



MODEL ZADATKA
SLASTIČARSTVO

U ŠKOLSKOJ GODINI
2022./2023.



SADRŽAJ

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1. UVOD | 3 |
| 2. OPIS MODELA I ZADAĆA | 4 |
| 2.1. UPUTE NATJECATELJIMA | 4 |
| <i>MODUL 1. Tijesta i kreme</i> | 5 |
| <i>MODUL 2. Glazure</i> | 5 |
| <i>MODUL 3. Tajanstvena košarica namirnica</i> | |
| <i>MODUL 4. Individualne slastice</i> | 6 |
| 3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI | 7 |
| 4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI | 8 |
| 5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU | 9 |

1. UVOD

Tema: **MODERNO SLASTIČARSTVO**

Slastičarstvo kao dio sektora Turizam i ugostiteljstvo, a podsektora Ugostiteljstvo je vrlo široko područje i kao i sve ostalo podložno promjenama, te se u današnje vrijeme tendencija razvoja slastičarstva temelji na sve većem korištenju prirodnih, ekoloških i izvornih namirnica i sastojaka uz primjenu novih i modernih tehnologija i tehnika izrade te uz primjenu inovativnih načina prezentacije i posluživanja slastica. Svijest o održivosti sve je veća i vidljiva u racionalnom i održivom korištenju namirnica u svim područjima i sektorima pa tako i u slastičarstvu prilikom izrade različitih vrsta slastica za različite prigode i namjene.

2.OPIS MODELA I ZADAĆA

MODEL ZADATKA ZA DISCIPLINU SLASTIČARSTVO ZA DRŽAVNO NATJECANJE SASTOJI SE OD ČETIRI MODULA:

Modul 1: Tijesta i kreme

Modul 2: Glazure

Modul 3: Tajanstvena košarica namirnica

Modul 4: Individualne slastice

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

- Državno natjecanje kroz četiri modula od kojih će jedan modul biti zamijenjen jednim od dva dodatna modula – ili svaki modul može imati tajanstvenu košaricu ili element iznenađenja – održat će se kroz tri dana natjecanja u trajanju do 14 sati.
- Prvi dan natjecanja održati će se Modul 1 u trajanju od 3 sata.
- Drugi dan natjecanja održati će se Modul 2 i Modul 3 ukupnog trajanja od 5,5 sati. Nakon završetka natjecanja u Modulu 3. natjecatelji će imati pauzu za ručak i vrijeme za evaluaciju radova ovog modula od strane članova Prosudbenog povjerenstva. Nakon evaluacije slijedi natjecanje iz Modula 2: Glazure nakon kojeg je evaluacija radova tog modula.
- Treći dan natjecanja održati će se *Modul 4 Individualne slastice* u trajanju od 3 sata.
- Za pripremu radnog mjesta prije početka svakog modula natjecatelji će imati 10 minuta vremena za pripremu i aktivnosti u tom periodu neće biti vrednovane.
- Svi učenici natječu se istovremeno u jednakim uvjetima u istim Modulima po gore navedenom rasporedu.
- Prvi dan natjecanja iz *Modula 1 Tijesta i kreme* konkretan zadatak tj. koju točno slasticu od prhkog tijesta i kreme natjecatelji izrađuju će biti objavljen neposredno prije samog natjecanja. Natjecatelji mogu koristiti svoje recepture. Zadatak se dovršava i prezentira 2. dan natjecanja *gроз Modula 2 Glazure*.
- Drugi dan natjecanje ukupno traje 5,5 sati i nakon završenog natjecanja iz *Modula 3 Tajanstvena košarica namirnica*, će biti vrijeme za ručak i evaluaciju natjecateljima. Ručak će biti poslužen u prostorima natjecanja i natjecateljima neće biti dozvoljeno napuštati prostor natjecanja za vrijeme pauze za ručak.
- Na dan natjecanja tajanstveni sastojci ili zamjena jednog modula dodatnim bit će odabrani od strane članova prosudbenog povjerenstva i objavljeni natjecateljima. Zajednički popis namirnica bit će dostupan dva mjeseca prije za sve module. Popis će sadržavati i tajanstvene namirnice koje će biti otkrivene na dan natjecanja.
- U modulu koji će biti zamijenjen ili koji sadrži tajanstvenu namirnicu natjecatelji će imati 30 minuta vremena prije praktičnog rada da sastave recepturu, popis namirnica i pripreme se za rad.
- U ostalim modulima natjecatelji mogu koristiti vlastite recepture.
- Za vrijeme natjecanja zabranjeno je korištenje mobilnih uređaja, kamera, pametnih satova.

