



www.freepik.com

# Konobar - šanker

## Opis

Konobar poslužuje hranu i piće u ugostiteljskim objektima i vodi računa o tome da gosti budu što brže i što kvalitetnije usluženi. Neki od poslova konobara jesu: dočekivanje gostiju, predstavljanje menija/karte pića, primanje narudžbine od gosta, prenošenje narudžbine osoblju, postavljanje stolova, ispostavljanje računa i naplata usluga. Pojedini konobari rade za šankom, gde toče, pripremaju, serviraju i poslužuju bezalkoholna i alkoholna pića, tople i hladne napitke, kao i barske mešavine.

Konobar obavlja pripremne radove pre posluživanja, održava uređaje i inventar ugostiteljskog posluživanja i postavlja, rasprema i čisti stolove. Konobar mora da poznaje i poštuje sanitarno-zdravstvene i higijenske propise u ugostiteljstvu, kao i da poznaje sadržaj ponude objekta u kome radi i osnovne karakteristike pića, napitaka, jela i poslastica, jer ponekad savetuje goste u odabiru jela ili pića. Takođe, poznavanje stranog jezika (najčešće engleskog) često predstavlja preduslov za rad. Ljubaznost, komunikativnost, preduzimljivost i praćenje pravila poslovnog bontona jako su važni za obavljanje posla konobara. Tokom rada nosi profesionalnu uniformu u skladu sa važećim sanitarnim propisima i standardima objekta u kome rade.

Konobar radi u ugostiteljskim objektima (restorani i kafići), najčešće u smenama. Uslovi rada podrazumevaju izloženost duvanskom dimu, buci, riziku od pada, mehaničkih povreda i opekotina. Takođe, posao je zahtevan i zbog stresa i produženog i neujednačenog trajanja radnog vremena, jer konobari često rade vikendom i praznicima

## Poželjne osobine/zahtevi

- Manuelna spretnost
- Komunikativnost i razgovetan govor
- Ljubaznost i asertivnost
- Preciznost i tačnost
- Dobra koordinacija (nošenje, balansiranje) i pamćenje
- Odgovornost i pouzdanost
- Organizovanost i rad u timu

## Pozitivne strane:

- Posao konobara je dinamičan i podrazumeva komunikaciju sa gostima. Velika je potražnja za ovim profilom, naročito u sezoni. Mogućnosti usavršavanja i napredovanja su brojne.

## Negativne strane:

- Konobari su često izloženi stresu jer moraju ostati uslužni i ljubazni i u situacijama kada su velike gužve i kada gosti zahtevaju brzo usluživanje. Takođe, dinamika rada je drugačija od drugih poslova i podrazumeva rad tokom vikenda i praznika, a često i produženo radno vreme.

## Karijerni put/ polja rada

Za obavljanje poslova konobara potrebno je završiti srednje stručno trogodišnje ili četvorogodišnje obrazovanje za zanimanje Konobar ili Ugostiteljski tehničar, odnosno program neformalne obuke u trajanju od najmanje 960 sati.

Pojedinačne kompetencije za rad konobara mogu se steći i kroz kraće neformalne obuke, ali i kroz praktičan rad.

Konobari najčešće rade u ugostiteljskim objektima kao što su hoteli, restorani, kafeterije i barovi, ali i u drugim objektima gde se služe hrana i piće (bolnice, škole, kladionice i dr.).