



# TEHNIČKI OPIS SLASTIČARSTVO

U ŠKOLSKOJ GODINI  
2022./2023.

# SADRŽAJ

<b>1. UVOD</b>	<b>3</b>
1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE	3
1.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE	3
1.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA	3
1.2. SADRŽAJ, RELEVANTNOST I VAŽNOST OVOG DOKUMENTA	4
1.3. POVEZANI DOKUMENTI	4
<b>2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE</b>	<b>5</b>
2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE	5
2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE	5
<b>3. PRAVILA VREDNOVANJA</b>	<b>14</b>
3.1. OPĆE SMJERNICE	14
<b>4. PRAVILA BODOVANJA</b>	<b>15</b>
4.1. OPĆE SMJERNICE	15
4.2. KRITERIJI VREDNOVANJA	15
4.3. VREDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM	17
4.4. VREDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM	17
4.5. VREDNOVANJE – PREGLED	17
4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VREDNOVANJA VJEŠTINA	17
4.7. PROCEDURA VREDNOVANJA VJEŠTINE	18
<b>5. MODEL ZADATKA</b>	<b>21</b>
5.1. OPĆE SMJERNICE	21
5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA	21
5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA	22
5.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA	22
5.4. ODABIR ZADATKA za natjecanje	22
5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA	22
<b>6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA</b>	<b>23</b>
6.1. RASPRAVNI FORUM	23
6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE	23
<b>7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ</b>	<b>24</b>
<b>8. MATERIJALI I OPREMA</b>	<b>26</b>
8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS	26
8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR	26
8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA	36
8.4. PREPORUČENO radno mjesto za natjecanje	26
<i>Opći postav i specifikacije</i>	
<i>SLIKA PREPORUČENOG POSTAVA PROSTORIJE</i>	30
<b>9. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA</b>	<b>30</b>
<b>10. ODRŽIVOST</b>	<b>31</b>
<b>11. POJMOVNIK STRUČNE TERMINOLOGIJE U SLASTIČARSTVU</b>	<b>32</b>

# 1. UVOD

## 1.1. NAZIV I OPIS NATJECATELJSKE DISCIPLINE

### 1.1.1. NAZIV NATJECATELJSKE DISCIPLINE

#### SLASTIČARSTVO

### 1.1.2. OPIS VEZANIH KVALIFIKACIJA, ZANIMANJA I RADNIH MJESTA

U disciplini Slastičarstvo mogu se natjecati učenici koji se obrazuju za stjecanje sljedećih kvalifikacija: slastičar i hotelijersko-turistički komercijalist:

#### Ključni poslovi

Profesionalni slastičar stručnjak je koji posjeduje široku paletu vještina potrebnih za samostalno obavljanje različitih poslova potrebnih za izradu različitih vrsta slastica i deserata koji mogu biti hladni, topli i ledeni deserti i slastice. Profesionalni slastičar izrađuje slatka i slana jela od različitih vrsta tijesta, biskvitnih smjesa, različitih vrsta krema, konditorske proizvode od čokolade i šećera, kolače, torte, minjone, kekse, slastice za različite prigode pogodne za posluživanje u hotelima i restoranima kao i za prodaju u specijaliziranim trgovinama. To podrazumijeva poslove od naručivanja robe, skladištenja robe i gotovih i polugotovih proizvoda, pripreme namirnica, sirovina i materijala za različite slastice, do pravilne obrade, izrade konačnog traženog proizvoda i primjerenog posluživanja ili pakiranja. Slastičar treba znati pravilno pratiti recepturu i poštivati količine navedene u njoj, kao i poznavati sustav mjernih jedinica i po potrebi preračunavati mjerne jedinice i prilagođavati količine u receptu prema potražnji. Mora znati tehnologiju pripremanja i moći točno odrediti koji je tehnološki postupak potreban za izradu tražene slastice. To uključuje pravilan odabir namirnica, pravilnu obradu, pravilno korištenje uređaja i opreme, primjeren tehnološki postupak za izradu slastica, oblikovanje, pečenje, rezanje, slaganje te njihovo primjerenom posluživanje ili pakiranje. Vodi računa o kvaliteti i higijeni namirnica. Treba biti osposobljen za bilježenje podataka za dnevni obračun iskorištenih namirnica za izdane slastice, kontrolu skladišta i zaliha te sposoban za naručivanje potrebnih namirnica. Brine o održavanju strojeva, uređaja i ostale opreme i pribora u slastičarnici kao i o osobnoj higijeni i higijeni radnog prostora. Tijekom cijelog radnog procesa primjenjuje pravila zaštite na radu. Profesionalni slastičar treba posjedovati dozu umjetničkog talenta i osjećaj za gastronomiju kao i sposobnost učinkovitog i ekonomičnog rada u određenom vremenskom rasponu, financijskom proračunu i prehrambenim ograničenjima.

#### Vještine

Uz obavezno teoretsko znanje slastičari moraju posjedovati široku paletu vještina za uspješan rad u slastičarstvu. Prije svega treba poznavati namirnice koje se najčešće koriste u proizvodnji i njihova svojstva. Vještine koje slastičari trebaju posjedovati jesu: odabir i priprema namirnica, odabir tehnologije pripremanja za svaku komponentu slastice ili deserta. Izrada svih dijelova slastice i odabir načina posluživanja ovisno o vrsti radnog mjesta ili objekta u kojem se izrađuju (hotel, restoran, obrtnička radionica) i prigodi za koju se izrađuju. Vještine sigurnog i pravilnog rukovanja strojevima, uređajima i ostalim aparatima. Sposobnost učinkovitog i ekonomičnog rada, postizanje rezultata unutar određenih vremenskih okvira, proračuna i prehrambenih ograničenja neizbježne su vještine koje slastičari trebaju imati. Isto tako, očekuje se da slastičar poznaje pravila posebnih režima prehrane (slastice za dijabetičare, vegetarijance, vegane, bezglutenske slastice).

Vještine komuniciranja neophodne su, osobito kod rada s klijentima pri odgovaranju na upite, primanju narudžbi, pružanju savjeta i promocije proizvoda objekta u kojem radi kao i zbog konstruktivne suradnje s ostalim djelatnicima i timskog rada. Sposobnost rada na vlastitu inicijativu, kreativnost pri korištenju namirnica, kod načina izrade, načina prezentacije i dekoriranja slastica i deserata su vrlo poželjne vještine. Pri izradi slastičarskih i konditorskih proizvoda osim kreativnosti posebne su vještine potrebne za izradu različitih dekoracija od čokolade, šećerne mase, rad sa šećerom (lijevani, puhani šećer, karamel, krokanti, isomalt, pastillage, fondan). Poželjna je osobina želja za stalnim razvojem i učenjem novih vještina, praćenje trendova i uvođenje noviteta u proizvodnju i ponudu slastica.

### Specifičnosti struke

Slastičar svoj posao obavlja većinom u stojećem položaju, u zatvorenim prostorijama. Pri radu često je izložen povišenim temperaturama, pari i vlazi, različitim mirisima te buci strojeva i uređaja. Kako bi mogao uspješno obavljati posao u navedenim uvjetima, mora biti primjereno tjelesno razvijen i u stanju podnositi opterećenja uslijed vlage, temperaturne promjene, umjetne rasvjete i sl.

Rad se odvija u dvije, a u nekim industrijskim pogonima u tri smjene. Mora imati dobru usklađenost osjetila i pokreta, spretne ruke i prste, razvijen smisao za oblikovanje, sposobnost razlikovanja boja, razvijen osjet opipa, okusa i mirisa jer oni omogućuju nadzor kakvoće i izgleda proizvoda. Mora biti svjestan važnosti osobne higijene i higijene radnog prostora. Važna je sposobnost rada u timu uz konstruktivnu komunikaciju.

### Radno okruženje

Mjesto rada slastičara obrtničke su radionice, ugostiteljske i hotelijerske slastičarne visoke klase i kategorizacije, industrijski pogoni za proizvodnju konditorskih proizvoda i slatkiša te ostali objekti koji pružaju ugostiteljske usluge. Rad u slastičarni dinamičan je i često vrlo stresan. Slastičar treba biti sposoban brzo se prilagoditi radnom okruženju i uključiti se u postojeću organizaciju rada. Radne prostorije i uvjeti rada razlikuju se ovisno o vrsti objekta u kojem se nalaze. Radne prostorije trebaju biti čiste, prostrane, osvijetljene prirodnom ili umjetnom rasvjetom. U njima je uglavnom povišena temperatura, ispunjene su različitim mirisima i bukom električnih strojeva. Za vrijeme rada slastičari nose bijelu radnu odjeću, obuću i kapu kako bi se zadovoljili strogi sanitarno higijenski kriteriji prema HACCP standardima za ugostiteljstvo i uvjeti industrijske i obrtničke proizvodnje.

### Važnost praćenja trendova

Trendovi u slastičarstvu podliježu promjenama kao i sve ostalo. Stoga je izrazito važno da profesionalni slastičar bude spreman pratiti i uvoditi novine u skladu s trendovima na tržištu i prilagođavati načine korištenja namirnica, proizvodnje, plasiranja na tržište ili posluživanja. Da bi to mogao, slastičar treba konstantno ulagati u sebe, dodatno se usavršavati, stjecati nova znanja i vještine te raditi na konceptu cjeloživotnog učenja u struci. Spremnost na prihvaćanje i primjenu novih tehnoloških rješenja i visoko standardizirane opreme za rad, novih načina obrade namirnica i prezentiranja slastica, konstantno učenje i usvajanje novih znanja danas je jedna od najvažnijih osobina koja se traži u svijetu slastičarstva.

## **1.2. SADRŽAJ, RELEVANTNOST I VAŽNOST OVOG DOKUMENTA**

Ovaj dokument sadrži tehnički opis natjecateljske discipline u strukovnom obrazovanju u Republici Hrvatskoj.

Tehnički opis i specifikacija standarda mogu se djelomično ili potpuno naslanjati na specifikacije standarda WorldSkills International i WorldSkills Europe organizacije.

Svi sudionici natjecanja – mentori, natjecatelji, prosudbena povjerenstva, školska, međusektorska i organizacijska povjerenstva škola domaćina trebaju biti dobro upoznati s ovim dokumentom.

## **1.3. POVEZANI DOKUMENTI**

Osim Tehničkog opisa potrebno je koristiti se sljedećim dokumentima:

- dokument Novi model natjecanja učenika strukovnih škola
- Pravila i procedure za organizaciju i provedbu natjecanja učenika strukovnih škola
- mrežne i druge resurse Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.

## 2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

### 2.1. OPĆE NAPOMENE VEZANE UZ SPECIFIKACIJU STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

Specifikacija standarda specificira znanje, razumijevanje i specifične vještine koje podupiru najbolju praksu u tehničkoj i strukovnoj izvedbi. Specifikacija standarda trebala bi odražavati zajedničko globalno razumijevanje o tome što za gospodarstvo i poslovanje predstavlja određena natjecateljska disciplina i s njome povezano radno mjesto i zanimanje.

Svako natjecanje u vještinama trebalo bi, u onoj mjeri u kojoj je to moguće, odražavati najbolju praksu kao što je opisano u specifikacijama standarda. Specifikacije standarda stoga vodilja za potrebnu edukaciju i pripremu za natjecanje u vještinama.

Na natjecanju u vještinama ocjena znanja i razumijevanja provest će se kroz vrednovanje i bodovanje izvedbe. Neće se provoditi zaseban test znanja i razumijevanja.

Specifikacija standarda podijeljena je na zasebne cjeline. Svakoj cjelini dodijeljen je udio (postotak) u zbroju bodova kako bi ukazao na relevantnu važnost unutar specifikacije standarda. Zbroj svih bodova iznosi 100.

Shema za dodjelu bodova i zadatak za natjecanje ocijenit će samo one vještine koje su uklopljene u specifikaciju standarda. Odražavat će specifikaciju standarda u najširem mogućem obujmu koji dozvoljavaju ograničenja natjecanja u vještinama.

Shema za dodjelu bodova i zadatak za natjecanje pratit će raspodjelu bodova unutar specifikacije standarda do mjere u kojoj je to izvedivo u praksi. Dopuštena je varijacija od 5 posto, pod uvjetom da to ne mijenja težinski faktor dodijeljen specifikacijom standarda.