- Prvi dan natjecanja nakon dolaska na Velesajam natjecatelji će imati mogućnost posjetiti radno mjesto, odložiti svoj pribor i dobiti osnovne informacije.
- Za vrijeme pripremanja radne jedinice nije dozvoljen bilo kakav rad s namirnicama.
- Razgovor natjecatelja s mentorom neposredno prije i za vrijeme natjecanja nije dozvoljen, u protivnom će se natjecatelj diskvalificirati.
- Komunikacija za vrijeme natjecanja između svih sudionika (članovi prosudbenog povjerenstva, natjecatelji, volonteri) treba biti minimalizirana.
- Hodogram rada izrađuje škola domaćin.
- Svaki modul natjecanja ima svoj ocjenjivački listić s elementima ocjenjivanja karakterističnim za taj modul, s njima će sudionici natjecanja biti upoznati prije samog natjecanja.
- Tijekom priprema za natjecanje Worldskills Croatia i tijekom samog natjecanja natjecatelji mogu koristiti samo namirnice sa popisa. Popis namirnica je primjeren zadacima natjecanja.
- Natjecateljima će biti dostupne samo one namirnice koje su na popisu namirnica i nalazit će se u zajedničkoj košarici te će svaki natjecatelj tijekom pripreme od 10 minuta prije natjecanja u svakom modulu prirediti namirnice koje mu trebaju za taj modul.
- Školi domaćinu natjecanja NE ŠALJE se popis namirnica niti količine jer će se moći koristiti samo namirnice s popisa koji će biti objavljen s Tehničkim opisom i Modelom zadatka.
- Koristiti se mogu samo oprema i inventar koji su navedeni u popisu infrastrukture, kao i oprema i alati koje donosi učenik prema popisu iz poglavlja 8.2.
- Tanjure i pladnjeve/tacne/ogledala/stakla i limove za pečenje osigurava škola domaćin.
- Pisane recepture koje će učenik koristiti tijekom rada u svim modulima osim u Modulu 4 trebaju biti isprintane na A4 formatu u dva primjerka i spremjene u košuljice. Jedan primjerak koristi učenik, a drugi ide prosudbenom povjerenstvu. Za Modul 4 učenik ima 30 minuta za pisanje recepture i trebovanja na službeni obrazac koji će dobiti od prosudbenog povjerenstva.
- Natjecatelji sa sobom moraju imati **važecu sanitarnu iskaznicu** i identifikacijsku ispravu koje će provjeriti Prosudbeno povjerenstvo.
- Obavezno donošenje kompletne radne odjeće i obuće bez oznaka škole iz kojih natjecatelji dolaze.
- Ako natjecatelj primijeti bilo kakve nepravilnosti na svom radnom mjestu, u vidu nedostataka u opremi, inventaru ili namirnicama, obavezan je to prijaviti članovima prosudbenog povjerenstva radi učinkovitog rješavanja problema.
- U slučaju da natjecatelji uoče kod drugih natjecatelja korištenje nedopuštenih elemenata, to također trebaju prijaviti članovima prosudbenog povjerenstva.
- Članovi Prosudbenog povjerenstva bodove unose u CIS tablicu (Competition Information System) informacijski sustav natjecanja koji automatski rangira natjecatelje prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- U slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, redosljed se utvrđuje na osnovi većeg broja bodova u modulu koji nosi najviše bodova. Prosudbeno povjerenstvo tada dodjeljuje jedan dodatni bod. U slučaju istog broja bodova u istom modulu dodatni bod se dodjeljuje u drugom po redu modulu po težini izrade.
- Odluka prosudbenog povjerenstva konačna je i neopoziva.

PRVI DAN NATJECANJA:

MODUL 1. TIJESTA I KREME

ZADATAK: Izrada tankih kora od prhkog tijesta i kreme, te slaganje slastice. Prije samog natjecanja natjecateljima će biti objavljeno koji kolač od prhkog tijesta je zadatak natjecanja. Zadatak je izrada prhkog tijesta, valjanje i pečenje kora od prhkog tijesta, kuhanje kreme, mazanje kora kremom, slaganje kolača. Vrijeme izrade 3 h.

DRUGI DAN NATJECANJA:

MODUL 3. TAJANSTVENA KOŠARICA

ZADATAK: Bezglutenski restoranski desert od zadanih namirnica (ukupno trajanje modula je 4 sata, 30 minuta za pisanje recepture, 3,5 h za praktičan rad)

- restoranski desert poslužuje se na tanjuru za jednu osobu, a obavezni elementi su : glavna slastica, uglavnom od biskvitnih smjesa ili tijesta i krema; umak i dekoracija, ukupne težine između 100 g i 130 g
- glavne tajanstvene namirnice dio su ukupnog popisa namirnica koji se unaprijed objavljuje
- prosudbeno povjerenstvo prije samog natjecanja u ovom modulu natjecateljima objavljuje 2 namirnice koje moraju biti zastupljene u desertu, ostale namirnice će biti u zajedničkoj košarici
- prije početka praktičnog rada u ovom modulu natjecatelji imaju 30 minuta vremena za sastavljanje recepture i trebovanja za desert koji će ispisati na službenom obrascu dobivenom od prosudbenog povjerenstva
- desert se izrađuje za pet osoba, tj. poslužuje se na pet tanjura koja trebaju biti isti, četiri tanjura za prosudbeno povjerenstvo, jedan za izložbeni stol
- praktičan rad izrade restoranskog deserta trajat će 3,5 sata
- kod donošenja tanjura za suce usmeno ukratko prezentirati specifičnosti bezglutenskih slastica i općenito bezglutenskog režima prehrane

