). Potrebno je također obratiti pažnju i na korpulentnost gostiju, kao i dob (starije osobe trebaju više prostora) (Marošević, 2005).



Slika 2. Primjer postavljanja stola u obliku slova U (Izvor: autor)



Slika 3. Primjer postavljanja stola u obliku slova u I (Izvor: autor)

Prostiranje stolnjaka jedan je od najbitnijih dijelova pripremnih radova i postava, važno je da svi stolnjaci na stolu budu iste boje i istih dimenzija, ukoliko je potrebno stavljati više stolnjaka na jedan stol. Ukoliko se postavlja više stolnjaka na jedan stol bitno je obratiti pažnju na pregibe glačanja, oni se moraju nastavljati jedan preko drugoga najmanje 10 centimetara te krajevi stolnjaka moraju biti jednake dužine sa svih strana (jedan kraj stolnjaka ne smije biti duži od drugoga) obično trebaju visjeti 25 – 30 centimetara. Stolnjake na stolove postavljaju dvojica konobara, svaki s jedne strane stola kako bi se lakše i brže postavili stolnjaci, ukoliko su stolovi okrugli na njih je potrebno staviti odgovarajuće okrugle stolnjake (Ratkajec, 2013).

2.4. Ukrašavanje svećanih stolova

Ukrasi na stolu su ujedno i svi predmeti koji se postavljaju na stol, kao na primjer stolnjak, ubrusi, tanjuri, pribor za jelo, čaše i slično. Svi osnovni predmeti na stolu moraju biti izgrađeni od takvih materijala da su ujedno i sam ukras na stolu. Uloga ukrasa poput cvjetnog aranžmana je da ukrasi, uljepša i popuni neiskorišten prostor. Cvijeće se smatra svestranim ukrasom i najviše se koristi u ugostiteljskim objektima, posebno za ukrašavanje svećanih stolova. Cvijećem se iskazuje ljubav, pažnja, čast i poštovanje prema onima za koje se svečanost priprema. Cvjetni aranžmani se odabiru i aranžiraju u skladu sa samim oblikom stola, vrsti svečanosti, sukladnosti boja s inventarom na stolu. Ako je u pitanju okrugli stol, na njega se obično postavljaju obli aranžmani koji se najčešće postavljaju na povišenom (visoka vaza ili stalak) zbog luksuznijeg izgleda, na duže četverokutne stolove postavljaju se izduženi cvjetni aranžmani usmjereni duž cijelog stola, na četvrtaste stolove postavlja se aranžman istog oblika. Također veličina aranžmana ne bi trebala prelaziti 25 centimetara, kako ne bi ometalo vizualnom kontaktu gostiju (Marošević, 2005). Slika 4. prikazuje primjer jednog cvjetnog aranžmana.

Cvjetni aranžmani na stolu trebaju zadovoljiti sljedeće zahtjeve:

- ukrasiti, uljepšati stol,
- cvijeće treba ostati svježe dok traje svečanost,
- treba stvoriti ugodnu atmosferu u prostoru,
- ne smiju nikome smetati za stolom (Marošević, 2005).



Slika 4. Cvjetni aranžman na stolu (Studio brzak, url)

2.5. Svečani postav

Svečani postav se stavlja na stol jedan do dva sata prije početka samog događaja, ne preporučuje se postavljanje stola prije, zbog sitnih čestica prašine u zraku koja bi se nakupila na postavu. Nakon postavljanja stolnjaka na stolove, na stol se postavlja ukrasni tanjur (franc. *Assiette de couvert*), pored ukrasnog tanjura postavlja se sav potreban inventar za meni. Taj posao obavljaju konobari, najčešće takozvanom lančanom metodom, što znači da više konobara jedan iza drugoga postavljaju po jednu komponentu na stol. Na taj način prvi konobar postavlja ukrasne tanjure na njihova predviđena mjesta, drugi konobar ga prati i iste tanjure poravnava u jednu liniju, treći konobar postavlja pribor s lijeve strane tanjura, četvrti postavlja pribor sa desne strane tanjura. Na taj način posao se obavlja stručno i brzo. Često voditelj gala večere odradi prvi postav kao primjer kako bi trebao izgledati postav i na temelju njega se slaže cijela dvorana (Marošević, 2005).