### 2.2. SPECIFIKACIJA STANDARDA NATJECATELJSKE DISCIPLINE

CJELINA	RELATIVNI UDIO U %
<b>1 Organizacija posla i samostalno upravljanje</b>	12
Pojedinaac treba poznavati i razumjeti: <ul style="list-style-type: none"> <li>● cjelokupan radni proces moderne slastičarnice</li> <li>● organizaciju rada ugostiteljskog objekta</li> <li>● načine korištenja i održavanja uređaja i opreme u slastičarnici</li> <li>● popis slastica za različite prigode u skladu s proračunom</li> <li>● tradicionalne slastice Hrvatske po regijama, kao i najpoznatije slastice svjetskih kuhinja</li> <li>● plan nabave potrebnih namirnica prema planu proizvodnje i vrsti prigode</li> <li>● nutritivna svojstva namirnica i utjecaj tehnoloških postupaka na njih</li> <li>● načine prilagodbe količina u recepturi ovisno o potražnji</li> <li>● osnovne principe kombiniranja namirnica za postizanje optimalnih rezultata i rješavanje poteškoća kada rezultati nisu prema planu</li> <li>● sezonske namirnice za izradu slastica i deserata prema godišnjem dobu, dostupnosti, troškovima, njihovo skladištenje i namjena</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● zamjenske namirnice u slučaju prehrambenih ograničenja i alergija</li> <li>● kombinirati boje, okuse i teksture</li> <li>● kreativno i umjetnički složiti slasticu</li> <li>● važnost smanjenja otpada i održivo rukovanje otpadom</li> <li>● važnost učinkovitog timskog rada i učinkovite komunikacije unutar tima i s gostima, kupcima</li> <li>● rješavanje neočekivane situacije i zahtjeva</li> <li>● uspješno upravljanje vremenom</li> <li>● pravila vezana za zdravlje, sigurnost i zaštitu okoliša</li> <li>● potrebu stalnog učenja i stjecanja novih vještina kako bi se pratili novi trendovi u slastičarstvu</li> <li>● važnost očuvanja i pripreme tradicionalnih slastica i njihovog brendiranja u gastronomskoj ponudi i važnost korištenja lokalnih namirnica u pripremi tradicionalnih slastica.</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● pratiti nove trendove u struci i nove tehnike rada</li> <li>● primjenjivati pravila o zaštiti zdravlja i sigurnosti na radnom mjestu</li> <li>● koristiti opremu na siguran način i prema uputama proizvođača</li> <li>● upotrebljavati ekološke standarde razvrstavanja otpada</li> <li>● prema svim dobrima radnog okruženja odnositi se s pažnjom</li> <li>● ispunjavati obveze iz svoje djelatnosti, postupati prema pravilima struke, s povećanom pažnjom i običajima dobrog gospodarstvenika</li> <li>● svu opremu i namirnice koristiti racionalno</li> <li>● održavati čistoću i sigurnost</li> <li>● procijeniti vrijeme i sredstva potrebna za rad</li> <li>● otkloniti sve konfliktne situacije</li> <li>● prilagoditi radne metode nepredviđenim situacijama</li> <li>● biti koristan, učinkovit i konstruktivan član tima</li> <li>● unapređivati vlastita znanja i sposobnosti</li> <li>● planirati prioritete u radu prema raspoloživom vremenu</li> <li>● koristiti sastojke i namirnice ekonomično i smanjiti količinu otpada</li> <li>● naručiti robu i sirovine za planirani rad</li> <li>● pokazati kreativnost u kreiranju ponude i inovativnost u dizajnu i tehnikama rada</li> <li>● raditi prema uputama nadređene osobe ili poslodavca</li> <li>● profesionalno i učinkovito reagirati na neočekivane situacije i zahtjeve</li> <li>● koristiti zamjenske ili druge slične sastojke u nedostatku odgovarajućih</li> <li>● koristiti zamjenske namirnice pri izradi slastica u ograničenoj prehrani zbog alergija i prehrambenih stilova</li> <li>● prepoznati po vrsti namirnica načine skladištenja i načine obrade tijekom procesa proizvodnje do finalnog proizvoda.</li> </ul>	
2	<b>Komunikacija i prezentacija</b>	3
	<p>Pojedinac treba poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● važnost dobre komunikacija unutar tima, s dobavljačima i korisnicima usluge</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● važnost osobnog izgleda kod pristupa i komunikacije s gostom</li> <li>● utjecaj promotivnih aktivnosti na razinu proizvodnje i prodaje slastica</li> <li>● specifičnosti različitih vrsta i stilova pripremanja slastica i načina posluživanja</li> <li>● načine upravljanja viškom iskorištenih namirnica, gotovih i polugotovih slastičarskih proizvoda</li> <li>● osnovna kulturološka obilježja različitih skupina ljudi radi bolje komunikacije s gostom u svrhu prilagodbe ponude slastica.</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● komunicirati učinkovito s kolegama, timovima i kupcima</li> <li>● obratiti pozornost na vlastitu čistoću i izgled u svakom trenutku</li> <li>● planirati i provoditi promociju slastica</li> <li>● prilagoditi ponudu slastica prigodi i kupcima</li> <li>● primjenjivati standarde i pravila u ugostiteljstvu pri komunikaciji s korisnicima usluga</li> <li>● dati rješenja i smjernice o poslovima u slastičarni voditeljima i kolegama</li> <li>● predložiti rješenja s ciljem postizanja rezultata i unapređenja rada slastičarnice</li> <li>● predložiti rješenja prenamjene viška iskorištenih namirnica, gotovih i polugotovih slastičarskih proizvoda</li> <li>● planirati i promovirati slastice</li> <li>● promovirati tradicionalne slastice svoga kraja i zemlje.</li> </ul>	
3	<b>Zdravstvena sigurnost hrane i higijena</b>	9
	<p>Pojedinac treba poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● zakonske regulative za siguran rad u slastičarnici, pravilno i sigurno korištenje opreme i uređaja</li> <li>● pravila HACCP-a – analizu opasnosti i kontrolu kritičnih točaka u radu i poslovanju slastičarnice</li> <li>● uzroke kvarenja hrane</li> <li>● pokazatelje kvalitete svježih, konzerviranih i suhih namirnica</li> <li>● posebne zdravstvene zahtjeve prehrane i najčešće alergene</li> <li>● higijenu hrane i zakonske propise vezane za proizvodnju, ponudu i prodaju proizvoda</li> <li>● zakonske propise i dobru praksu vezanu uz upotrebu i održavanje specijalnih alata i opreme te sigurnih metoda rada</li> <li>● važnost osobne higijene i izgleda pri radu.</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● primjenjivati higijenske standard pri rukovanju i skladištenju hrane, pri pripremi i posluživanju prema propisima primjenjivati pravila osobne higijene</li> <li>● upravljati procesima i zahtjevima vezano za sigurnu prehranu i informacijama o alergenima i alergijama</li> <li>● pripremiti ponudu s točnim opisom namirnica i mogućim alergenima</li> <li>● prepoznati i ocijeniti svježinu namirnica</li> <li>● odgovoriti na neočekivanu promjenu radne rutine</li> <li>● osigurati čistoću radnog okruženja i opreme prema najvišim higijenskim standardima HACCP-a</li> <li>● provoditi propise o sprečavanju nezgoda</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● koristiti alate i opremu sigurno prema uputama proizvođača</li> <li>● sigurno i higijenski skladištiti sve namirnice.</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Tijesta, nadjevi i biskvitne smjese</b>	<b>18</b>
	<p>Pojedinac treba znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● široki raspon tradicijskih, klasičnih i modernih slastica od svih vrsta tijesta i biskvitnih smjesa</li> <li>● poznavati stručnu terminologiju</li> <li>● koristiti se recepturom</li> <li>● iz recepture zaključiti o kojoj se vrsti tijesta ili smjese radi i prema tome odabrati pravilan tehnološki postupak izrade i obrade namirnica</li> <li>● sve vrste tijesta te ih razlikovati po načinu pripreme i namirnicama koje se upotrebljavaju za izradu</li> <li>● primjenu svih tijesta (vučeno, lijevano, domaće, krumpirovo, dizano, lisnato, lisnato dizano, prhko, prhko dizano, hrustavo, medeno) u slastičarstvu</li> <li>● različite tehnike i tehnološke postupak izrade pojedinog tijesta</li> <li>● nadjeve od različitih sastojaka i namirnica i dekoracije za svaku vrstu tijesta</li> <li>● tipične slastice za svaku vrstu tijesta i tipične slastice od biskvitnih smjesa</li> <li>● tradicijske slastice od pojedinih vrsta tijesta, različitih nadjeva i biskvitnih smjesa</li> <li>● tipične slastice svjetske kuhinje</li> <li>● osnovne vrste biskvitnih smjesa (lagana, teška, biskvitna smjesa s dodacima...)</li> <li>● načine izrade biskvitnih smjesa</li> <li>● specijalne biskvitne smjese (bečka, doboš, grilažna, mering, makronova...)</li> <li>● omjere sastojaka u pripremi biskvitnih smjesa</li> <li>● tehniku izrade hladne i tople biskvitne smjese</li> <li>● primjenu biskvitnih smjesa u slastičarstvu</li> <li>● važnost izrade elemenata za dekoraciju slastica</li> <li>● prehrambena ograničenja i alergije</li> <li>● važnost i primjenu novih trendova pri izradi tijesta, nadjeva i smjesa</li> <li>● načine izrade, oblikovanja, pakiranja, skladištenja i prezentiranja</li> <li>● različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil</li> <li>● važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija u izradi tijesta i biskvitnih smjesa</li> <li>● načine upravljanja viškom iskorištenih namirnica, gotovih i polugotovih slastičarskih proizvoda od tijesta, nadjeva i smjesa s ciljem maksimalne iskoristivosti i smanjenja otpada</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● razlikovati vrste tijesta i smjesa po namirnicama navedenim u recepturi</li> <li>● prilagoditi količine namirnica u recepturi prema potražnji</li> <li>● odabrati tehnološki postupak specifičan za određenu vrstu tijesta ili smjese</li> <li>● izraditi tijesto ili smjesu prema recepturi</li> <li>● prepoznati postupak kvalitetne izrade tijesta ili smjese</li> <li>● prepoznati greške u izradi tijesta i biskvitne smjese</li> <li>● navesti i opisati kvalitete dobrog tijesta i biskvitne smjese</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>● pokazati različite tehnike i postupke izrade tijesta, nadjeva i smjesa</li> <li>● izraditi primjeren nadjev i dekoraciju ovisno o vrsti tijesta</li> <li>● imenovati slastice prema vrsti tijesta i prema vrsti biskvitnih smjesa</li> <li>● izdvojiti i nabrojati tradicionalne slastice prema vrsti tijesta</li> <li>● izraditi biskvitne smjese prema recepturi</li> <li>● prepoznati različite biskvitne smjese</li> <li>● pokazati kvalitetnu izradu specijalnih biskvitnih smjesa</li> <li>● izraditi i opisati postupak kvalitetne izrade i prepoznati greške u tehnikama izrade biskvitnih smjesa</li> <li>● svladati tehnike pripreme i izrade biskvitnih smjesa na topli i hladni način</li> <li>● izraditi različite kolače, torte, slastice i deserte raznih oblika i veličina od biskvitnih smjesa</li> <li>● kreativno dekorirati i prezentirati torte i slastice od biskvitnih smjesa</li> <li>● prepoznati nove trendove u izradi i prezentaciji slastica od tijesta i biskvitnih smjesa</li> <li>● izraditi različite ukrasne elemente prema vrsti tijesta, nadjeva i biskvitne smjese</li> <li>● pokazati kreativnost i inovativnost uvođenjem noviteta u ponudu</li> <li>● voditi računa o primjereoju veličini, težini, kvaliteti i izgledu porcija</li> <li>● voditi računa o troškovima i minimalizirati otpad</li> <li>● prezentirati slastice primjerenom prigodi, okruženju i stilu posluživanja</li> <li>● samostalno kreirati nove slastice na temelju poznavanja namirnica i trendova u slastičarstvu</li> <li>● učinkovito kombinirati okuse, teksture i boje</li> <li>● poznavati tipične slastice svjetske kuhinje i prepoznati od kojih vrsta tijesta ili biskvitnih smjesa su izrađene</li> <li>● izraditi tradicionalne slastice od pojedinih vrsta tijesta, nadjeva i biskvitnih smjesa</li> <li>● predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije</li> <li>● poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil</li> <li>● izraditi slastice za pojedini prehrambeni stil ili prehrambeno ograničenje koristeći se pravilnim izborom namirnica za svaki</li> <li>● prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi slastica od različitih vrsta tijesta i biskvitnih smjesa</li> <li>● na kreativan i inovativan način prezentirati klasične slastice</li> <li>● razvijati i usavršavati postojeća znanja i vještine te prihvaćati novitete kao poslovni izazov</li> <li>● predložiti rješenja prenamjene viška iskorištenih namirnica, gotovih i polugotovih slastičarskih proizvoda od tijesta, nadjeva i smjesa s ciljem maksimalne iskoristivosti i smanjenja otpada</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Kreme, umaci, preljevi, glazure, i ocakline</b>	<b>18</b>
	<p>Pojedinac treba znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● vrste krema, njihovu podjelu i primjenu u slastičarstvu</li> <li>● tehnološke postupke izrade pojedinih vrsta krema</li> <li>● načine primjene</li> <li>● vrste umaka, preljeva, glazura i ocaklina te njihovu primjenu</li> <li>● tehnološke postupke izrade različitih želea i voćnih kašica</li> <li>● kvalitetno izraditi sve osnovne kreme i tijekom rada znati otkloniti greške</li> <li>● prepoznati kvalitetno pripremljenu kremu</li> <li>● namjenu i izradu umaka, preljeva, glazura, želea i ocaklina</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● izrade i posluživanje tradicionalnih krema, preljeva i glazura</li> <li>● prehrambena ograničenja i alergije</li> <li>● različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil</li> <li>● tipične kreme i umake svjetske kuhinje</li> <li>● važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija, namirnica u izradi krema, umaka, preljeva, glazura, želea i ocaklina</li> <li>● važnost korištenja krema, umaka, preljeva, glazura, želea i ocaklina za izradu idekoraciju različitih slastica i deserata.</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● imenovati sve vrste krema i postupke izrade pojedine vrste</li> <li>● poznavati i primjenjivati tehnike rada u pripremi svake pojedine kreme kako bi imale pravilnu teksturu, okus i izgled</li> <li>● kombinirati različite kreme s različitim biskvitnim smjesama ili tijestima</li> <li>● pokazati kvalitetnu izradu umaka, preljeva, glazura i ocaklina, kombinirati ih ili spajati s drugim slasticama</li> <li>● poznavati i primjenjivati tehnike rada pripreme umaka</li> <li>● primjenjivati tehnike izrade želea i voćnih kašica</li> <li>● prepoznati greške u izradi i otkloniti ih</li> <li>● izraditi tradicionalne slastice od pojedinih vrsta krema, s tipičnim glazurama i ocaklinama</li> <li>● izraditi tipične slastice od krema, umaka svjetske kuhinje</li> <li>● predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije kod izrade slastica od različitih vrsta krema, umaka i glazura</li> <li>● poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil</li> <li>● prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi krema, umaka, preljeva, ocaklina, želea i glazura</li> <li>● klasične slastice od različitih krema, umaka i preljeva, s različitim glazurama i ocaklinama prezentirati na kreativan i inovativan način i postojeća znanja i vještine u izradi istih razvijati i usavršavati.</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Tople, hladne i ledene slastice</b>	<b>13</b>
	<p>Pojedinac mora znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● cijelu lepezu tradicionalnih, klasičnih i suvremenih vrućih, hladnih i ledenih slastica različitih oblika i veličina</li> <li>● poznavati metode proizvodnje, sastojke, prezentaciju i troškove proizvodnje</li> <li>● načine posluživanja određenih vrućih, hladnih i ledenih slastica</li> <li>● raspon sastojaka koji se koriste za proizvodnju vrućih, hladnih i ledenih slastica, vrijeme čuvanja i ponudu prema sezoni i troškovima</li> <li>● važnost izrade ukrasnih elemenata za prezentaciju i posluživanje toplih, hladnih i ledenih slastica</li> <li>● posluživanje vrućih, hladnih i ledenih slastica prema prigodi i na različite načine; tradicionalan, klasičan ili moderan način</li> <li>● upravljati otpadom pri proizvodnji i posluživanju toplih, hladnih i ledenih slastica</li> <li>● tipične tople, hladne i ledene slastice svjetske kuhinje</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● izradu, oblikovanje, pakiranje i posluživanje tradicionalnih toplih, hladnih i ledenih slastica</li> <li>● prehrambena ograničenja i alergije</li> <li>● različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil</li> <li>● važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija, namirnica u izradi toplih, hladnih i ledenih slastica</li> <li>● načine upravljanja viškom iskorištenih namirnica i gotovih slastica nastalih pri izradi toplih, hladnih i ledenih slastica s ciljem maksimalne iskoristivosti i smanjenja otpada</li> <li>●</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● pripremati različite tople, hladne i ledene slastice visokog standarda različitih oblika i veličina</li> <li>● predstaviti slastice koje su higijenski pripremljene i odgovarajuće kvalitete, teksture i okusa, standardnog normativa, inovativne i uravnotežene</li> <li>● izraditi slastice za niz različitih prigoda i svečanosti, kao što su <i>buffeti</i>, banketi, fino blagovanje, prodaja u specijaliziranim trgovinama i radnjama ili prodaja na ulici</li> <li>● proizvoditi tople, hladne i ledene slastice visoke kvalitete unutar vremenskih ograničenja</li> <li>● slijediti upute, recepte i koristiti specijalizirano posuđe, reagirati na nedostatak sastojaka te ih zamijeniti i nadomjestiti na odgovarajući način</li> <li>● iskoristiti viškove i kombinirati s drugim proizvodima</li> <li>● koristiti metode rada prema dostupnoj opremi</li> <li>● izraditi tipične slastice svjetske kuhinje od toplih, hladnih i ledenih slastica ili deserata</li> <li>● izraditi tradicionalne slastice od pojedinih toplih, hladnih i ledenih deserata i slastica</li> <li>● predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije kod izrade toplih, hladnih i ledenih slastica</li> <li>● poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil</li> <li>● prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi toplih, hladnih i ledenih slastica ili deserata</li> <li>● klasične slastice iz skupine toplih, hladnih i ledenih slastica prezentirati na kreativan i inovativan način</li> <li>● postojeća znanja i vještine u izradi toplih, hladnih i ledenih slastica razvijati i usavršavati te prihvaćati novitete.</li> <li>● predložiti rješenja prenamjene viška iskorištenih namirnica i gotovih slastica nastalih pri izradi toplih, hladnih i ledenih slastica s ciljem maksimalne iskoristivosti i smanjenja otpada</li> </ul>	