MODUL 2. GLAZURE

ZADATAK: Izrada glazure i preljevanje glazurom kolača od prhkog tijesta i kreme izrađenog dan prije, rezanje i slaganje. Na pliticu za prosudbeno povjerenstvo 10 komada i na pliticu za prezentaciju na stolu 15 komada. Vrijeme izrade 1,5 h.

TREĆI DAN NATJECANJA:

MODUL 4. INDIVIDUALNE SLASTICE

ZADATAK: Paris Brest (klasična svjetska slastica od hrustavog tijesta)

Izrada 8 individualnih slastica (8 komada), promjera 10-12 cm. 4 komada složiti na pliticu za Prosudbeno povjerenstvo, a 4 komada na pliticu za prezentaciju. Vrijeme izrade 3 h.

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Prilog: Popis infrastrukture

Radne jedinice – popis potrebnog inventara:

- ukupne dimenzije za radnu stanicu: 4 x 2,5 m, a moraju imati sljedeće:
- ploča za kuhanje s pećnicom ispod, 80 x 65 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
- mikrovalna pećnica 2x
- hladnjaci sa zamrzivačem dimenzija 740 x 830 x 2010 mm, zapremine 650 l – 2 kom. (jedan na četiri radne jedinice)
- **šoker (hladnjak za brzo zamrzavanje)** 750 x 740 x 850/880 mm – dimenzije rashladnog prostora 610x 410 x 410 mm – kapacitet 5x GN 1/1 ili 600 x 400 mm – temperatura hlađenja : +3/-18 °C – **2 kom** (jedan na četiri radne jedinice)
- radni stol s policama za odlaganje suđa i pribora, 240 x 65 x 80 cm od nehrđajućeg čelika
- pomoćna radna površina 180 x 65 x 85
- kuhinjski robot/multipraktik 8x (samostojeći mikseri)
- digitalne vage 8x
- zračni kist 2x
- dodatni limovi za pečenje po svakoj radnoj stanici (1-2 dodatna lima primjerena veličini pećnice)
-
- 1x kutija za male alate i sitni inventar može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2. o materijalima, opremi i alatima koje donosi natjecatelj
- nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
- za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
- umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
- stol za izlaganje slastica 120 x 80 – 8 kom. – ispred svake radne jedinice
- kanta za različite vrste otpada – biootpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad

Popis s opisom inventara i opreme za sljedeće radne prostore navedeni su u Tehničkom opisu:

- praonica suđa
- prostorija za inventar i suhe namirnice
- prostorija za izdavanje namirnica
- prostorija za odmor i pisanje recepture
- zajednički prostor za pripremu
- prostor za prosudbeno povjerenstvo
- prostorije probaj disciplinu

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI

Propisani su u Tehničkom opisu natjecateljske discipline slastičarstvo pod točkom 8.2. i ništa drugo što se ne nalazi na popisu nije dopušteno koristiti. Kutija s alatom i opremom bit će pregledana od strane prosudbenog povjerenstva prije samog natjecanja kako bi se svima osigurali isti uvjeti rada.

5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

Natjecateljima nije dozvoljeno donijeti gotove ili polugotove proizvode i elemente dekoracije.

Ne smiju donijeti i koristiti pribor ili uređaje koji nisu navedeni pod točkom 8.2. Tehničkog opisa natjecateljske discipline Slastičarstvo.

6. POPIS NAMIRNICA SLASTIČARSTVO 2023.

1. Pšenično brašno glatko
2. Pšenično brašno oštro
3. Kukuruzno brašno
4. Škrobno brašno
5. Bademovo brašno
6. Bademi listići
7. Šećer
8. Šećer u prahu
9. Vanili šećer
10. Jaja
11. Mlijeko
12. Jogurt
13. Kiselo vrhnje
14. Slatko vrhnje mliječno
15. Maslac
16. Margarin
17. Ulje
18. Čokolada tamna
19. Čokolada bijela
20. Kakao prah
21. Lješnjaci
22. Kokos
23. Limun
24. Naranča
25. Maline (smrznute, svježe)
26. Jabuke
27. Suhe smokve
28. Prašak za pecivo
29. Sol
30. Vanilija – mahuna
31. Svježa menta
32. Glukoza
33. Praline pasta
34. Želatina mljevena/listići



world skills Croatia



@worldskillscroatia



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



**IZVRSNOST I ZNANJE
ZASLUŽUJU PRIZNANJE!**

Promocija učeničkih kompetencija i strukovnog
obrazovanja kroz strukovna natjecanja i smotre