U praksi se pokazalo kako je praktičnije i stručnije na stol odmah postaviti pribor za jelo koji je za prva četiri jela, dok se za ostale sljedove postavlja naknadno kako ne bi došlo pretrpavanja stola. Primjer takvog postava prikazan je na slici 5. Sav postav koji se naknadno postavlja priprema se u konobarskoj pripremnici ili na konobarskom radnom stolu zbog lakšeg i bržeg mijenjanja postava (Ratkajec, 2013).

Čaše koje se ubrajaju u kompletan postav, postavljaju na isti način kao i pribor za jelo, što znači da postavljamo čašu za vodu i čašu za vino koje se poslužuje uz prvo jelo. Ostale čaše pripremaju se u konobarskoj pripremnici ili konobarskom radnom stolu u blagovaonici i one se mijenjaju redosljedom kojim novi sljedovi dolaze na stol. Prije nego se promijeni čaša za vino, gosta se upita želi li nastaviti sa istim vinom ili želi prijeći na novo vino (na primjer ukoliko gost ne voli crno vino, njemu se tijekom svakog slijeda toči bijelo vino). Čaše u postavi za gala večeru dio su cjelokupne postave stola. Količina čaša kao i vrsta čaša ovisi u pićima koja će za vrijeme večeri biti poslužena. Postavljaju se iznad pribora za jelo, točnije iznad vrha noža za glavo jelo. Čaša koja se koristi za prvo piće nalazi se iznad vrha noža, to je najčešće čaša za vodu, nadalje slijedi čaša za bijelo vino, crno vino. Ostatak čaša koje su namijenjene večeri, pripremljene su u konobarskog pripremnici (Marošević, 2005).



Slika 5. Primjer svečanog postava (Studio brzak, url)

Kartica s imenom gosta postavlja se iznad tanjura, povrh desertnog pribora, u nekim slučajevima se postavlja i na sam tanjur, tj. na ubrus. Kartica s imenom gosta je obvezna na svim svečanim obrocima, ona pokazuje i znak poštovanja prema gostu koji dolazi na večeru. Obično je to deblji bijeli papir dimenzije 10 x 7 centimetara, kartice se ispisuju lijepim rukopisom jer toplinu rukopisa ne može zamijeniti print. Kartica s imenom značajno olakšava smještaj gostiju na njihova mjesta pri dolasku. Slika 6. prikazuje primjer kartice s imenom gosta.

Postavljanje konobarskih radnih stolova slijedi na kraju, nakon što su se svi stolovi posložili i postavili, pored svakog rajona postavljamo konobarske radne stolove. Na njemu se nalazi sve što pretpostavljamo da će zatrebati tijekom večeri, kako bi konobarima bilo na dohvat ruke. U to se ubraja dodatni pribor koji se dodaje u postav kasnije, isto tako vrijedi i za čaše. Na stolu također mora biti spreman mali stolni inventar, ubrusi i sl. Isti radni stol može se koristiti i za odlaganje boca vina ili vode, šalica, u kratko radni stol služi kako bi konobari imali sve što im je potrebno za kvalitetan rad (Marošević, 2005).



Slika 6. Kartica s imenom gosta (Izvor: autor)

2.6. Organizacija posluživanja

Kvaliteta usluge na svečanostima poput Gala večere od iznimne je važnosti, stoga je prijeko potrebno održati radni sastanak, na sastanku se okupljaju svi voditelji hrane i pića, voditelji restorana, voditelji kuhinje, te svi konobari, kuhari, slastičari. Na sastanku se dogovara sami tijek i organizacija rada koja mora biti kvalitetno razrađena i vremenski usklađena programom. Na sastanku se raspoređuju konobari po rajonima, određuje se voditelj rajona i njihovi pomoćnici. Konobarima se objašnjava način posluživanja jela i pića (Marošević, 2005).