	<b>7 Minijature, individualne slastice, mali slatki zalogaji</b>	13
	<p>Pojedinac mora znati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● široku lepezu slastica koje se proizvode i nude kao minijature, individualne slastice ili monoporcije i mali zalogaji, sastojke za njihovu pripremu, tehniku izrade, oblikovanja, pakiranja i metode prezentacije i posluživanja</li> <li>● načine primjene svih vrsta tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura i ocaklina u izradi minijatura, individualnih slastica i malih zalogaja</li> <li>● načine primjene toplih, hladnih i ledenih slastica u izradi individualnih slastica, minijatura i malih slatkih zalogaja</li> <li>● načine i tehnike ukrašavanja minijatura, individualnih slastica i malih zalogaja</li> <li>● specijalizirane alate i opremu u proizvodnji minijatura, individualnih slastica i malih zalogaja</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● čuvanje, pakiranje, predstavljanje i posluživanje minijatura, individualnih slastica, malih zalogaja</li> <li>● važnost kontrole veličine i težine porcije i veličine/težine minijatura i malih zalogaja u komercijalnoj ugostiteljskoj ponudi</li> <li>● izradu i posluživanje tradicionalnih minijatura, individualnih slastica i malih slatkih zalogaja.</li> <li>● prehrambena ograničenja i alergije</li> <li>● različite prehrambene stilove i popis osnovnih namirnica karakterističnih za pojedini prehrambeni stil</li> <li>● važnost praćenja trendova u primjeni novih tehnika i tehnologija, namirnica u izradi minijatura, individualnih slastica, malih slatkih zalogaja</li> <li>● načine upravljanja viškom iskorištenih namirnica i gotovih slastica nastalih pri izradi minijatura, individualnih slastica, malih slatkih zalogaja s ciljem maksimalne iskoristivosti i smanjenja otpada</li> </ul>	
	<p>Pojedinac će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● izraditi raznolike slastice i deserte klasificirane kao minijature, individualni deserti ili monoporcije i mali zalogaji te ih prezentirati i posluživati na prikladan način</li> <li>● izraditi raznoliku ponudu minijatura, individualnih slastica, malih zalogaja</li> <li>● izraditi proizvode u kratkom vremenu, prema normativu, dosljednoj i točnoj kvaliteti</li> <li>● izrađivati minijature, pojedinačne slastice i male zalogaje na osnovu primjene svih vrsta tijesta, biskvitnih smjesa, različitih nadjeva, krema, glazura i ocaklina</li> <li>● prezentirati minijature, individualne slastice, male zalogaje prema zahtjevima tržišta</li> <li>● koristiti specijaliziranu opremu i alat za izradu i ukrašavanje</li> <li>● koristiti različite tehnike pri ukrašavanju</li> <li>● koristiti posebne tehnike izrade primjenjive za minijature, individualne slastice, slatke male zalogaje</li> <li>● izraditi tradicionalne minijaturene slastice, individualne slastice i male zalogaje</li> <li>● predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije pri izradi minijatura, individualnih slastica i malih slatkih zalogaja</li> <li>● poznavati osnovne namirnice karakteristične za pojedini prehrambeni stil</li> <li>● prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi, oblikovanju, pakiranju, prezentiranju i posluživanju minijatura, individualnih slastica, malih slatkih zalogaja</li> <li>● na kreativan i inovativan način prezentirati i posluživati klasične minijature, male deserte i individualne slastice</li> <li>● razvijati i usavršavati postojeća znanja i vještine u izradi minijatura, individualnih slastica i malih slatkih zalogaja te prihvaćati novitete kao poslovni izazov</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● predložiti rješenja prenamjene viška iskorištenih namirnica i gotovih slastica nastalih pri izradi minijtura, individualnih slastica, malih slatkih zalogaja s ciljem maksimalne iskoristivosti i smanjenja otpada</li> </ul>	
<b>8</b>	<b>Proizvodi od čokolade i šećera</b>	14
	<p>Pojedinac mora poznavati i razumjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● vrste čokolade</li> <li>● tehnike rada s čokoladom i njeno oblikovanje</li> <li>● temperiranje čokolade ručnom metodom ovisno o vrsti čokolade</li> <li>● izradu pralina i drugih konditorskih proizvoda od čokolade</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● tehnike rada ovisno o željenom proizvodu od čokolade (glazura, preljev, nadjev, ukrasni elementi od čokolade i dr.)</li> <li>● tehnike izrade skulptura od čokolade</li> <li>● vrste šećera i izrada ukrasa od šećera primjenom različitih metoda i tehnika</li> <li>● principi proizvodnje različitih osnovnih proizvoda od šećera</li> <li>● priprema šećernog sirupa i stupnjevi gustoće, tvrdoće i temperature</li> <li>● izradu različitih konditorskih proizvoda od šećera (želea, gumenih bombona, tvrdih bombona, karamela....)</li> <li>● tehnike izrade različitih proizvoda od šećera</li> <li>● pridržavati se mjera sigurnosti kod rada i rukovanja s vrućim šećerom</li> <li>● tehnike izrade skulptura od šećera</li> <li>● potrebne informacije o prehrani i alergenima i moguće zamjene u proizvodnji slatkiša.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pojedinac će biti u stanju:</li> <li>● primijeniti pravila temperiranja za svaku vrstu čokolade</li> <li>● raditi sa svim vrstama čokolade ( tamna, mliječna, bijela, ruby)</li> <li>● izrađivati praline, nadjeve i kreme od čokolade za praline i druge slastice</li> <li>● izrađivati druge konditorske proizvode (bombonijere, čokolatine)</li> <li>● umakati i prelijevati proizvode čokoladom da bi se postigao uredan i lijep izgled</li> <li>● izraditi i učinkovito koristiti kremu od čokolade i vrhnja (<i>ganache</i>)</li> <li>● izrađivati razne dekoracije i modelirati čokoladu</li> <li>● pravilno topiti i zagrijavati čokoladu</li> <li>● izrađivati skulpture od čokolade</li> <li>● primjenjivati različite tehnike u izradi proizvoda, dekoracija i skulptura od šećera (karamel, krokant, puhani i lijevani šećer, šećerna masa, <i>pastillage</i>, <i>fondant</i>, <i>nougatin</i>)</li> <li>● koristiti zamjenu za šećer (isomalt ili magični šećer) za izradu dekoracija za slastice</li> <li>● izrađivati sirupe od šećera po stupnjevima gustoće i primijeniti ih</li> <li>● izrađivati bombonske proizvode (tvrđi bomboni, karamele, fondan bomboni, gumeni bomboni, pjenasti i žele proizvodi, marcipan, percipan i dr.)</li> <li>● izrađivati šećerne otopine, ocakline, preljeve i fondan</li> <li>● izrađivati različite proizvode od čokolade i šećera određene težine i veličine</li> <li>● izrađivati i prezentirati konditorske proizvode koristeći različite tehnike i sastojke s obzirom na prehrambene zahtjeve</li> <li>● prihvatiti neočekivane situacije i prema tome planirati rad</li> <li>● rukovati vrućim predmetima te rukovati proizvodima na siguran način</li> <li>● predvidjeti i prepoznati prehrambena ograničenja i alergije</li> <li>● prilagođavati se trendovima i primjenjivati moderna rješenja u izradi, prezentiranju i posluživanju proizvoda od šećera i čokolade</li> <li>● razvijati i usavršavati postojeća znanja i vještine u izradi proizvoda od čokolade i šećera te prihvaćati novitete kao poslovni izazov.</li> </ul>	
	<b>UKUPNO</b>	<b>100 %</b>

## 3. PRAVILA VREDNOVANJA

### 3.1. OPĆE SMJERNICE

Ova cjelina, kao i cjelina 4, sadrži informacije i smjernice vezane uz vrednovanje i bodovanje. Sukladno tome, primjenjuju se Pravila za organizaciju i provedbu natjecanja učenika strukovnih škola.

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih razvila je pravila vrednovanja i bodovanja na natjecanju te će ona biti predmet neprestanog razvoja i temeljitog razmatranja. Porast stručnosti pri ocjenjivanju utjecat će na buduću upotrebu i smjer glavnih instrumenata ocjenjivanja koji se upotrebljavaju na natjecanjima u vještinama: shema za dodjelu bodova, model zadatka i informatički sustav natjecanja.

Pri ocjenjivanju na natjecanjima obično se upotrebljavaju dvije metode: mjerenje i prosudba. Svako vrednovanje vršit će se na temelju referentnih vrijednosti koje odražavaju najbolju praksu u gospodarskoj djelatnosti. Pravila bodovanja moraju uključivati referentne vrijednosti te slijediti težinski faktor unutar specifikacije standarda. Model zadatka predmet je vrednovanja za natjecanje u vještini te također slijedi specifikaciju standarda. Informatički sustav natjecanja omogućuje pravovremen i točan unos podataka te služi kao sve značajnija podrška.

## 4. PRAVILA BODOVANJA

### 4.1. OPĆE SMJERNICE

Ova cjelina opisuje ulogu i mjesto pravila bodovanja te način vrednovanja i vrednovanja rada natjecatelja prikazanog kroz model zadatka i procedure za vrednovanje.

Pravila bodovanja osnovni su instrument na natjecanjima jer povezuju vrednovanja sa standardima koji predstavljaju vještinu koja se provjerava. Osmišljeni su tako da se bodovi dodjeljuju za svaki element vrednovanja izvedbe natjecatelja u skladu s relativnim udjelom u specifikaciji standarda.

Na temelju relativnog udjela naznačenog u specifikaciji standarda i pravilima bodovanja utvrđuju se parametri za izradu modela zadatka.

Pravila bodovanja razvija radna skupina koja razvija i model zadatka. Konačna pravila bodovanja i model zadatka mora odobriti Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih. Kod izrade zadatka za natjecanje potrebno je uključiti i gospodarstvenike.

Odobrena pravila bodovanja moraju biti unesena u informatički sustav natjecanja barem osam tjedana prije natjecanja i to putem standardne tablice informatičkog sustava natjecanja ili na drugi dogovoreni način.

### 4.2. KRITERIJI VREDNOVANJA

Glavna odrednica pravila bodovanja jesu kriteriji vrednovanja, koji proizlaze iz modela zadatka. U nekim natjecanjima u vještinama kriteriji vrednovanja bit će slični naslovima cjelina u specifikaciji standarda; u drugim će biti potpuno drugačiji. Obično ima pet do devet kriterija vrednovanja. Bez obzira na to podudaraju li se naslovi, pravila bodovanja moraju se temeljiti na relativnom udjelu u specifikaciji standarda.

Kriterije vrednovanja određuju osobe koje razvijaju pravila bodovanja te definiraju kriterije koje smatraju najprikladnijima za vrednovanje i bodovanje modela zadatka. Obrazac sa sažetkom bodovanja koji generira informatički sustav natjecanja sadrži popis kriterija vrednovanja.

Bodove koji se dodjeljuju svakom od kriterija izračunava informatički sustav natjecanja. Oni će biti kumulativna suma bodova dodijeljenih svakom elementu vrednovanja unutar jednog kriterija.

Svaki kriterij vrednovanja može biti podijeljen na više elemenata vrednovanja. Svaki element detaljno definira pojedinačnu stvar koju treba vrednovati i bodovati zajedno s bodovima i uputama kako se oni trebaju dodijeliti.

