

Приватни приједи обеди, прославе, рођендани и крсне славе



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
**ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE**



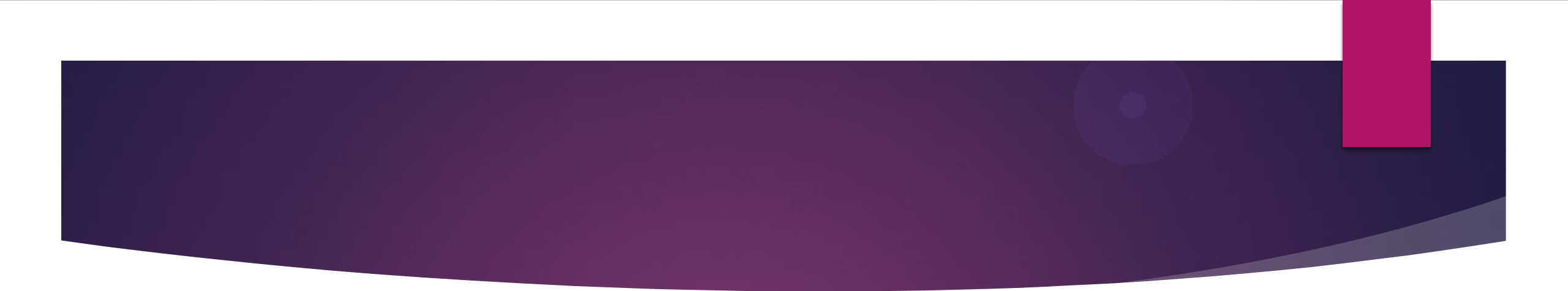
Тема:

- 1. Приватни приједи и обеди**
- 2. Прославе**
- 3. Прослава рођендана**
- 4. Крсна слава**

Приватни приједи и обеди

Приватни приједи имају свечану и интимни карактер. Припремају се у нечију част као сто су: свадбе, удаје ћерли, женидба сина, рођендани чланова породице, годишњице матуре, годишњица брака(сребрна и златна), као и многе друге прославе.

- ▶ **Разлика између свечаних и службених пријема је у самом начину паћања. Код приватних пријема појединац сноси сам своје трошкове.**
- ▶ **Услуживање није ништа мање или лошије него код свечаних пријема.**
- ▶ **Поштује се првенства као што су године, сродство, славањници,...**

- 
- ▶ Угоститељи морају знати сва правила, јер се овакве свечаности често приремају у угоститељским објектима, ни самим тим се зна који начин услуживања ће се применити ради боље и квалитетније услуге

Прослава рођендана

- ▶ Рођендани имају најдужу традицију и то су велике церемоније пуне среће и радости, за сам рођендан присуствује родбина слављеника, другари сличних година. Сам чин савља је велика радост за децу као и за њихове родитеље. Поред млађих особа старији такође славе рођендане, али не толико свечано као малђи.

- ▶ Обичај је био да се слави у домовима, али временом како се мењала омладина полако се прелазило у ресторане и чинило се велико задовољство слављенику.



McDonalds



- ▶ Ланац ресторана McDonalds-а је водећи у припреми рођендана. Међу првима су почели такав вид славља. Имају едуковано особље за такву врсту манифестација и славља. Због саме едукације и пружања услуга задобили су срца малишана и њихових родитеља.

Припреме



- ▶ Угоститељска радња треба да рачуна да ће доћи доста деце као и њихови родитељи. Постоје 2 аспекта који помаже у одређивању потенцијалних гостију:
- ▶ 1. Добра припрема и организација рођендана
- ▶ 2. Утисак који оставља угоститељска радња

▶ Рођендан траје од 90 до 120 минута и гледа се да се све анимације и игре одрже у томе временском периоду.

▶ Ради боље евиденције прослава треба обухватити :

1. Име родитеља и име детета, адреса, број телефона

2. Датум одржавања прославе

3. Број званица и време

4. Уговорен асортиман јела и пића

▶ Хостеса када дође на посао погледа план за тај дан и почуиње са припремама као што су:

1. Одређивање салона или дела сале

2. Одређивање столова и седишта

3. Припрема инвентара

4. Припрема балона, заставица, материјала за игрице

- ▶ Столове треба прекрити неким пасталним и пријатним бојама или чак неким анимацијама које прилике узрасту детета које слави рођендан. Столови су кувертирани.
- ▶ Асортиман хране и пића је прилагођен деци и њиховом узрасту и препоручује се: топли и хладни сендвич, канапеи, ћевапрчићи, помфрит, ситни колачи, мињони, пециво, разно воће.
- ▶ Треба избегавати газиране сокове, лед, а ујетно треба пиће које се служи бити на температури од 15 степени. Препоручује се чај и топла чоколада.