Goste uglavnom dočekuje domaćin ili hostese ukoliko je u pitanju veći broj gostiju. Goste se pozdravlja, te ih se upućuje u garderobu gdje će se garderobijerka pobrinuti za kapute, sakoe i slično. Nakon što gosti ostave svoje stvari u garderobi kako im ne bi smetale tijekom večeri, odlaze salon ili aperitiv bar na piće dobrodošlice, popričati sa ostalim uzvanicima i pričekati da pristignu ostali gosti. Kada dođe vrijeme početka večere gosti se raspoređuju na svoja mjesta u dvorani/restoranu, obično se na stolovima nalaze kartice s imenom i prezimenom gosta pa je uvelike jednostavniji i brži razmještaj gostiju. Ukoliko se na večeri nalazi veliki broj uzvanika, angažiraju se i hostese koje zajedno sa konobarima smještaju goste (Ratkajec, 2013).

Onog trenutka kada su se svi gosti smjestili za stolove, kreće posluživanje jela i pića. Prije same večere gostima se toče čaše do pola s vodom. Prije nego se gostima toči vino, osobito ako se radi od odležanim vinima vrlo je bitno da se u svakoj nakon otvaranja provjeri kakvoća vina. Ukoliko se dogodi da je vino neispravno odlaže se na stranu i gostima se otvara nova ispravna boca, te se za svaku neispravnu bocu mora obavijestiti voditelj. Boce vina i vode nikada se ne stavljaju na stol gosta, već ih se odlaže na pomoćne konobarske stolove. Važno je da svako vino koje se poslužuje bude na odgovarajućoj temperaturi. Pravilo je da konobari koji su zaduženi za točenje vina moraju pratiti i po potrebi dodatno gostu natočiti vino i vodu, čaša nikada ne smije biti prazna.

Pri posluživanju novog vina uz novo jelo, ulijeva se prvo u novu odgovarajuću čašu, zatim se uklanja čaša iz koje je gost prethodno pio. Iznimka je ukoliko u čaši ima još vina, u tom slučaju čaša se ostavlja na stolu te se kasnije uz dopuštenje gosta uklanja sa stola. Posluživanje jela kreće ubrzo nakon što su gosti smješteni na svoja mjesta, konobari odlaze do kuhinje kako bi se pripremili i preuzeli jela koja su kuhari pripremili, konobari uzimaju jela za svoj rajon i u pravilu čekaju u redu kako bi svi izašli u isto vrijeme u dvoranu. Kad svi konobari dođu do svojih rajona zastanu i na znak voditelja u isto vrijeme spuštaju jela ispred gosta. Nakon svakog slijeda uklanjaju se tanjuri i sav korišten pribor. Po potrebi nakon nekog slijeda potrebno je donijeti novi pribor i postaviti prije no dođe novo jelo. Posluživanje deserata slijedi na kraju. Prije posluživanja deserta uklanja se sve sa stola što više nije potrebno. Potom se donosi pribor za desert ili u slučaju da se pribor nalazi u postavu iznad vrha tanjura, spušta se desertna vilica sa lijeve strane a desertni nož i desertna žlica na desnu stranu. Posluživanje kave na svečanim prigodnim obrocima je nekako postala i tradicija, kod gala večere to može i ne mora biti opcija, ukoliko se kava poslužuje ona može biti već pripremljena, te bi konobari kružili od gosta do gosta i nudili ih kavom, drugi slučaj je ukoliko je mali broj ljudi na večeri konobari mogu svakog gosta upitati kakvu kavu želi, te na taj način poslužiti kavu (Marošević, 2005).

Pospremanje inventara pred kraj večeri treba izvesti u tišini, kako se ne bi ometali gosti koji su i dalje u prostoru restorana, vrlo je važno da prije početka pospremanja inventara sa stolova provjeri jesu li gosti završili sa jelom. Ne smije se gostima dati dojam da ih se tjera ili požuruje da završe sa svojim obrokom i samim boravkom u restoranu. Često se na gala večerama i općenito na banketima dogodi da se neki gost jednostavno ne pojavi. U tom slučaju postav ostaje ali pribor se uklanja u isto vrijeme kao i drugim gostima. Kako završi prvi slijed tako se uklanja i pribor sa postava gdje nitko ne sjedi, zbog održavanja simetrije postava u restoranu (Marošević, 2005).