Elementi se vrednuju mjerenjem i/ili prosudbom te su vidljivi na Obrascu za bodovanje. Obrazac za vrednovanje sadrži elemente koji se vrednuju i boduju mjerenjem ili prosudbom. Neki kriteriji vrednuju se putem obje metode. U tom slučaju postoje dva različita obrasca za vrednovanje za dvije različite metode.

Svaki vrednovatelj (član prosudbenog povjerenstva) upisuje dodijeljene bodove u svoj obrazac za vrednovanje tako da zbroj bodova dodijeljenih svakom elementu vrednovanja bude u rasponu bodova dodijeljenom za tu cjelinu u specifikaciji standarda.

Tablica za raspodjelu bodova bit će objavljena u informatičkom sustavu natjecanja osam tjedana prije natjecanja kada se budu revidirala pravila bodovanja. Obrazac za bodovanje detaljno navodi sve elemente koje treba bodovati zajedno s bodovima koji su im dodijeljeni, referentnim vrijednostima i referencom na odlomak u specifikaciji standarda.

**PRIMJER TABLICE KRITERIJA PO UDJELIMA**

CJELINE SPECIFIKA CIJE STANDAR DA	KRITERIJ									UKUP NA OCJE NA PO CJELI NI
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	
1. Organizacija posla i samostalno upravljanje	6		3	3						12
2. Komunikacija i prezentacija								3		3
3. Zdravstvena sigurnost hrane i higijena	2	3	2	2						9
4. Tijesta, nadjevi i biskvitne smjese	1	1	4	4	4	3	1			18
5. Kreme, umaci, preljevi, glazure	1	1	4	4	4	3	1			18
6. Tople, hladne, ledene slastice	1	1	3	3	2	2	1			13
7. Minijature, individualne slastice, mali slatki zalogaji	1	1	3	3	2	2	1			13
8. Proizvodi od čokolade i šećera	1	1	5	3	1	2	1			14
UKUPNA OCJENA PREMA KRITERIJU	13	8	24	22	13	12	5	3		100



### **4.3. VREDNOVANJE I BODOVANJE PROSUDBOM**

Osim mjerenja, od vrednovatelja (članovi prosudbenog povjerenstva) očekuje se da donesu profesic Obično se radi o prosudbama o kvaliteti. Tijekom procesa osmišljavanja i finalizacije pravila bodovanja i modela zadatka odredit će se i zabilježiti referentne vrijednosti kako bi služile kao vodilja u prosudbama.

Bodovanje prosudbom koristi se sljedećim rasponom bodova:

- 0 bodova – izvedba je na bilo koji način ispod industrijskog standarda / standarda struke, što uključuje i nedostatak truda da se postignu
- 1 bod – izvedba koja zadovoljava industrijski standard / standard struke
- 2 boda – izvedba koja zadovoljava i do određene mjere nadilazi industrijski standard / standard struke
- 3 boda – izvrsna ili izvanredna izvedba u odnosu na očekivanje industrijskog standarda / standarda struke.

### **4.4. VREDNOVANJE I BODOVANJE MJERENJEM**

Tijekom procesa vrednovanja i bodovanja mjerenjem moguće je dodijeliti samo maksimalan broj bodova ili nulu. Iznimno, ukoliko prosudbeno povjerenstvo tako odluči za pojedinu disciplinu, moguće su iznimke u kojima se može dodijeliti i parcijalne bodove.

### **4.5. VREDNOVANJE – PREGLED**

Za obje metode vrednovanja, prosudbu i mjerenje, prosudbeno povjerenstvo sastojat će se od 3 do 5 vrednovatelja.

Dobra praksa vrednovanja obuhvaća i prosudbu i mjerenje te se obje metode primjenjuju specifično i široko. Konačne proporcije mjerenja i prosudbe, bilo specifične ili široke, određene su standardima, njihovim težinskim faktorima i prirodom modela zadatka.

### **4.6. ZAVRŠETAK SPECIFIKACIJE VREDNOVANJA VJEŠTINA**

Ovaj odlomak definira kriterije vrednovanja i broj dodijeljenih bodova (mjerenjem i prosudbom). Ukupan zbroj bodova za sve kriterije vrednovanja mora biti 100.

## PRIMJER TABLICE KRITERIJA

CJELIN		BODOVI		
KRITERIJ		PROSUDBA	MJERENJE	UKUPNO
A		A	E	O
A	Priprema namirnica i radnog mjesta	6	7	13
B	Higijena namirnica, radnog prostora, osobna higijena		8	8
C	Tehnologija izrade tijesta, nadjeva, smjesa, krema, umaka, preljeva, glazura, proizvoda od čokolade i šećera	14	10	24
D	Tehnologija izrade toplih, hladnih, ledenih slastica, izrade različitih minijatura, individualnih slastica, malih slatkih zalogaja	14	8	22
E	Okus i tekstura slastica	13		13
F	Vizualni aspekt, kreativnost, prezentacija	10	2	12
G	Iskorištenost namirnica i zbrinjavanje otpada		5	5
H	Prezentacija i promocija slastica	3		3
	UKUPNO	60	40	100

## 4.7. PROCEDURA VREDNOVANJA VJEŠTINE

Prije natjecanja predsjednik prosudbenog povjerenstva svim članovima prosudbenog povjerenstva objasniti će metodu vrednovanja. Svi bi članovi prosudbenog povjerenstva trebali vrednovati isti element za sve natjecatelje. Svi članovi prosudbenog povjerenstva vrednuju elemente koji donose otprilike isti postotak bodova.

### Kriterij A – Priprema namirnica i radnog mjesta (13)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: (6)

- tehnološke postupke pripreme namirnica za zadani desert (pranje, guljenje, mljevenje, sjeckanje, vaganje, prosijavanje)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom mjerenja: (7)

- odabir odgovarajućih alata i opreme za svaki zadatak
- organizacija radnog mjesta – prostora za rad

### Kriterij B – Higijena namirnica, radnog prostora, osobna higijena (8)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom mjerenja: (8)

- primjenu HACCP-a pri rukovanju namirnicama
- higijensko postupanje s namirnicama, pranje, čišćenje, guljenje
- higijenu radnog prostora, radnog stola, posuđa i pribora
- osobnu higijenu, čistoću i urednost radne odjeće, kosa, nokti, šminka, nakit.

### Kriterij C – Tehnologija izrade tijesta, nadjeva, smjesa, krema, umaka, preljeva, glazura, proizvoda od čokolade i šećera (24)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: (14)

- 
- tehnološke postupke izrade različitih vrsta tijesta
- tehnološke postupke izrade različitih vrsta smjesa (biskvitne i ostale smjese)
- tehnološke postupke različitih vrsta krema, umaka i glazura
- tehnološke postupke pri izradi različitih proizvoda od šećera i čokolade
- temperiranje različitih vrsta čokolade.

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom mjerenja: (10)

- količinu i zastupljenost zadanih elemenata
- poštivanje zadane težine i veličine
- vremenski okvir izrade
- zastupljenost teme
- pravilno i sigurno rukovanje uređajima i aparatima.

#### **Kriterij D – Tehnologija izrade toplih, hladnih, ledenih slastica, izrade minijatura, individualnih slastica, malih zalogaja (22)**

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: (14)

- tehnološke postupke izrade različitih hladnih, toplih i ledenih slastica
- tehnološke postupke izrade minijatura, individualnih slastica i malih slatkih zalogaja.

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom mjerenja: (8)

- količinu i zastupljenost zadanih elemenata
- poštivanje zadane težine i veličine
- vremenski okvir izrade
- zastupljenost teme
- temperaturu posluženog deserta
- pravilno i sigurno rukovanje uređajima i aparatima.

#### **Kriterij E – Okus i tekstura slastica (13)**

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: (13)

- kombinaciju okusa
- teksturu tijesta, smjesa, krema, umaka, glazura
- zaokruženost okusa
- kombinaciju začina i mirodija
- miris.

#### **Kriterij F – Presentacija na tanjuru, vizualni aspekt (12)**

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: (10)

- kreativnost u prezentiranju slastica
- sklad i kombinaciju boja
- prisutnost više elemenata
- moderno prezentiranje zadanih slastica.

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom mjerenja: (2)

- čistoću tanjura.

### **Kriterij G – Iskorištenost namirnica i zbrinjavanje otpada (5)**

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom mjerenja: (5)

- stupanj iskorištenosti namirnica pri izradi slastica
- pravilno zbrinjavanje i razvrstavanje različitih vrsta otpada.

### **Kriterij H – Presentacija i promocija slastica (3)**

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom prosudbe: (3)

- vještine prezentiranja
- vještine komunikacije
- vremenski okvir
- kreativnost

## 5. MODEL ZADATKA

### 5.1. OPĆE SMJERNICE

Cjeline 3 i 4 usmjeravaju razvoj modela zadatka, a ove su bilješke dodatak. Bilo da je riječ o jednoj cjelini ili seriji samostojećih ili povezanih modula, model zadatka omogućit će vrednovanje vještine prema svakoj cjelini specifikacije standarda.

Svrha modela zadatka jest omogućiti cjelovite i uravnotežene mogućnosti vrednovanja i bodovanja svih specifikacija standarda povezanih s pravilima bodovanja. Odnos između modela zadatka, pravila bodovanja i specifikacije standarda ključni je pokazatelj kvalitete.

Model zadatka neće pokrivati područja izvan specifikacije standarda ili utjecati na ravnotežu unutar specifikacije standarda.

Model zadatka omogućit će vrednovanje znanja i razumijevanja isključivo kroz njihovu primjenu u praktičnom radu. Model zadatka neće vrednovati poznavanje Pravila i procedura za organizaciju i provedbu hrvatskog modela natjecanja učenika strukovnih škola.

Tehnički opis omogućit će prepoznavanje problema koji utječu na kapacitet modela zadatka da obuhvati čitav raspon vrednovanja koji se odnosi na specifikaciju standarda te je podložan potrebnim promjenama.

### 5.2. FORMAT/STRUKTURA MODELA ZADATKA

Moduli modela zadatka moraju biti osmišljeni tako da se mogu izvesti u vremenu koje je dodijeljeno za pojedinu disciplinu.

Model zadatka discipline Slastičarstvo za državno natjecanje 2023. sastoji se od sljedećih modula:

**Modul 1:** Tijesta i kreme

**Modul 2:** Glazure

**Modul 3:** Tajanstvena košarica namirnica

**Modul 4:** Individualne slastice

### 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 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 kroz Modul 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.
- Treći dan natjecanja održati će se *Modul 4 Individualne slastice* u trajanju od 3 sata.
- 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 Worldskill 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 spremljene 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.
- 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.

## **5.3. RAZVOJ MODELA ZADATKA**

### **5.3.1. TKO RAZVIJA MODEL ZADATKA**

Model zadatka izrađuje radna skupina stručnjaka imenovana od strane Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih za svaku pojedinu disciplinu. U timu trebaju biti zastupljeni i gospodarstvenici.

Radna skupina razvija model zadatka te dva dodatna modula, od kojih svaki čini 30 % modela zadatka.

### **5.3.2. RASPORED RAZVOJA MODELA ZADATKA**

Model zadatka razvija radna skupina. Na natjecanju model zadatka analizira se te članovi prosudbenog povjerenstva daju preporuke za doradu i unapređenje zadatka. Radna skupina za sljedeće natjecanje, uzevši u obzir preporuke prosudbenog povjerenstva, izrađuje novu ili doradenu verziju modela zadatka.

Model zadatka objavljuje se u studenom svake godine.

## **5.4. ODABIR ZADATKA ZA NATJECANJE**

Prosudbeno povjerenstvo za svaku disciplinu odabire konačni zadatak za natjecanje. Odabir se vrši na dan natjecanja na način da se odabere jedan od modula koji svaki čini 30 % zadatka, a koji je razvila radna skupina.

## **5.5. OBJAVLJIVANJE MODELA ZADATKA I PRAVILA BODOVANJA**

Model zadatka i pravila bodovanja puštaju se u opticaj putem informacijskog sustava natjecanja koji razvija i vodi Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.

## 6. INFORMACIJE I KOMUNIKACIJA

### 6.1. RASPRAVNI FORUM

Prije državnog natjecanja sve rasprave, komunikacija, suradnja i donošenje odluka vezanih uz natjecanje u vještinama moraju se odvijati na određenom raspravnom forumu do kojeg se može doći putem informacijskog sustava natjecanja koji razvija i vodi Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.

Odluke i komunikacija vezane uz vještinu valjane su samo ako su se odvijale na forumu. Moderator foruma bit će glavni stručnjak (ili stručnjak kojega nominira glavni stručnjak).

### 6.2. INFORMACIJE ZA NATJECATELJE

Sve informacije za škole i natjecatelje dostupne su putem internetske stanice Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.

Informacije uključuju:

- pravila natjecanja
- tehničke opise
- pravila bodovanja
- model zadatka
- infrastrukturne popise
- dokumentaciju vezanu uz zdravlje i sigurnost
- druge informacije vezane uz natjecatelje.



