

## POKLICI - GOSTINSTVO IN TURIZEM



POKLIC	OPIS
RECEPTOR/KA	<p>Poklic receptorja se nanaša na osebo, ki deluje kot prva točka stika med strankami in organizacijo ali podjetjem. Receptorji so pogosto prva oseba, s katero se stranke srečajo ob vstopu v poslovne prostore, bodisi v pisarni, bolnišnici, hotelu, restavraciji, fitness centru ali kateri koli drugi organizaciji. Njihova vloga je ključna pri ustvarjanju pozitivne izkušnje za stranke in vzdrževanju urejenega in učinkovitega delovnega okolja. Njihove naloge in odgovornosti se lahko razlikujejo glede na specifično delovno okolje, vendar običajno vključujejo naslednje: Sprejem in Usmeritve, Telefonski Klici in Elektronska Sporočila, Upravljanje Rezervacij in Terminov, Administrativne Naloge, Reševanje Pritožb in Težav, Sodelovanje z Drugimi Oddelki idr.</p> <p>Več: <a href="https://www.mojaizbira.si/poklici/hotelski-receptor">https://www.mojaizbira.si/poklici/hotelski-receptor</a></p>
KUHAR/ICA	<p>pripravlja hladne in tople jedi ter sladice po naročilu ali meniju, pri delu skrbno pazi na higieno in čistočo v kuhinji, naroča in prevzema živila, odgovoren je za čiščenje, toplotno obdelavo, razdeljevanje na posamezne obroke, garniranje in okraševanje jedi, sodeluje pri pripravi in sestavljanju dnevnih menijev ter pri pripravi kalkulacij za posamezna jedila ali obroke. Več: <a href="https://www.mojaizbira.si/poklici/kuhar">https://www.mojaizbira.si/poklici/kuhar</a></p>
NATAKAR/ICA	<p>primerno, strokovno in prijazno postreže gostu jed in pijačo; skrbi za pripravljala dela (priprava perila, namiznega inventarja in ureditev servisnih vozičkov); skrbi za pripravljala dela v jedilnici oziroma v prostorih, ki so namenjeni postrežbi gostov (razporeja mize in stole, pripravlja pogrinjke, ureja servisne mize, namizno dekoracijo in jedilne liste). Več: <a href="https://www.mojaizbira.si/poklici/natakar">https://www.mojaizbira.si/poklici/natakar</a></p>



OBMOČNA OBRTNO-PODJETNIŠKA  
ZBORNICA NOVA GORICA

Skupaj močnejši.

BARMAN/KA	<p>je specializiran poklic v gostinstvu, kjer so glavna naloga priprava in postrežba različnih vrst pijač, predvsem alkoholnih, v barih, klubih, restavracijah in drugih gostinskih ustanovah. Barmani so odgovorni za ustvarjanje prijetnega vzdušja za stranke in zagotavljanje kakovostne storitve. V nadaljevanju so predstavljene ključne naloge in odgovornosti barmana: Priprava pijač - Barmani pripravljajo različne vrste pijač, kot so koktajli, mešane pijače, piva, vina, žgane pijače, kave in čaje. Poznajo recepte in tehniko za pripravo vsake vrste pijače; Oprema in inventar - Barmani skrbijo za vzdrževanje in čistočo opreme ter inventarja, vključno z mešalniki, kozarci, steklenicami, kavnimi stroji in drugimi pripomočki; Pomoč strankam - Barmani svetujejo strankam pri izbiri pijač, glede na njihove želje in okuse. Prav tako so odgovorni za priporočanje koktajlov in pijač, ki se ujemajo z jedilnikom ali posebnimi dogodki; Ustvarjalnost: Barmani imajo pogosto priložnost za izražanje svoje ustvarjalnosti pri oblikovanju novih koktajlov in pijač, kar lahko prinese prepoznavnost gostinskemu lokalu; Hitrost in natančnost - V vrhuncih delovnega časa morajo barmani hitro in natančno pripraviti in postreči pijače, da zadovoljijo stranke; Spretnosti mešanja - Barmani morajo imeti dobre spretnosti mešanja pijač, ki zahtevajo natančno merjenje sestavin in pravilno tehniko mešanja; Poznavanje zakonodaje - Barmani morajo poznati lokalno zakonodajo o prodaji in postrežbi alkohola ter zagotavljati, da se spoštujejo vsi predpisi in omejitve; Odziv na stranke - Barmani morajo biti pripravljeni odzivati se na zahteve in želje strank, pa tudi na morebitne pritožbe ali težave; Delo z ekipo - V večini primerov barmani sodelujejo z ostalim osebjem gostinskega lokala, vključno s kuhinjo in natakariji, da zagotovijo celovito izkušnjo za stranke; Čiščenje in vzdrževanje - Barmani so odgovorni za čiščenje delovnega okolja in inventarja, vključno s pranjem kozarcev, pripomočkov in čiščenjem šanka.</p>
KUHARSKI CHEF /CHEFINJA	<p>Kuharski šef (ali tudi kuharski mojster ali <i>chef de cuisine</i>) je visoko usposobljen kuhar, ki ima na skrbi kulinarično izkušnjo v restavraciji ali drugi gastronomski ustanovi. Njegova vloga je ključna pri določanju jedilnika, nadzoru nad kuhinjsko ekipo, upravljanju kuhinje in zagotavljanju visoke kakovosti jedi za stranke. Njegovo delo zahteva izjemno strokovnost, organizacijske sposobnosti in kreativnost, saj je odgovoren za okus, predstavitev in kakovost hrane, ki jo restavracija ponuja. Med drugim je odgovoren za naslednje naloge: Razvoj Jedilnika, Nadzor Kuhinjske Ekipe, Izobraževanje in Usposabljanje, Naročanje Sestavin, Kreativnost in Inovacije, Kakovost Kontrole, Skrb za Higienske Standarde, Sodelovanje z Drugimi Oddelki, Upravljanje Stresa, Spremljanje Zalog in Finančno Upravljanje idr.</p>
SLAŠČIČAR/KA	<p>poklicni kuhar, specializiran za pripravo slaščic in peciva. Njihova vloga je ustvariti okusne in privlačne sladke jedi, ki se pogosto uporabljajo za praznične dogodke, posebne priložnosti in vsakdanje</p>