2.7. Završni radovi

Ispraćanje gostiju sa svečanosti od iznimne je važnosti, na način kako goste dočekamo na početku večeri, isto tako treba ostaviti dobar dojam i kod ispraćaja, konobari gostima pomažu pri ustajanju, osobito ako su u pitanju starije osobe, otprate goste do garderobe gdje im pripomognu odjenuti kapute i slično. Također konobari provjeravaju na stolu jesu li gosti ostavili nešto od svojih privatnih stvari, vodeći brigu da nešto ne zaborave. Nakon što su gosti otišli kreće pospremanje dvorane, sav inventar sa stolova se uklanja i odnosi na pranje nakon kojeg se posprema na svoja za to predviđena mjesta. Stolnjaci se skidaju sa stolova i odnose u praonicu. Stolovi su obično sklopivi banketni, te se oni sklapaju i spremaju najčešće u neko skladište ili se vraćaju na svoja prvobitna mjesta (ukoliko su posuđeni iz drugog objekata i sl.). Tehnička služba kao i domaćinstvo dolaze pospremiti svoj dio inventara, na kraju se sva svjetla ugase, provjeri se je li sve u redu u prostoru, te se zaključa prostor. Čišćenje prostorija najčešće ostaje za sljedeći dan jer je završetak ovakvih vrsta svečanih obroka do dugo u noć, ali je i praktičnije zbog danjeg svjetla čistiti sutradan (Marošević, 2005).

3. MATERIJALI I METODE ISTRAŽIVANJA

Zadatak ovog rada bio je osmisliti i opisati organizacijsku strukturu, provođenje i posluživanje svečanog obroka Gala večere prema ugostiteljskim pravilima.

Za simulaciju prikaza restorana korišten je program Live Home 3D. Vlastito osmišljena gala večera koja prati trendove i današnje potrebe, osmišljena pomoću stručne literature te vlastitim iskustvom stečenim na stručnoj praksi.

4. REZULTATI I RASPRAVA

4.1. Organizacija Gala večere

Organizira se gala večera u restoranu povodom predavljanja jela napravljena od sezonskih namirnica. Glavna tema večeri je iskoristivost sezonske namirnice koje će za goste pripremati *chefovi* u deset sljedova, popraćenim vrhunskim vinima Republike Hrvatske. Kako bi organizacija takve gala večere bila uspješna bitno je posvetiti se trendovima koji se trenutno provlače kroz kulinarski svijet, jer se na taj način privlače gosti i ujedno mu nudimo ono što mu se sviđa. Kada govorimo o gala večeri, meni koji je osmišljen ne može se mijenjati, tj. gost nema drugi izbor hrane.

Organizacija ove gala večere neće biti klasičnog tipa, primjerice dodjela nagrada i sl. gdje su uz večeru organizirani dodatni programi, već gala večeru organizira restoran povodom predavljanja novog menija gdje su korištene sve sezonske i lokalne namirnice. S obzirom na to da večeru organizira sam restoran u kojemu će se održati, neće biti potreban ugovor o korištenju usluga, već će biti izrađena pozivnica koja će biti objavljena na stranici restorana, na njoj će se nalaziti i meni kako bi gosti mogli imati uvid u ono što mogu očekivati. Primjer pozivnice za gala večeru prikazan je na fotografiji ispod teksta. Na gala večeru pozvani su svi (slika 7) koji žele iskusiti pravi gastro doživljaj baziran na lokalnim namirnicama, potpunoj iskoristivosti namirnice. Ideja je stvoriti posebno iskustvo za maksimalno pedeset osoba koji će putem rezervacije potvrditi svoj dolazak.



Slika 7. Pozivnica za Gala večeru (Izvor: autor)

4.2. Pripremni radovi

Pripremni radovi kreću onog trenutka kada se osmisli detaljan plan kako će gala večera izgledati. Prvo kod pripremnih radova je narudžba svih namirnica potrebnih za pripremu jela, za taj dio je odgovorna kuhinja točnije chef kuhinje. Narudžba se odvija nakon što su se odredila jela koja će biti poslužena na gala večeri. Chef kuhinje nakon osmišljavanja jela izrađuje normativ po kojemu radi narudžbenicu.