## 7. ZDRAVLJE, SIGURNOST I OKOLIŠ

Specifična pravila zaštite na radu te zaštite okoliša u natjecateljskoj disciplini Slastičarstvo:

- postaviti vatrogasne aparate i deke za gašenje požara za slastičarnicu i prostor za prezentaciju slastica, kao i oznake za izlazak u slučaju evakuacije iz vatrenog okruženja kako bi se osigurala sigurnija natjecateljska okolina
- svaki natjecatelj mora imati pristup ručnom umivaoniku od nehrđajućim materijala s toplom i hladnom vodom te tekućim sapunom i papirnatim ručnicima za ruke

Izvori opasnosti pri radu u slastičarni:

### 1. Mehanički izvori opasnosti

- najčešći uzrok nezgoda na radu ručnim alatom ili strojevima jest neispravan alat ili strojevi
- upotreba alata ili strojeva u pogrešne svrhe također može biti uzrok nezgode
- opasnost predstavljaju i dijelovi stroja ili predmeti koji mogu odletjeti iz stroja
- svi alati s oštricama ili oštrim reznim plohamo moraju se uvijek kada se ne koriste odložiti u posebne kutije, torbe i slično
- alat koji se ne može popraviti potrebno je baciti te se nikako ne smije dopustiti njegovo ponovno korištenje
- radna uniforma je sredstvo zaštite na radu od određenih mehaničkih opasnosti

### 2. Opasnosti od padova

- padovi na istoj razini najčešće nastaju zbog loše konstrukcije ili neodržavanja poda
- pod mora biti ravan i gladak, ali ne klizav
- ako na podu slastičarne postoje kanalice ili otvori za sifone tada isti moraju biti zatvoreni i prekriveni zaštitnom rešetkom

### 3. Opasnosti od električne struje

- potencijalne opasnosti predstavljaju neispravni radni strojevi ili oštećenja utičnica, kablova ili glavnog dijela – kućišta stroja. Stoga se prije početka rada uređaji uvijek kontroliraju
- ukoliko postoje naznake oštećenja zove se električar, a neispravni strojevi šalju se na popravak ako je isti moguć
- neispravne strojeve ili alate nikad ne koristiti i ne popravljati sam

### 4. Opasnosti od požara i eksplozija

- u slučaju požara s masti i uljem ili na električnim instalacijama ne gasiti požar vodom i pjenom, nego prekinuti dotok zraka stavljanjem poklopca ili koristiti vatrogasni aparat s ugljičnim dioksidom ili prahom

### 5. Osobna zaštitna sredstva

- gumene rukavice za rad s deterdžentima za pranje suđa i jednokratne rukavice kod rada s namirnicama za pripremu slastica i deserata.

Svi natjecatelji i članovi Prosudbenog povjerenstva moraju se pridržavati propisanih pravila za nošenje radne odjeće i obuće, nakit i šminka nisu dozvoljeni.

Radna odjeća i obuća:

- radna bluza – bijela
- radne hlače – crne, bijele ili pepita uzorak
- bijela anatomska obuća zatvorena na prstima
- bijela kapa (s mrežicom za kosu ako je kosa duga)
- radna pregača – crne ili bijele boje
- kuhinjske krpe

### 6. Prva pomoć na radnom mjestu

- komplet za prvu pomoć prilagođen upotrebi u slastičarnici s kremama za opekotine i flasterima

### 7. Zaštita okoliša

- provodit će se racionalnim korištenjem namirnica od strane natjecatelja
- odlaganjem eko otpada u kante za kompost

- razvrstavanjem ostalog otpada u predviđene kante za otpad prema vrsti otpada (papir, plastika, staklo)

Svi natjecatelji trebaju znati kako koristiti svu opremu prije početka natjecanja, trebaju biti svjesni opasnosti u kuhinji i znati specifičnosti za zdravlje, sigurnost i okoliš.

## 8. MATERIJALI I OPREMA

### 8.1. INFRASTRUKTURNI POPIS

Infrastrukturni popis detaljno navodi svu opremu, materijale i prostore koje osigurava škola domaćin državnog natjecanja.

Infrastrukturni popis bit će dostupan na internetskoj stranici .....

Infrastrukturni popis specificira predmete i količine koje predlaže radna skupina za tehnički opis discipline i modela zadatka.

Škola domaćin natjecanja ažurirat će infrastrukturni popis specificirajući stvarne količine, tipove, brendove i modele predmeta s popisa. Stvari koje nabavlja organizator natjecanja nalaze se u zasebnom stupcu.

Na svakom natjecanju prosudbeno povjerenstvo mora revidirati i ažurirati infrastrukturni popis u pripremi za sljedeće natjecanje te savjetovati o bilo kakvom povećanju prostora i/ili opreme.

Infrastrukturni popis ne uključuje predmete koje su natjecatelji i/ili mentori dužni donijeti te predmete koje natjecatelji ne smiju donijeti – navedeni su nešto niže.

### 8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR

Natjecatelj može donijeti samo jednu kutiju (maksimalnih dimenzija 60 x 70 x 60 cm) s alatom i sitnim priborom za natjecanje, a koju će svakom natjecatelju pregledati prosudbeno povjerenstvo kako bi svi natjecatelji radili u jednakim uvjetima i s dopuštenim alatima i priborom.

Natjecatelj može donijeti na natjecanje:

- radnu odjeću i obuću
- noževe
- slastičarske noževe (palete)
- slastičarske lopatice (mazalice)
- škare
- selotejp
- vrećice za ukrašavanje i istiskivanje krema (dresir-vrećice)
- nastavke za vrećice
- termometar za čokoladu
- vagu
- pjenjače
- mjernu posudu za tekućinu
- ručni mikser
- štapni mikser
- različite kalupe ili modlice
- valjak za tijesto
- kuhače i žlice
- latex rukavice
- silikonsku podlogu
- posude od inoksa
- kotliće
- posude za miješanje
- izrezivače
- plastičnu foliju za čokoladne dekoracije (grafofolija)

- „češalj“ za čokoladu
- špatulu za struganje čokolade
- ribež
- četkice za premazivanje
- cjedilo
- cjedilo za agrume
- papir za pečenje
- slastičarski brener
- kalupe/limove za pečenje

## 8.3. ZABRANJENI MATERIJALI I OPREMA

Smiju se upotrebljavati samo materijali i namirnice koje je priredio organizator/domaćin natjecanja, kao i uređaji i oprema te pribor i alati prema gore navedenom popisu opreme i alata koji se koriste za izvođenje modula natjecateljske discipline, a koje može donijeti svaki natjecatelj.

- natjecateljima nije dozvoljeno donijeti gotove ili polugotove proizvode i elemente dekoracije
- ne smiju donijeti i koristiti pribor ili uređaje koji nisu navedeni pod 8.2.
- pravila će biti provjeravana od strane članova prosudbenog povjerenstva, a natjecatelji koji ne budu poštivali pravila bit će diskvalificirani

## 8.4. PREPORUČENO RADNO MJESTO ZA NATJECANJE

### OPĆI POSTAV I SPECIFIKACIJE

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje: SLASTIČARSTVO

- prostor za presvlačenje muških i ženskih natjecatelja
- radni prostor po natjecatelju 4 x 2,5 m (10 m<sup>2</sup>)
- zajednički prostor za pripremu 30 x 6 m
- prostor za prezentaciju svih natjecateljskih slastica – unutar prostora natjecanja dužine 36 m i širine 1,5 m (54 m<sup>2</sup>)
- prostor za prosudbeno povjerenstvo – ocjenjivanje slastica – 8 m dužine i 5 m širine (40 m<sup>2</sup>)
- praonica suđa – 7,5 x 6 m
- prostorija za inventar i suhe namirnice – 7,5 x 6 m
- prostorija za odmor i pisanje i sastavljanje menija – 7,5 x 6 m

Raspored radnih jedinica

Napomena:

- inventar za svaku radnu stanicu je jednak
- škola domaćin / organizator mora osigurati 8 jednakih radnih jedinica za natjecatelje

## Prostor natjecanja - 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
- parno-konvekcijska pećnica dimenzija 800 x 800 x 1150 s pripadajućim postoljem i nosačima – 4 kom (jedna na svaka dva radna prostora)
- mikrovalna pećnica 4x
- 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 610 x 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 2x
- 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

## Praonica suđa:

- sudoper 3 x 0,8 m s dva korita – praonica suđa
- police za odlaganje suđa – 220 x 80 cm – 2 kom.
- stol 120x80 cm za odlaganje prljavog posuda
- pomoćni stol 80x80

## Prostorija za inventar i suhe namirnice:

- police za odlaganje inventara – 220 x 80 cm – 4 kom.
- obavezni inventar: inoks posude za kuhanje raznih zapremina, od 0,5 l do 4 l, inoks zdjele raznih veličina, plastične posude za miješanje raznih veličina, tanjuri, pladnjevi ili ogledala za posluživanje slastica, posude s mjernim jedinicama za tekućinu, limove i kalupe za pečenje različitih veličina, cjediljke različitih veličina, ostali sitni slastičarski inventar
- otvoreni stol za suhe namirnice s policama – 240 x 80 cm
- pomoćni stol 80x80 cm
- hladnjak za osjetljive namirnice 1 kom
- zamrzivač za smrznute namirnice 1 kom

## Prostorija za odmor i pisanje receptura:

- radni stol – 120 x 80 cm 4 kom.
- pomoćni radni stol 80x80 cm 1 kom.
- police s 4 etaže za odlaganje odjeće i osobnih stvari natjecatelja 3 kom.
  - stolice 8 kom
  - zidna vješalica 2 kom
  - kanta za smeće

### Prostor za prosudbeno povjerenstvo – ocjenjivanje slastica:

- stol za ocjenjivanje 120x80 cm 4 kom
- pomoćni stol 80x80 cm 1 kom
- polica s 4 etaže za odlaganje osobnih stvari članova Prosudbenog povjerenstva 1 kom
- zidna vješalica 1 kom
- stolica 5 kom

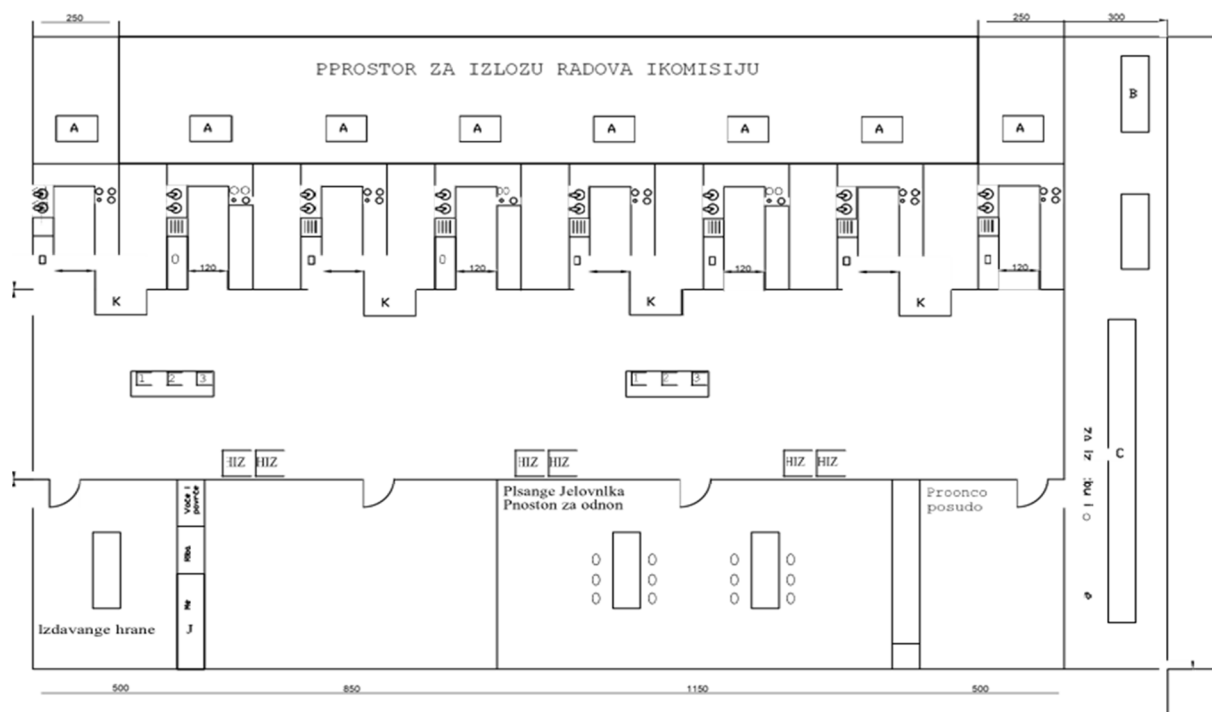
### Prostorija probaj disciplinu:

- radni stol 120x80 cm 2 kom
- pomoćni stol 80x80 cm 1 kom
- stolice 2 kom

### Prostorija za izložbu radova:

- radni stol 120x80 cm 4 kom
- pomoćni stol 80x80 cm 1 kom

## SLIKA PREPORUČENOG POSTAVA PROSTORIJE



## 9. PROMIDŽBA I VIDLJIVOST NATJECANJA

Ideje i mogućnosti promidžbe za slastičarstvo.

Primjeri:

- isprobaj vještinu pripremanja slastica
  - ekrani za prikaze
  - opisi modela zadataka
  - veće razumijevanje aktivnosti natjecatelja
  - profili natjecatelja
  - stranice s elektronskim portfeljem
  - mogućnosti za karijere
- 
- isprobaj vještinu pripremanja slastica
  - za posjetitelje osigurati prostor gdje će sami moći probati izraditi neke segmente iz natjecateljskih modula koji se odvijaju taj dan (npr. izraditi dekoraciju od čokolade, izraditi različite oblike i figurice od šećerne mase)
- 
- ekrani za prikaze
  - postavljanje LCD zaslona na kojima će se moći pratiti natjecanje učenika u pripremanju slastica po modulima
  - preporuka školi domaćinu da od prikupljenih videozapisa napravi promotivni film za slastičarstvo
- 
- opisi modela zadatka
  - u zajedničkom prostoru na panoima ili oglasnim pločama za svaku disciplinu koja se odvija u tom prostoru napisati cijeli model zadatka sa svim modulima koji će biti vidljiv sve dane natjecanja
- 
- veće razumijevanje aktivnosti natjecanja
  - na oglasnoj ploči za vrijeme natjecanja i u blizini prostora gdje se učenici natječu izložiti opis modula natjecanja koji se održavaju taj dan kako bi posjetitelji bili upoznati s temama natjecanja toga dana
- 
- profili natjecatelja
  - na državnom natjecanju učenika ne bi trebalo isticati profile natjecatelja, preporuka je da učenici ne bi trebali imati oznake škola iz kojih dolaze kako bi članovi prosudbenog povjerenstva bili što nepristraniji
- 
- mogućnost za karijere
  - osigurati prostor poslodavcima iz sektora turizam i ugostiteljstvo zainteresiranim za zapošljavanje

## 10. ODRŽIVOST

Održivost u natjecateljskoj disciplini Slastičarstvo vidljiva je kroz:

- reduciranje količina namirnica potrebnih za natjecanje
- upotrebu sezonskih namirnica
- upotrebu ekoloških namirnica
- iskorištenost namirnica i odvajanje otpada
- štednju energije isključivanjem iz mreže uređaja koji se trenutno ne koriste
- iskorištavanje i zbrinjavanjem proizvoda i nusproizvoda nastalih za vrijeme natjecanja



# 11. POJMOVNIK STRUČNE TERMINOLOGIJE U SLASTIČARSTVU

## GOTOVI I POLUGOTOVI PROIZVODI

### A

**AQUAFABA** je viskozna voda u kojoj su se kuhale sjemenke mahunarki kao što su slanutak ili grašak. Ima sposobnost oponašanja funkcionalnih svojstava bjelanjka. Koristi se kao zamjena zabjelanjak u veganstvu.