OBMOČNA OBRTNO-PODJETNIŠKA  
ZBORNICA NOVA GORICA

*Skupaj močnejši.*

	<p>užitke. Slaščičarji delajo v pekarnah, restavracijah, hotelih, kavarnah ali delajo kot samostojni podjetniki v lastnih slaščičarnah. Njihovo delo zahteva natančnost, kreativnost in poznavanje različnih tehnik peke in okraševanja. Več: <a href="https://www.mojaizbira.si/poklici/slascicar">https://www.mojaizbira.si/poklici/slascicar</a></p>
SOBAR/ICA	<p>čisti in pospravlja hotelske sobe in bivalne prostore; v spalnici delo obsega menjavo posteljnine, čiščenje tal, brisanje prahu, odnašanje odpadkov in praznjenje smetnjakov; v kopalnici zamenja brisače, mila in druge higienske pripomočke; čisti hodnike in javne prostore; zbere umazano perilo in ga odnese v pralnico. Več: <a href="https://www.mojaizbira.si/poklici/sobar">https://www.mojaizbira.si/poklici/sobar</a></p>
TURISTIČNI/A VODIČ/KA	<p>Turistični vodič je poklicna oseba, ki ima globoko poznavanje zgodovine, kulture, umetnosti in drugih zanimivosti na določenem območju in svoje znanje deli z obiskovalci. Njegova naloga je ne le nuditi informacije, ampak tudi narediti izkušnjo obiska kraja bogato, izobraževalno in zabavno. Turistični vodiči delujejo v različnih okoljih, od muzejev in zgodovinskih mest do naravnih znamenitosti in mestnih ogledov. Več:</p>
MANAGER/KA HOSTLA	<p>Poklic vključuje širok spekter odgovornosti, ki so ključne za učinkovito in prijetno izkušnjo gostov v hostlu. Manager hostla je odgovoren za upravljanje vseh vidikov hostelskega poslovanja, od sprejema gostov in skrbi za njihove potrebe do upravljanja osebja in zagotavljanja gostoljubnega okolja. Njihove naloge vključujejo Sprejem Gostov, Rezervacije in Upravljanje Spletnih Platform, Upravljanje in usmerjanje osebja, vključno z recepcijskimi delavci, čistilkami in drugim osebjem hostla. Odgovoren je za čistočo hostla, vključno s skrbjo za čiste sobe, kopalnice in skupne prostore. Nadzoruje čistilke in se prepričuje, da so gostje vedno pričakani v urejenem okolju. Skrbi za varnost gostov in osebja ter se prepričuje, da se upoštevajo varnostni standardi hostla. Organizira vaje in izobraževanja o varnosti za zaposlene. Organizira dogodke, izlete, ogledi mesta in druge aktivnosti za goste. Prav tako pomaga gostom pri rezervaciji prevoza, nakupovanju vozovnic in drugih potrebah. Odgovoren je za upravljanje proračuna hostla, sledenje prihodkom in odhodkom, izdelavo finančnih poročil in optimizacijo poslovanja za večjo donosnost. V hostlu organizira dogodke, ki povezujejo goste s lokalno kulturo in skupnostjo. Sodeluje z lokalnimi podjetji in organizacijami za izboljšanje gostinske ponudbe. Sodeluje pri marketinških dejavnostih, kot so družbena omrežja, ocene gostov, spletne strani in druge oblike promocije hostla.</p>