Sljedeće na redu je pripremiti prostor restorana za gala večeru, s obzirom da sve mora biti savršeno domaćinstvo i tehnička služba dolaze prvi. Domaćinstvo vodi brigu o čistoći prostora koja mora biti besprijekorna, također domaćinstvo uređuje prostor restoran, primjerice postavlja cvijeće u kutove restorana priprema cvjetne aranžmane koji će kasnije biti postavljeni na stolove. Tehnička služba dolazi pregledati sva svjetla u restoranu, te pripremiti ozvučenje za glazbu, te prostor gdje će chef izlaziti u restoran i predstavljati svako jelo gostima.

Nakon domaćinstva dolaze voditelji i konobari koji preuzimaju odgovornost za ostatak pripremnih radova. Voditelji su dužni konobarima prikazati plan dvorane objasniti na koji način će pripremiti i postaviti sve stolove, prikazati im primjer postava, gdje će postaviti svoje radne stolove. Stolovi će biti postavljeni u skladu s rezervacijama, stolovi će se razlikovati od stola za dvije osobe do stolova za više osoba. Slika 8. i 9. prikazuju izgled restorana. Prateći trendove i stvaranjem novog doživljaja posluživanja hrane na stolu neće biti postavljeni stolnjaci, taj trend je još relativno novi u ugostiteljstvu ali se sve više popularizira, zbog lakšeg tijeka večeri (ukoliko se tijekom večere prolije piće npr. vino, puno je jednostavnije i ekonomičnije obrisati stol nego sklanjati cijeli postav sa stola kako bismo zamijenili stolnjak). Stoga je potrebno dobro očistiti i dezinficirati svaki stol nakon njegovog pozicioniranja u restoranu. Stolove će biti u crnoj boji kako je naglasak na hrani želi se dodatno istaknuti samo jelo na stolu.



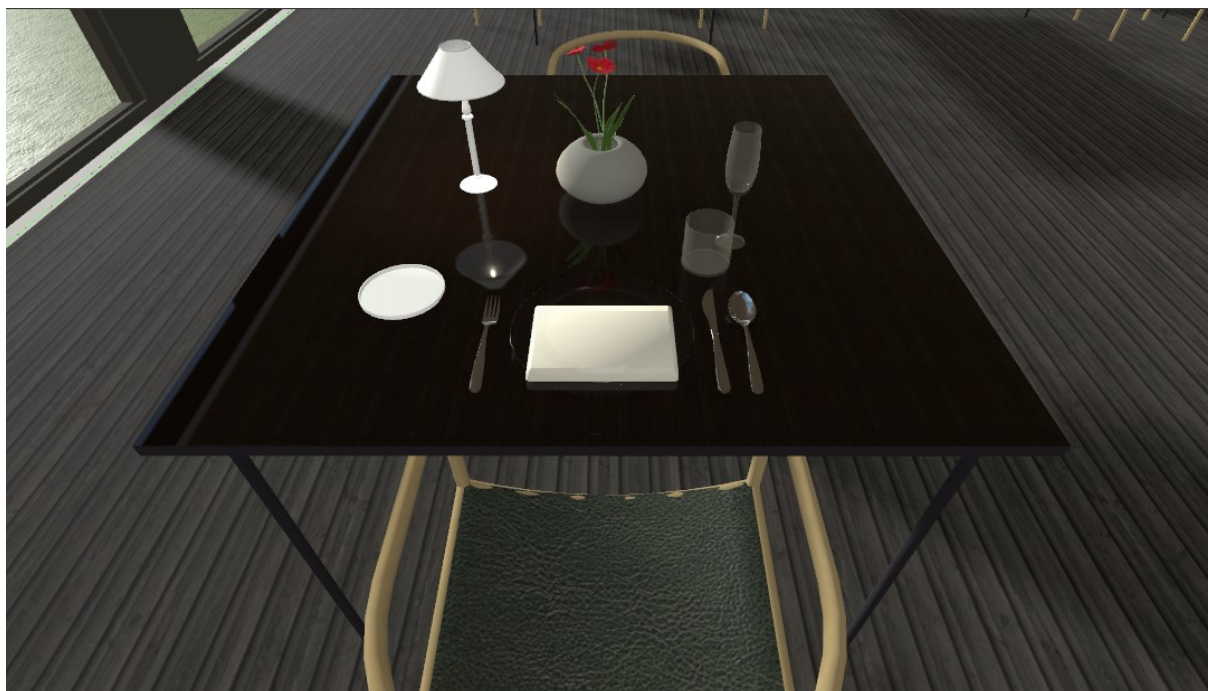
Slika 8. Pogled na otvorenu kuhinju (Izvor: autor)