### B

**BEZE** je francuski izraz za kolačiće koji se pripremaju od bjelanjaka i šećera. Od iste smjese mogu se napraviti i kore u raznim oblicima koje će poslužiti za voćne slastice jer upravo slatkoćabezea neutralizira kiselost voća.

**BISKVIT** su pečene mase s jajima i šećerom bez masnoće i s neznatnim dodatkom brašna. Rade se na topli ili hladni način (osnovna biskvitna smjesa). Biskvitnu smjesu razlikujemo po vrstama uz razne dodatke pa tako imamo osnovnu, bečku, tešku, doboš i grilažnu.

**BISKVITNI OMLET** priprema se od laganih biskvitnih smjesa. Oblikuje se šablonama ili štrcanjem na limove u promjeru od 12-16 cm. Peču se na 200°C. Vrući se pune nadjevom, preklope, pospu šećerom u prahu i na površinu se otisne mreža užarenom željeznom šipkom.

**BRIOŠI** su peciva od dizanog tijesta. Oblikuju se na razne načine, a najčešće se poslužuju uz bijelu kavu.

**BRINOAS** je namirnica sjeckana na sitne kockice.

**BRULEE** je šećer rastopljen pod toplim grilom ili brenerom za slastičarstvo. Šećer se karamelizira i stvara hrskavu koru.

### C

**CHANTILLY KREMA** je krema od punomasnog slatkog vrhnja, šećera u prahu i vanilije.

**CHARLOTTE/ŠARLOTA** je slastica koja dolazi u različitim verzijama, a uglavnom sastavljena od piškota, biskvita i keksa. Punjena je raznim kremama i voćem, karakterističnog izgleda, često oblika polukugle (polulopte).

**CORN SIRUP** (bombonski sirup) se koristi za sprječavanje kristalizacije šećernih otopina. U tu svrhu se može koristiti i glukoza.

**CONFITURA** je voćni džem, marmelada, pekmez.

**COULEUR (BOJA)** je tamno pržen (karameliziran) šećer, kasnije skuhan s malo vode te procijeđen. Služi kao sredstvo za bojanje.

**COULIS** je umak napravljen od procijeđene i zaslađene voćne kašice (pirea) s malo limunovog soka.

CRÈME CARAMEL je krema od zaslađenih jaja i mlijeka, koja se kuha u vodenoj kupelji u zasebnim porculanskim posudicama. Prije izlijevanja kreme usipa se šećer koji kada se gotova ohlađena krema izvadi na tanjur za posluživanje dolazi na vrh u obliku karamela.

CREPES je francuski naziv za male i tanke palačinke.

CROISSAN (kroasan) je vrlo lagano i pahuljasto francusko pecivo koje se obično formira u oblik polumjeseca. Izrađeno je od lisnatog dizanog tijesta.

CREME ANGLAISE (engleska krema, eng. English cream) je lagana, zaslađena krema ili umak. To je mješavina šećera, žumanjaka i mlijeka (obično aromatiziranog vanilijom).

CUPCAKES su mali kolačići obično okruglog oblika pečeni u papirićima u kalupu za muffine. Najčešće su dekorirani kremom.

CREME PATISSERIE (Pastry Cream) je bogata slastičarska krema od vrhnja i/ili mlijeka, žumanjaka, šećera, škrobnog brašna i/ili brašna.

CROSTATA je talijanska vrsta pite od prhkog tijesta, najčešće nadjevena s različitim vrstama pekmeza ili džemova.

CRUMBLE u slastičarstvu označava mrvice tijesta (između prstiju izmrviti brašno, šećer i masnoću u mrvice, daljnjim miješenjem se dobije tijesto). Crumble u engleskom jeziku znači desert. Najčešće je od voća s podlogom od prhkog tijesta, voćnog nadjeva i izmrvljenog tijesta zajedno pečenog.

CRUNCHY ILI CRISPY je hrskav dodatak nekoj slastici.

CUSTARD ovisno o recepturi, krema može varirati u konzistenciji od laganog umaka (crème anglaise) do guste slastičarske kreme (crème pâtissière) koja se koristi za punjenja. Baza je zaslađeno mlijeko i vrhnje koji se kuhaju s jajima ili samo žumanjcima uz dodatak brašna, kukuruznog škroba i/ili želatine.

CURD je bogata krema izrađena od mješavine soka i korice citrusnog voća, šećera, maslaca i žumanjaka. Najčešće se koristi za nadijevanje tartova i pita.

## D

DEKOR je ukras torte, kolača ili bilo kojeg drugog slatkog jela.

DESERT je završno jelo nekog potpunog obroka. Najčešće su to kolači, a može biti i sladoled, razne kreme, voće ili sir.

DŽEM se priprema od samo jedne vrste voća. Kuhaju se cijeli plodovi koji se moraju osjetiti. Dodaje se malo šećera po želji, a kako je džem u potpunosti prirodan, a voće od kojeg se spremaprirodno slatko, on ponekad nije ni potreban.

## E

EKSTRAKTI su koncentracije biljnih i životinjskih sirovina koji se djelomično mogu učiniti gušćim do određene koncentracije.

EMULGATORI su tvari koje omogućavaju homogeno miješanje ulja i masti s vodom ili vodes uljima i mastima te homogeno miješanje drugih sastojaka.

EMULZIJE su mješavine dvaju tekućina koje se jedna u drugoj ne otapaju. Tako, npr. masnoće, šećer i jaja, ako ih

pravilno izmiješamo daju emulziju. Lecitin u žumanjku je dobrosredstvo za emulziranje što možemo vidjeti prilikom izrade majoneza.

ENTREMET je francuski izraz za između jela. Odnosi se na desert poslužen poslije sira ili, što je najčešće, desert ili torta složen od nekoliko komponenti (biskvitne smjese, različita tjesta, kreme, želei, voće, ganache, mousse...). Može biti vrući desert, hladni i ledeni.

## F

FONDANT je bijela šećerna ocaklina dobivena kuhanjem šećera, vode i glukoze do 117°C. Hladi se na mramornom stolu preklapanjem do sitnih kristala tj. tvrde bijele mase koja se skladišti u debelom najlonu i čuva na hladnom tamnom mjestu. Određenu količinu fondanta topimo u inox kotliću na pari do tjelesne temperature. Ocaklinu možemo bojati jestivim bojama ili joj pak dodati razne arome ili esencije.

FRANGIPANE je kombinacija bademove kreme i slastičarske kreme, najčešće u omjeru 50% bademove i 50% slastičarske kreme.

FRUKTOZA je prirodni voćni šećer koji se nalazi u voću i medu.

## G

GALETTE je slastica od prhkog tijesta, slična piti i tartu. Ne peče se u kalupu, već na običnom ravnom plehu. Rubovi se prebace prema sredini, ali ne prekrivaju cijeli nadjev.

GANACHE mješavina čokolade i slatkog vrhnja, koristi se kao glazura, preljev ili kao krema za nadjevanje slastica.

GENOISE je biskvit od umućenih jaja, šećera i brašna. Tučena jaja djeluju kao sredstvo za dizanje pa se ne koristi prašak za pecivo.

GLAZURA je gladak, tanak i sjajan premaz na površini deserta. Može biti od marmelade (najčešće od marelice), čokolade ili šećerna glazura.

GLICERIN je bezbojna, sirupasta tekućina bez mirisa, napravljena od masti i ulja. Koristi se za zadržavanje vlage i dodavanje slatkoće hrani. Također pomaže u sprječavanju kristalizacije šećera u namirnicama poput bombona.

GLUKOZA je škrobni sirup, dobiven djelomičnim zaslađivanjem škroba. Osnova za glukozu je škrob, ponajprije kukuruzni i krumpirov škrob. Glukoza nije puno slatka. Škrobni sirup upotrebljavamo u slastičarstvu u brojne svrhe, npr. za marcipan, persipan i fondan kod kojih usporava isušivanje, zatim za marmelade i kod ukuhavanja šećera da bi se spriječilo prerano zamiranje šećera.

GLUTEN je vlažni lijepak koji objedinjuje svojstva glutenina i glijadina. Određuje svojstva tijestu. Glutenin, ako je hidratiziran predstavlja gumastu, rastezljivu masu koja je otporna na deformacije, elastična je i određene čvrstoće, Glijadin je sirupasta, jako rastezljiva masa, ljepljiva i neelastična. Nalazi se u žitaricama (pšenici, ječmu i raži).

GRAND MARNIJER je fini francuski liker od voćnog soka na bazi naranče kojeg među ostalim rado upotrebljavamo za torte, ukrasne slastice, mignone i sladoled.

GRANITA je ledeni desert koji se smrzava bez miješanja. Ima finu zrnatu teksturu i manje šećera u odnosu na sorbet. Poslužuje se u čaši ili zdjelici.

GRILAŽ ILI KROKANT je karamelizirani šećer u koji se dodaje orašasto voće (orasi, lješnjaci, bademi, pistacije). Koristi se za izradu dekoracija ili mljeven kao dodatak kremama i smjesama.

GRILAŽNE MRVICE su tučeni, mljeveni prosijani grilaž ili krupne mrvice.

GUM ARABIC je smola u prahu. Koristi se u prehrambenoj industriji kao stabilizator.

## I

ICING/ FROSTING je slatka glazura koja se koristi za prekrivanje ili ukrašavanje hrane kao što su torte, kolači i keksi (Royal icing - kraljevska glazura).

INVERTNI ŠEĆER nalazi se u prirodi (med) ili se proizvodi zagrijavanjem otopine saharoze koju je dodana neka kiselina (npr. vinska ili fosforna). Slađi je od saharoze zbog čega se često koristi u slastičarskoj industriji. Pomaže da se smanji, spriječi ili kontrolira nastajanje ili početakkristalizacije i sa svojim higroskopskim svojstvima također pomaže da se poveća ukupni vijek trajanja slastičarskih proizvoda.

INSERT je umetak (npr. od biskvita, tijesta, kreme, moussea, praline ili crunchy) koji se posebno pripremi, a zatim se umetne tijekom punjenja neke slastice.

ISOMALT je zaslađivač napravljen od kemijski izmijenjene saharoze, vrlo stabilan, ne izgori lagano, ne kristalizira, ne kupi vlagu poput obične saharoze. Koristi se za izradu dekoracija.

## J

JACONDE je lagani tanki biskvit napravljen od mljevenih badema, šećera u prahu, bjelanjaka i brašna.

JULIENNE su tanke vrpce hrane koje se uglavnom koriste kao ukras, primjerice tanko nasjeckana korica limuna ili naranče.

## K

KARAMEL je topljeni šećer od zlatno žute boje na 160°C do tamno smeđe boje na 175°C. Dva su načina dobivanja karamela; suhi način u kojem se topi samo šećer i mokri način u kojem se topi šećer zajedno s vodom i dodatkom kiseline poput limunovog soka da bi se spriječila kristalizacija. Karamel se koristi za oblaganje orašastog voća, prelijevanje slastica i izradu dekoracija.

KASATA je naziv za dva različita klasična deserta. Četvrtasti kolač tradicionalno sa Sicilije koji se izrađuje za Uskrs, Božić i vjenčanja. Složen od biskvita natopljenih rumom, ricota sirom, kandiranim voćem i ribanom čokoladom i za smrznuti desert iz Napulja koji sadrži nekoliko različitih sladoleda, kandirano voće i chantilly kremu.

KONDENZIRANO MLIJEKO je gusto, kremasto, slatko kravlje mlijeko kojemu je dodano 45% šećera i 60% manje vode.

KONZERVANSI su tvari koje dodatkom u hranu sprječavaju ili usporavaju razmnožavanje mikroorganizama.

KOMPOT je jedna ili više vrsta voća kuhana u šećernom sirupu.

KONFITURE su proizvodi od voća i voćnih sokova, kao što su pekmez, marmelada, džem, slatko i dr.

KVAS je mješavina kvasca, brašna i vode koji fermentira prije dodavanja u tijesto.

## M

MACARONS je francuska slastica od tučenih bjelanjaka, šećera u prahu, finog bademova brašna te boja. Puni se raznim nadjevima između dva hrskava keksića izvana, a mekanog iznutra, karakterističnog izgleda.

MADELEINES su tradicionalni, putni, francuski kolačići. Prave se od brašna, jaja, šećera, maslaca te limunove korice.

Školjkastog su oblika i zlatnožute boje.

MARCIPIAN je mješavina badema i šećera. Izrađuje se najčešće u omjeru 50:50 u stroju naziva Rafinator.

MARINADA je začinjena tekućina u kojoj se maceriraju (mariniraju) neki sastojci.

MERINGUE/ŠAUM je tučena mješavina bjelanjaka i šećera poznata i po nazivu beze. Meringa (franc. meringue), odnosno tučena mješavina bjelanjaka i šećera koristi se sa slasticama poput souffléa, moussesa i raznih biskvita kako bi smjesu učinila laganijom. Koristi se za dekoracije slastica. Razlikuju se francuski mering u kojem se izrađuju bjelanjci i šećer na hladni način, talijanski mering u kojem se izrađuju bjelanjci sa sirupom od šećera i vode i švicarski mering u kojem se izrađuju bjelanjci i šećer u toploj vodenoj kupelji (na pari).

MINJONI su minijturni deserti veličine zalogaja, a najčešće se serviraju na banketima, koktelima ili uz čaj.

MONOPORCIJA je mini desert ili individualna slastica koja nije veća od 10 cm, izrađuje se pomoću različitih kalupa i oblika.

MOUSSE (pjena) je baršunasti, glatki desert. Može biti od čokolade i voćnih kašica. Pjenasta tekstura se dobije dodavanjem snijega od bjelanjaka i tučenog slatkog vrhnja. Za čvršću teksturu dodaje se želatina.