- ▶ Рођенданска торта је неизоставни део славља. Прво парче се увек даје слављенику па се онда даје осталим гостима.
- ▶ Приликом поручивања пица зна се ко је шта поручио и све се записује. Ради боље евиденције



Дочек гостију

- ▶ Хостеса на самом улазу истакне лепе жеље добродошлице и срећан рођендан слављеника. Представи се слављенику и честита му рођендан.
- ▶ На улазу доцекује родитеље и њихову децу узима гардеробу и труди се да остави што бољи утисак, јер су то можда будући потенцијални гости.

Задужење аниматора током рођендана

- ▶ Аниматори током рођендана посматра децу и водећи рачуна да не иду сама до тоалета, да се не мешају са децом из другх група ако има, шетају по ресторанским просотријама, усмеравају ка играма и забави.
- ▶ Аниматор мора да буде спреман на могућност свакаквог питања и да за њега има одговор и разним другим захтевима и рпроблемима да би деци била занимљиво.



Испраћај гостију

- ▶ **Ипраћај малих гостију мора да буде срдчан као и на самом почетку. Треба се поздравити са сваким гостом и пожели му поновно виђење и да убудуће поново славе код њих рољендан ако су били задовољни.**

Крсна слава

- ▶ Главна одлика православља је крсна слава.
- ▶ Пре примања хришћанства Срби су били многобожачки народ, своје навике и обичаји из ранијег веровања су пренети на нову веру, па је тако слављење светаца заменило слављење различитих богова.
- ▶ Срби своју славу славе не бирајући место и време било време глади или изобиља, рата и патње или раскоши, јер је то за њих велика светиња. Докле год било слављења славе неће бити много гладних. Јер како се верује Бог све гледа и за славу не треба избегавати понудити мало славске трпезе сиромашнима и гладнима.



Славски колач

- ▶ Један дан уочи славе меси се колач, колач се меси од чистог пшеничног брашна, тесто се закува са водом и дода се богојављанске и свећене водице.
- ▶ Колач се украшава разним украсиима од теста. На централном делу се у знаку крста утискује печат ИС ХС НИ КА(Исус Христос побеђује).
- ▶ Колач представља Христа и прелива се вином сто представља крв, после сечења мало се одвоји за домаћина, а остатак стави на сто.



СЛАВСКО ЖИТО

- ▶ Уочи славе се припрема славско жито(кољиво, панаја), од чистог зрна пшенице.
- ▶ Жито се меље и додаје се шећер, ораси, морски орах ванилин шећер.
- ▶ У центар се ставља мања свећица и гори све до завршетка резања колача. Када се заврши обред прелије се вином и наместо свеће се ставља неки цвет(каранфил, ружа, босиљак).



Славска свећа

- ▶ Свећа је од правог воска дужине 50-60 цм , ставља се у свећњак и посебно украшава. Пали се на дан славе пред резање колача.
- ▶ Светлост представља науку Христову, када изгор на пар сантиметра од чирка онда се гаси кашичицом вина.
- ▶ Када се угаси оставља се близу иконе и палии се током кучних молитви.



Позивање на славу

- ▶ У неким крајевима, гости се на посебан начин позивају на славу.
- ▶ Домаћин или неко од млађих иде код онога кога жели позвати на славу уз разговор се позива на славу.
- ▶ Пожељно је пар дана пред славу позвати на славу из поштовања и као мали знак пажње.



Славска трпеза

- ▶ Поред наведеног што чини основу сваке славске трпезе, обичај је припремити славски ручак који се обавља на дан славе.
- ▶ Одсуство веронауке слава се претворила у огромну гозбу на којој ни домаћин ни гости не знају прави смисао и суштину славе, па чак ни о светитељу.
- ▶ Слава је духовни догађај и доживљај обеда сечења колача, а остало је све ствар воље и могућности породице.



Хвала на пажњи!