Slika 9. Raspored stolova u restoranu (Izvor: autor)

4.3. Postav stola

Nakon pripreme stolova slijedi postav, kao i do sada niti postav neće biti onaj klasični, u pravilu na stol se postavlja prvo ukrasni tanjur, i pribor za jelo za prva četiri slijeda, no ovaj postav biti će malo drugačiji, kako je naglasak na hrani, želi se stvoriti pravi doživljaj tako da se stvori atmosfera da stol bude poput umjetničkog platna dok hrana koja je poslužena bude pravo umjetničko djelo. Na stol se prvo postavlja ubrus, jednostavno složen na koji se postavlja pismo na kojemu se nalazi cijeli meni. Pribor za jelo postavlja se samo za prvi slijed. S lijeve strane postava stavlja se tanjurić za kruh i nož za maslac. Čaša za vodu postavlja se iznad vrha noža, te desno od čaše za vodu postavlja se čaša za vino koje je posluženo za prvi slijed. Ostali pribor za jelo pripremljen je na konobarskom radnom stolu, kako se mijenja slijed tako konobari pripremaju novi postav, isto tako za čaše, prije novog slijeda uz koje ide novo vino, mijenja se čaša za vino. Iznimka je ako gost ne želi prelaziti na nova vina, već mu se vino koje je trenutno u čaši sviđa, tome gostu nje potrebno zamijeniti čašu, već samo nastaviti točiti isto vino. Na sredini stola postavlja se ambijentalna rasvjeta koja će osvijetliti stol, i mali jednostavni cvjetni aranžman kako bi stol ostao jednostavan i čist. Slika 10 prikazuje postav stola za gala večeru. Mali stolni inventar pripremljen je na konobarskom radnom stolu kako bi bio na dohvat ruke konobarima ukoliko gosti zatraže.



Slika 10. Postav stola (Izvor: autor)

4.4. Konobarski radni stol

S obzirom na samu ideju gala večere i način posluživanja, konobarski radni stolovi moraju biti dobro pripremljeni. Kako je osmišljeno nakon svakog slijeda gostu zamijeniti postav, tj. postaviti novi pribor za jelo, novu čašu za vino, vrlo je važno konobarski radni stol opremiti sa svim potrebnim inventarom kako bi tijekom večeri išao po planu. Buduće da je za svaki stol potrebno poprilično puno inventara i čaša, ideja je postaviti male radne stolove u blizini svakog stola. Izgled konobarskog radnog stola prikazan je na slici 11. Na konobarskom radnom stolu mora biti spremno pribor za svaki slijed, plus dodatno nekoliko u rezervi ukoliko gostu pribor ispadne i slično. Konobari si mogu pripremiti i vina u vedricama za posluživanje netom prije posluživanja gosta, isto tako imati sve potrebno za otvaranje vina na radnom stolu (vadičep, ubrus, svijeća, dekanter, čaše za provjeru kakvoće vina, mali tanjurić za odlaganje plutenog čepa i sl.).



Slika 11. Izgled konobarskog radnog stola (Izvor: autor)

4.5. Meni za gala večeru

Meni za gala večeru je osmišljen u obliku 10 sljedova (slika 12 i 13) tako da svaki gost dobiva identično jelo tj. gost nema drugi izbor hrane, a jela su napravljena od sezonskih namirnica.