MUFFIN je slastičarski proizvod koji može biti sladak i slan. Peče se u papirnatim košaricama i u kalupu za muffine. Najčešće se poslužuje za doručak ili popodne uz čaj i kavu.

## N

NABUJAK (francuski soufflé) je francuski desert od tučenih bjelanjaka (koji im daju prozračnu teksturu) i drugih različitih sastojaka. Peče se u keramičkim posudicama u kojima se i poslužuje odmah nakon pečenja.

NOUGAT je vrsta slastice pripremljena od kuhane mješavine šećera, meda, bjelanjaka i orašastih plodova te kandiranog ili sušenog voća. Ima konzistenciju kao žvakaća guma.

## P

PANNA COTTA je talijanski izraz za kuhanu kremu. Desert od kuhanog slatkog vrhnja, mlijeka, šećera i različitih dodataka za okus te stabiliziran želatinom.

PANADA je tijesto od brašna i vode.

PATE A CHOUX je prženo, hrustavo ili pareno tijesto. Nježno tijesto koje se koristi izrađuje se od masnoće (maslac, ulje, svinjska mast, margarin), tekućine (voda, mlijeko), brašna, soli, šećera i jaja. Najpoznatiji proizvodi su: ekleri, princes ušticipci i profiteroli.

PEKMEZ je gusta smjesa voća u koju se prema ukusu dodaje šećer. Dodaje se najviše 20% šećera ili manje ovisno o količini šećera u voću.

PETIT FOURS je mali kolačić veličine zalogaja. Obično je preliven različitim glazurama, ukrašen dekorima od šećera, orašastih plodova, čokolade, kandiranog voća itd.

PERCIPAN je smjesa od mljevenih jezgri koštica bresaka, marelica i šećera. Omjer količine šećera i jezgri je 1:2. Percipanova smjesa je vlažnija i tamnija od marcipana. Zbog gorčine dodaje joj se više šećera nego u marcipan.

POKLADNICE/KRAFNE/KROFNE su poznate prigodne slastice. Izrađuju se od slatkog dizanog tijesta, prže u dubokoj masnoći te poslužuju punjene različitim marmeladama, kremama, čokoladom ili prelivene različitim ocaklinama.

PASTILLAGE je pasta izrađena od šećera, a koristi se za izradu skulptura ili stalaka za minijaturne slastice.

PRALINE je karamelizirano orašasto voće.

PRALINE PASTA je gusta, glatka pasta izrađena od mljevenih karameliziranih badema ili lješnjaka. Koristi se za aromatiziranje krema, nadjeva i za druge slastičarske proizvode.

PRALINEI su čokoladni proizvodi punjen pralineima.

## R

ROYAL ICING je smjesa za ukrašavanje kolača i torti te sitnih kolača. Izrađuje se od bjelanjaka, šećera u prahu i limunovog soka.

ROŽATA je tradicionalna slastica južne Dalmacije. Izrađuje se od jaja, mlijeka, šećera, vanilije i različitih dodataka. Dubrovačka rožata je dobila ime po liker od ruža koji se dodaje u ovu slasticu. Talijani svoju verziju rožate zovu crema caramelata, Francuzi creme brulée, a Španjolci flan.

ROLADE/SAVITCI je vrsta kolača koja se dobiva motanjem tanko pečenog biskvita nadjevenog raznim kremama ili marmeladama. Presjek takvog kolača u pravilu je višebojan.

## S

SABAJON je pjenasta krema napravljena od žumanjaka, šećera, vina ili likera i aromatizirana.

SEMIFREDDO je ledeni desert koji se smrzava u kalupu, bez miješanja. Nastaje kombinacijom talijanske meringue, tučenog slatkog vrhnja i često uz dodatak suhog voća i orašastih plodova.

SIRUP je slatka tekućina nastala zagrijavanjem vode i šećera. Gustoća sirupa i temperatura ovise o proizvodu za koji se priprema. Aromatiziran sirup se najčešće koristi za natapanje biskvita ili za premazivanje gotovih peciva i kolača.

SLADOLED je zamrznuta smjesa mlijeka ili odgovarajućih mliječnih proizvoda te drugih nemliječnih proizvoda za reguliranje okusa, mirisa, konzistencije, boje, stabilizaciju i emulgiranje. Sladoled je djelomično ili potpuno zamrznuta slastica koja se dijeli na dvije glavneskupine; mliječni sladoledi kojima je baza mlijeko i slatko vrhnje i voćni sladoledi kojima su bazavoćni sokovi i kašice.

SLADOLEDNE BOMBE su ledeni deserti koji se sastoje od više slojeva sladoleda složenih u kalup u obliku polukugle koji završava tankim biskvitom.

SMRZNUTI AROMATIZIRANI DESERT je proizvod od vode, šećera, arome i dodanih sastojaka.

SMRZNUTI VOĆNI DESERT se sastoji od vode, šećera, arome dodanih sastojaka i 5% ili više dodanog voća.

SORBET je ledeni desert koji se tijekom zamrzavanja miješa u stroju, a izrađuje se od vode, šećera, voćnog soka, često uz dodatak likera ili vina. Može se koristiti i voće.

SOURDOUGH/KISELO TIJESTO je tijesto ukvašeno prirodnim starterom.

SOUFFLE je lagana, pahuljasta, pečena smjesa od žumanjaka i tučenih bjelanjaka u kombinaciji s raznim drugim sastojcima. Poslužuje se kao slano glavno jelo ili kao desert.

STARTER je jednostavna mješavina vode i brašna koja se izlaže prirodnim mikroorganizmima u zraku i brašnu. Stvara se smjesa koja se može koristiti za izradu domaćeg kruha i peciva, bez komercijalnog kvasca.

STREUSEL je mrvičasti pokrov napravljen od mješavine maslaca, brašna, šećera, mljevenog cimeta i kaka. Riječ streusel dolazi od njemačke riječi streuen što znači prskati ili razbacati.

## Š

ŠATO je pjenasta krema izrađena od žumanjaka, šećera i slatkog desertnog vina.

ŠLAG je tučeno slatko vrhnje. U ovom procesu zrak se ugrađuje u tekućinu, čineći je laganom, voluminoznom i pjenastom.

## T

TART je slastica izrađena od prhkog tijesta te punjena kuhanim ili pečenim nadjevom. Tart je uvijek otvoren i može biti dekoriran po želji.

TIJESTO je kombinacija brašna i tekućine, najčešće mlijeka ili vode, a izmiješano zajedno čini masu od vrlo mekane do tvrde. Mogu se dodavati i ostali sastojci što ovisi o željenoj vrsti tijesta. Tijesta mogu biti sa sredstvima za dizanje i bez njih, mogu biti slana i slatka. Okusi, boje i teksturatijesta mogu biti različiti.

TIJESTO S MEDOM se priprema od meda, brašna i sredstva za dizanje. Da bi se neko tijestomoglo zvati medeno tijesto u njemu treba biti od 50% -70% meda.

TRUFFLE je vrsta čokoladnih slastica, tradicionalno izrađenih s čokoladnim ganache središtem te obloženim čokoladom ili kakaom u prahu. Obično je sfernog, konusnog ili zakrivljenog oblika te se nazivaju čokoladni tartufi.

## V

VARENIK je gusti sirup dobiven iskuhavanjem soka crnog grožđa - mošta.

VARENAC (pudding) je topla slastica koja može biti slatka i slana. Engleskog je porijekla. Slatko jelo od kuhanih mliječnih smjesa i biskvitnih smjesa. Smjese za varence su teške biskvitnesmjese, a osnovni sastojci su: bešamel, pšenična krupica ili riža, prženo ili kuhano tijesto, mrvice, maslac, jaja i dodatci po kojima nosi naziv. Dodatci mogu biti orašasti plodovi, čokolada, kakao, groždice, mirodije i slatke mrvice.

VOĆNA SALATA je jelo koje se sastoji od različitih vrsta voća. Ponekad se poslužuje u tekućini; vlastitom soku ili sirupu. U različitim oblicima voćna salata može se poslužiti kao predjelo, prilog ili desert.

## Z

ZABAGLIONE je talijanski desert (krema, umak) izrađen na pari do guste i kremaste teksture od tučenih žumanjaka, šećera i Marsala slatkog vina. Poslužuje se samostalno ili se koristi kao umak za voće i druge deserte.

## Ž

ŽLIČNJAK je glatka smjesa; sladoled, krema ili jogurt koja se oblikuje pomoću dvije žlice i koristi kao dio deserta ili kao dekoracija.

## Q

QUICHE (kiš) je slana pita od prhkog tijesta s različitim slanim nadjevima. Najpoznatiji je Quiche Lorraine.

## NAMIRNICE

### A

ADITIVI su tvari određenog kemijskog sastava koji se hrani dodaju tijekom proizvodnje, pripreme, obrade, prerade, oblikovanja, pakovanja, transporta i čuvanja. Koriste se kako bi se hrana obojila, konzervirala, kako bi joj se stabilizirao okus i sl.

AGAR AGAR je prirodni biljni žele koji se dobiva ekstrakcijom i sušenjem sluzaste tvari. Dobijemo ga preradom iz morske alge Gelidium (polisaharid). Koristi se za zgušnjavanje umaka, marmelada, za pripremu namaza, krema i glazura. Agar je popularna alternativa vegetarijanske želatine.

AMONIJAK je spoj dušika i vodika formule  $NH_3$ . Pri normalnoj temperaturi i tlaku amonijak je bezbojan plin, oštra, karakteristična mirisa, lakši od zraka i lako topljiv u vodi. To je najstarije sredstvo za dizanje tijesta tj. povećavanje obujma kod biskvitnih smjesa. Čuva se u zatvorenoj staklenoj posudi.

AROMA ZA KOLAČE je uljni ekstrakt različitih biljaka koji pojačavaju okus kolača. Najčešće se koriste arome vanilije, gorkog badema, limuna ili naranče.

AROMATI su aromatični začini.

### B

BOJILA su čiste tvari, koncentracije ekstrakata jestivih sirovina ili sintetskim postupkom proizvedeni kemijski spojevi poznatog sastava. Dodaju se u malim količinama za bojenje hrane (curcumin, riboflavin, amarant i dr.).

### E

EKSTRAKT VANILIJE dobiva se natapanjem nasjeckanih mahuna vanilije u alkoholu i vodi. Zatim tekućina mora odstajati. Često se dodaje u razne slastičarske proizvode.

ENZIMI su posebni proteini prisutni kod svih živih bića koji sudjeluju u kemijskim reakcijama kao katalizatori.

ESENCIJE su manje ili više koncentrirane supstancije okusa ili mirisa, prirodnog ili umjetnog podrijetla koje nisu određene za neposredno korištenje. Esencije mogu biti u obliku tekućina, pasta ili praha. Određene su da prehrambenim namirnicama, između ostalog, kolačima i slasticama te alkoholnim pićima daju određenu aromu.

ETERIČNA ULJA su manje ili više uljaste, lako hlapljive tekućine snažnog mirisa i fine arome. Nalazimo ih u cvjetovima, listovima, plodovima, stabljikama, sjemenju, kori i korijenju brojnih biljki. Eterična ulja se vrlo rijetko otapaju u vodi, ali se lako otapaju u alkoholu, eteru i sličnim kemijskim spojevima.

### K

KVASAC je jednostanična gljivica koja se u povoljnim uvjetima razmnožava i pri tome fermentira šećer u procesu koji se naziva alkoholna fermentacija, a čiji krajnji produkti su ugljični dioksid i alkohol etanol koje stanice kvasca otpuštaju u okolnu tekućinu. U pekarstvu ugljični dioksid ne može izaći jer je tijesto elastično i rastezljivo te nastali plin uzrokuje dizanje tijesta.

KUVERTURA je visoko kvalitetna čokolada koja sadrži minimalno 32% kakao maslaca. Jedina je čokolada koja se može temperirati. Koristi se za izradu visoko kvalitetnih proizvoda. Može bitamna, mliječna ili bijela.



## L

LECITIN je biokemijski fosfolipid. Služi kao emulgator pri miješanju vode i ulja (žumanjak sadrži lecitin).

## M

MANITOBA je pšenično brašno s visokim udjelom proteina, bogato glutenom.

MASCARPONE SIR je bogati, mekani, talijanski krem sir od kravljeg mlijeka. Popularnost je stekao korištenjem pri izradi tiramisu slastice.

MELASA je gusti sirup tamnosmeđe boje, nastao kao nusproizvod prilikom proizvodnje šećera.

## P

PRAŠAK ZA PECIVO je suho kemijsko sredstvo za dizanje smjesa i tijesta.

PEKARSKI AMONIЈAK je aditiv za prehrambenu industriju. Amonijev hidrogenkarbonat je bijeli, kristalni prašak blagog mirisa po amonijaku, topljiv u vodi.

PEKTIN je prirodni zgušnjivač dobiven iz voća.

PIRE je glatka kašica pripremljena od svježeg ili kuhanog voća.

## S

SLAD je prirodni zaslađivač, koji se proizvodi od žitarica.

SLADILA su tvari koje dodane hrani nadopunjuju ili stvaraju sladak okus. To su zamjene za šećer i umjetna sladila.

SREDSTVA ZA ŽELIRANJE su životinjske ili biljne supstancije koje izazivaju ukrućivanje neke tekućine.

SUHI SASTOJCI su sastojci koji su suhi i ne sadrže vodu, poput šećera, brašna, kakao praha i soli te su obično u praškastom obliku.

## Š

ŠEĆER U PRAHU (štaub šećer) je bijeli šećer samljeven u vrlo fini prah. Lako se otapa, a intenzivno se koristi u izradi slastica, za izradu glazura te za ukrašavanje ili posipanje vrhovakolača ili nekih drugih slastica.

## U

UGUŠĆIVAČI su tvari koje omogućuju vezivanje tekuće faze od određene gustoće do potpunog zgušnjavanja.

## Ž

ŽELATINA je kolagen u najčišćem obliku. Proizvodi se kuhanjem životinjskih koža, vezivnoga tkiva ili kosti. Koristi se u prehrambenoj industriji, medicini i znanosti. Služi kao zgušnjivač.