Slika 12. Meni za Gala večeru (str. 1) (Izvor: autor)

Glavno jelo

janjeci kotlet, krema koromač s timijanom, demi-glacé

-crna svinja, umak mrkva, pave s tartufima

Desert

Dinja

-sorbet od dinje, svježa dinja

Med

-sladoled od mlijeka i meda, kruška, tostirani orah, gel kruška

Petit fours

-dinja, gel rajčica

-sorbet od krastavca

-lovor, jabuka

Slika 13. Meni za Gala večeru (str. 2) (Izvor: autor)

4.6. Organizacija rada u kuhinji

Tema ove gala večere usmjerena je na gastronomiju, njene trendove, nove tehnike i samu iskoristivost namirnice, stoga organizacija rada u kuhinji vrlo je bitna. Sami početak organizacije kreće od izrade menija za gala večeru. Kod osmišljavanja menija pažnja je usmjerena na lokalne proizvođače i sezonske namirnice. Nakon što je meni osmišljen i sastavljen, glavni chef izrađuje normativ za sva jela i potom se naručuju sve potrebne namirnice koje će biti potrebne za pripremu jela. Prije samog početka večere, svi kuhari i slastičari imaju sastanak kako bi se dogovorili tko je odgovoran za određenu stanicu u kuhinji, potrebno je dogovoriti tko će raditi na hladnim uvodnim jelima, toplim predjelima, glavnim jelima, desertima. Važno je dogovoriti tijekom večeri i serviranja svih jela kako bi se posluživanje odradilo na najvišoj razini. Priprema za gala večeru već kreće nekoliko dana prije kako bi se sve namirnice pripremile, te bi se na gala večeri hrana u principu prigrotovljavala i servirala na tanjur. Tanjuri prije početka servisa moraju biti pripremljeni, polirani, te na odgovarajućoj temperaturi (za topla jela ugrijani tanjuri). Organizacija serviranja je takva da nakon svakog slijeda, tj. nakon što se posluže sva hladna predjela, taj dio kuhinjske stanice je potrebno pospremiti i očistiti kako bi na kraju večeri sve bilo uredno. To pravilo vrijedi za sve radne stanice u kuhinji. U trenutku kad je kuhinja sve dogovorila, mora se održati sastanak i sa konobarima i voditeljima restorana kako bi ih se uputilo u meni, objasnilo svaki slijed i na koji način će se određeno jelo servirati.

4.7. Organizacija posluživanja

Prije samog početka gala večere, nakon što su svi pripremni radovi privedeni kraju, restoran pripremljen za gala večeru, svi voditelji i konobari se okupljaju na sastanak kako bi isto kao i kuhinja dogovorili tijekom posluživanja, od samog dočeka gostiju do načina posluživanja i na kraju ispraćaja gostiju i završnih radova. Sva jela na gala večeri se poslužuju bečkim načinom posluživanja, što znači da će svako jelo biti servirano i lijepo dekorirano za svakog gosta. Nakon što se svako jelo stavi pred gosta u restoran dolazi glavni chef koji gostima predstavlja jelo, odnosno što su za goste pripremili kuhari. Konobari uz svako jelo poslužuju odabrana vina. U trenutku kada gosti stignu, smještaju se na svoja mjesta. Konobari gostima toče vodu u čaše, te slijedi posluživanje prvog slijeda jela. Uz prvi slijed poslužuje se vino. Buteljirana vina predstavljaju se i poslužuju gostima za stolom. Uz ostale sljedove vino se može mijenjati uz gostovo dopuštenje, ukoliko se gostu sviđa vino koje se trenutno nalazi u čaši, tom gostu samo nastavljamo točiti isto vino za svaki sljedeći slijed. Konobari na svojim rajonima vode briga o čistoći prostora i čistoći stolova, te pravodobnom odnošenju pribora i posuđa. Prije posluživanja desertu važno je sa stolova ukloniti sve što gostu više nije potrebno, te postaviti pribor potreban za posljednji slijed.

4.8. Završni radovi

Prilikom ispraćaja gosta sa gala večere, konobari pripomognu gostu pri ustajanju od stola, prate gosta do garderobe gdje im pomažu oko odijevanja, vodeći naravno brigu o tome da ne zaborave nešto od privatnih stvari. Nakon odlaska svih gostiju iz blagovaonice slijede završni radovi. Posprema se sav inventar koji je ostao na stolovima, pribor, te svo keramičko i stakleno posuđe odnosi se na pranje, nakon kojega se vraća na svoje previđeno mjesto u konobarskoj pripremnici. Stolice se podignu na stolove kako bi se pod mogao lakše i brže oprati, nakon što se stolice vrate na svoje mjesto, stolovi se prebrišu, sav sitni inventar vraća se na konobarske radne stolove. Pregledavaju se sva pića koja su se koristila tijekom večeri, te se spremaju u rashladne vitrine. Provjeravaju se temperature svih rashladnih vitrina i zapisuju na kraju večeri. Za to vrijeme i kuhinja ima svoje završne radove, posuđe se odnosi na pranje te se vraća na svoja mjesta u konobarski radni stol i pripremicu, čiste se podovi i sve radne površine, te iznosi smeće. Također se sve namirnice koje su korištene spremaju u razne posude ili se vakumira te sprema u komore, prije nego se odnesu u komore potrebno je napisati što se nalazi u posudama, datum i potpis. Kuhari zapisuju na kraju večeri što je potrebno naručiti za sutradan, koju pripremu moraju raditi i slično. Na kraju se ugase sva svjetla, zatvori se plin u kuhinji, te se sve zaključa.

5. ZAKLJUČAK

- Gala večera je svečana prigoda gdje se poslužuje najukusnija hrana i piće, što je prikazano u organizaciji vlastite gala večere.
- Na vlastito osmišljenoj gala večeri tema nije posebna prigoda, već predstavljanje menija temeljen na sezonskim i lokalnim proizvodima.
- Gosti imaju priliku sami rezervirati svoje mjesto putem kontakt broja na stranici restorana.
- Gosti na večeri imaju priliku iskušati nove okuse i potpuno nova jela koja su popraćena najkvalitetnijim vinima.
- Dekoracije u prostoru su minimalne zbog želje da jela na stolu gosta dođu do izražaja.
- Postavljeni crni stolovi u kombinaciji sa ambijentalnom rasvjetom usmjerenu na stol daju poseban ugođaj.
- Kvalitetno i stručno odrađeni pripremni radovi uvelike su olakšali tijekom gala večere.
- Osoblje zaduženo za posluživanje odradilo je posao po svim pravilima struke na elegantan način.
- Kuhari su svojim umijećem kuhanja i tehnikama pružili posebno gastronomsko iskustvo za goste.

6. LITERATURA

Knjige

1. Gagić, S. (2016) *Servis hrane i pića*. Drugo izdanje. Banja Luka: Alfa-graf
2. 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
3. Marošević, I. (2007) *Prodaja ugostiteljskih usluga: hrane-pića-napitaka*. Pula: HoReBa
4. Ratkajec, S. (2020) *Ugostiteljsko posluživanje 3: Udžbenik za treći razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola*. Treće izdanje. Zagreb: Školska knjiga

Mrežne stranice:

1. Enciklopedija.hr, URL: <https://www.enciklopedija.hr/clanak/gala>, [pristup: 05.08.2024.]
2. Studio brzak, URL: <https://studiobrzak.tv/portfolio/wedding-in-croatia-hotel-grand-park-rovinj/> [pristup: 05.08.2024.]

Popis slika:

- Slika 1. Shema odjela hrane i pića
- Slika 2. Primjer oblika stola U
- Slika 3. Primjer oblika stola I
- Slika 4. Cvjetni aranžman na stolu
- Slika 5. Primjer svečanog postava
- Slika 6. Kartica s imenom gosta
- Slika 7. Pozivnica za Gala večeru
- Slika 8. Pogled na otvorenu kuhinju
- Slika 9. Raspored stolova u restoranu
- Slika 10. Postav stola
- Slika 11. Izgled konobarskog radnog stola
- Slika 12. Meni za Gala večeru (str. 1)
- Slika 13. Meni za Gala večeri (str. 2)

Popis kratica:

HiP – hrana i piće

F&BD (Food & Beverage Department) – odjel hrane i pića

m² – metar kvadratni

IZJAVA O AUTORSTVU RADA

Ja, Ivan Vučić, pod punom moralnom, materijalnom i kaznenom odgovornošću, izjavljujem da sam isključivi autor završnog/diplomatskog rada pod naslovom **Organizacija i provedba svečanog obroka Gala večere po ugostiteljskim pravilima**, te da u navedenom radu nisu na nedozvoljen način korišteni dijelovi tuđih radova.

U Požegi, 11.09.2024.godine

Ivan Vučić