## RADNJE

### A

A LA je način pripreme jela.

A LA CARTE je izbor jela prema jelovniku.

AL DENTE je kuhana tjestenina ili riža tako da budu dovoljno čvrste, a ne pretvrde, pod zub.

APRIKOTIRATI je premazivati slastice marmeladom od marelice tankim slojem. Postupak omogućava bolje prianjanje glazure uz tijesto ili biskvitnu smjesu te pomaže slastici očuvati svježinu. Osim toga, marmelada sprječava da glazura proдре u tijesto i omekša ga. Također proizvod dobiva lijepi sjaj. Premazivanjem slastice marmeladom od marelice ili kuhanomsmjesom od marelice prije glaziranja dobivamo da glazura ne bi *zamrla* i da se na kolač bolje hvata nastrugani badem ili orah. Aprikotirat ćemo, Sacher tortu, Savaren i voće za dodatni sjaj.

### B

BLIND BAKE ili pečenje na slijepo. Tehnika pečenja najčešće prhkog tijesta bez nadjeva. Tijesto se u kalupu pokrije folijom ili masnim papirom, napuni keramičkim kuglicama ili suhim mahunarkama (grah, soja, riža) i peče kako tijesto ne bi izgubilo oblik tijekom pečenja. Najčešće koristi prilikom pečenja različitih pita i tartova.

### D

DEKANTIRATI znači lagano pretočiti neku tekućinu pazeći da se ne zamuti i da se ne izlije talog.

DRESIRATI znači istiskivati iz vrećice za ukrašavanje određenu količinu kreme, smjese, nadjeva ili tijesta. Možemo istiskivati iz dresir vrećice određena tijesta ili kreme, kao što su piškoti, profiteroli, beze smjese, tučeno slatko vrhnje i dr.

### E

EGG WASH su razmućena jaja u koja se ponekad dodaje dodatna tekućina poput mlijeka i vode, a služe za premazivanje peciva prije pečenja. Mješavina tučenih jaja (žumanjaka, bjelanjaka ili cijelih jaja) s mlijekom ili vodom. Koristi se za premazivanje kolačića i drugih pečenih proizvoda kako bi dobili sjaj nakon pečenja i zaštitili pecivo od upijanja tekućine iz krema i nadjeva.

### F

FERMENTACIJA je proces kod izrade tijesta u kojem se šećer iz tijesta pomoću enzima kvašćevih gljivica pretvara u alkoholi ugljični dioksid koji diže tijesto.

FILTRIRATI znači procijediti mutnu tekućinu kroz pamučnu tkaninu ili papir za filtriranje.

FLAMBIRANJE je poseban postupak u kojem već pripremljena jela, voće ili slasticu, prelijemo žestokim, najčešće aromatičnim alkoholnim pićima s vrlo visokim postotkom alkohola i zapalimo. Tim načinom pripreme jelima se daje karakterističan miris i okus.

FRAPIRATI znači naglo ohladiti neku namirnicu ili posudu (čašu i sl.) gdje mislimo poslužiti hladnu slasticu.

## G

GARNIRANJE je oblaganje i ukrašavanje. Ukoliko se to odnosi na slastičarske proizvode, slatka jela i sladoled.

GLAZIRANJE je tehnika prelijevanja ili premazivanja namirnica, odnosno slatkih ili slanih jela, kako bi se dobio tanak sloj koji im daje sjaj.

GRATINIRATI znači zapeći neku namirnicu ili kolač u salamanderu ili pećnici, na visokim temperaturama da dobije rumenu koricu.

## K

KANDIRANJE je proces tijekom kojeg se voće, voćna kora ili cvjetovi natapaju/kuhaju u koncentriranoj šećernoj otopini. Nakon sušenja dobiva se ovoj, odnosno korica od šećernih kristala. Proces prilikom kojega se voće ili voćna kora, cvjetovi ili stabljike oblažu šećernom otopinom.

KARAMELIZIRANJE je proces prelijevanja ili oblaganja karamelom.

KOAGULACIJA je proces zgušnjavanja, odnosno proces u kojem tekućine, točnije bjelancevine promjene svoje agregatno stanje te prelaze iz tekućeg stanja u kruto.

KOSATI znači nožem usitniti neku namirnicu.

## L

LAGANO UMIJEŠATI je postupak koji se primjenjuje da bi se lakši sastojci umiješali u čvršće. Laganiji se sastojci dodaju težima kružnim pokretom opisujući oblik osmice tako da zrakostaje u smjesi.

LEDENA KUPKA je uranjanje posude u hladnu vodu s kockicama leda kako bi se zaustavio proces kuhanja.

## M

MACARONAGE (makronaž) je umješavanje suhih sastojaka u mering, preklapanjem meringa pomoću silikonske lopatice. Macaronage je francuski izraz koji označava radnju miješanja na određeni način.

MACERIRATI znači namakati krute dijelove biljaka u hladnom otapalu pri čemu otapalo dobije aromu i okus.

MASKIRATI znači prekriti slasticu kremom, čokoladom ili nekom drugom masom.

MELIRANJE je dodavanje suhih sastojaka u biskvitne smjese laganim ručnim umješavanjem.

MIJEŠATI znači kombinirati sastojke na bilo koji način kako bi se sastojci ravnomjerno povezali. Sjediniti više namirnica kuhačom, silikonskom lopaticom ili pjenjačom u jednoličnu masu.

MISE EN PLACE je francuski izraz koji znači *staviti na mjesto* ili *sve na svoje mjesto*. Odnosi se na postavljanje potrebnih namirnica i ostalih sastojaka na radnu površinu prije početka rada.

MRAMORIRANJE označava miješanje dvaju različitih tijesta/smjesa, obično i različitih boja.

## N

NATOPITI znači uroniti slastice poput savarina ili babe ruma u vruću šećernu otopinu. To ujedno znači navlažiti hranu tekućinom pomoću kista kako bi dobila nov okus i omekšala.

## O

**OBLOŽITI** znači premazati lim tankim slojem masnoće i pobrašiti ga. Može se obložiti papirom za pečenje, folijom ili samim sastojcima deserta (biskvitom, piškotama).

**OCAKLITI** znači premazati slasticu ocaklinom da dobije sjaj.

**OGULITI** znači odstraniti koru ili omotač s namirnice, najčešće voća i povrća.

## P

**PANIRATI** (omrviti) u slastičarstvu znači obložiti neku tortu ili kolač mrvicama, orasima i sl.

**PASIRATI** znači kuhanu ili svježju namirnicu protisnuti kroz gusto sito ili pasirku.

**PATISSERIE** je francuski izraz koji se koristi za izradu slastica, radionicu u kojoj se slastice izrađuju i prodaju kao i za cijelu kategoriju slatkih proizvoda.

**PRSTOHVAT** je mjera za količinu namirnica koje stanu između dva prsta kada se spoje. Izraz se najčešće koristi za dodavanje soli u tijesto, kremu ili smjesu kad je količina toliko mala da sene može izvagati.

**PASTERIZACIJA** je postupak jednokratnog ili višekratnog izlaganja namirnica temperaturi višoj od 60°C, a nižoj od 100°C.

**PROSIJATI** znači protresti kroz sito praškaste namirnice kako bi se prozračile, razbile grudice odvojile eventualne nečistoće. Najčešće se prosijava brašno, šećer u prahu i kakao.

## R

**REDUCIRANJE** je smanjivanje tekućine kuhanjem ili ukuhavanjem kako bi se dobila adekvatna gustoća i aroma.

**RIBATI/NARIBATI** znači usitnjavati namirnice pomoću ribeža ili stroja. Rezanje hrane na uske trake pomoću ribeža ili stroja.

## S

**SMRZAVANJE** je hlađenje tvari na temperature niže od ledišta (zaleđivanje).

**STERILIZACIJA** je proces zagrijavanja hrane na temperaturu iznad 100°C, pri čemu se u potpunosti odstranjuju ili uništavaju svi mikroorganizmi.

## Š

**ŠEMIZIRATI** znači premazati namirnicu tankim slojem želatine.

## T

**TABLIRANJE** je obrađivanje šećera koji je do određenog stupnja skuhan. To vršimo na rubu posude za kuhanje šećera sve dok šećer ne zagusti, ne pretvori se u glazuru i dobije sjaj. Tabliramo i čokoladu.

**TEKSTURA** je osobina hrane nastala iz kombinacije fizičkih svojstava i svojstava koji se opažaju osjetilom dodira (uključujući kinesteziju i osjećaj u ustima), kao i osjetilima vida i sluha.

**TEMPERIRANJE** je proces ujednačavanja temperature smjesa kada jednu smjesu želimo povezati s drugom. Važno je zbog izbjegavanja neprilika prilikom izrade slastica, kao npr. stvaranje grudica, razdvajanja smjese itd. Temperiranje koristimo kod umješavanja maslaca, vrhnja za šlag, kuhane kreme i dr.

**TEMPERIRANJE ČOKOLADE** je proces u kojem se čokolada otopi, zatim hladi pa ponovno zagrijava na temperaturi optimalnoj za rad. Proces temperiranja se odvija na strogo određenim temperaturama, a nakon temperiranja čokoladna

masa postaje stabilna i pogodna za izradu proizvoda od čokolade te ukrasa koja se unaprijed može odrediti.

**TUČENJE** je čvrsto miješanje različitih sastojaka za različite mase, ali isto tako i dobivanje snijega od bjelanjaka.

## U

**UKUHAVATI** znači kuhati voće u šećernoj otopini kako bi omekšalo i kako bi se moglo konzervirati.

**UŠEĆERITI** je postupak kojim se voće ili cvjetne latice zbog ukrašavanja premazuju tučenim bjelanjkom i šećerom.

**UMOČITI** znači uroniti namirnicu ili neki desert u suhu ili tekuću smjesu ili npr. čokoladnu ocaklinu.

**USITNITI** znači nožem ili oštrim predmetom izrezati namirnicu na male komadiće.

## V

**VOLUMEN** je prostor što ga obuhvaća neko tijelo. Tako npr. tučenjem povećavamo volumen slatkog vrhnja ili bjelanjaka.

**VIENNOISERIE** je francuski izraz za stvari iz Beča. Opisuje cijelu kategoriju peciva koja uključuje kroasane, brioche, peciva s grožđicama ili neka druga. Ovi proizvodi, tradicionalno povezani s Francuskom, nastoje premostiti jaz između pekarstva i slastičarstva u filozofiji tradicionalne slastičarske škole.

## Z

**ZAMJES** je pojam koji podrazumijeva mehaničku obradu tijesta spajanjem sastojaka strojno ili ručno i to miješanjem, gnječenjem ili prevrtanjem sve do željene konzistencije.

**ZAKUHATI/ZAKIPJETI** znači zagrijavati tekućine do točke vrenja.

## OSNOVNA TIJESTA

**DIZANO LISNATO TIJESTO** priprema se uz dodatak kvasca. Struktura tijesta je slojevita uz postizanje puno većeg volumena proizvoda u pečenju nego kod beskvasnog lisnatog tijesta. Od kvasnog lisnatog tijesta obično se izrađuju različiti kroasani koji se pune slatkim ili slanim nadjevima ili kremama prije (ili nakon) pečenja.

**DIZANO TIJESTO** priprema se od brašna, vode ili mlijeka, kvasca ili drugog sastojka koji uzrokuje vrenje te dodatnih sastojaka za poboljšanje okusa i svojstava tijesta (šećer, jaja, arome). Nema dodatka masnoće. Glavna karakteristika ovog tijesta je dizanje uslijed djelovanja kvasca. Kvasci fermentiraju šećer iz brašna i dodani šećer pri čemu nastaje ugljični dioksid koji diže tijesto. Važno je kvasac razmutiti u mlakoj vodi ili mlijeku, dodati mu brašno i šećer te ostaviti na toplom mjestu kako bi započeo proces vrenja i kako bi tijesto naraslo. Tijesto se mijesi ručno i valja u željeni oblik. Količina dodanog kvasca, kao i vrijeme fermentacije ovisi o namjeni tijesta. Najčešće služi za izradu kruha, dizanica, slatkih i slanah kiflica, krafni, fritula, pizza itd.

**DOMAĆE TIJESTO** je tijesto od jaja, brašna, soli i vode za izradu različitih tjestenina i slastica od tjestenina (torbice s marmeladom, rezanci s makom i orasima).

**KRUMPIROVO TIJESTO** priprema se od oguljenog krumpira kuhanog u ljusci, brašna, jaja, soli, masnoće i po želji se doda muškati oraščić. Od krumpirovog tijesta prgotavljamo njoke, okruglice, valjuške, krokete, tačke s pekmezom.

**LIJEVANO ILI TEKUĆE TIJESTO** je smjesa tekućine (mlijeko, voda, pivo, vino), jaja, šećera, brašna i soli (palačinke, smjesa za pohanje voća).

**LISNATO TIJESTO** izrađuje se od brašna, vode, masnoće i drugih sastojaka, ali bez dodatka šećera. Takvo tijesto sadrži veliku količinu masnoće, više od 20% na količinu upotrijebljenog brašna. Masnoća, najčešće margarin ili maslac, ugrađuje se u razvaljano tijesto, koje se zatim presavija više puta dok se ne dobije slojevita struktura s tankim listićima. Postupak presavijanjatijesta zove se laminiranje. Između svakog presavijanja tijesto mora odmarati na hladnom, 10–20 minuta. Obično se nadjeva slatkim ili slanim nadjevima, oblikuje u različite oblike te se može zamrzavati ili odmah peći. Prodaje se i kao gotov proizvod koji se koristi kao kora mnogih slastica (npr. kremšnite ili šaumšnite). **PATE FEUILLETEE** je francuski naziv za lisnato tijesto.

**RHKO ILI LINZER TIJESTO** izrađuje se od brašna, šećera, masnoće, jaja i to u omjeru tri dijela brašna, dva dijela masnoće i jednog dijela šećera (3,2,1). Koristimo ga u izradi čajnog peciva, kao podlogu za torte i kod otvorene ili zatvorene pite.

### **Francuska prhka tijesta:**

**PATE BRISEE** je prhko masno tijesto koje se često zove i *lining dough*. Izrađuje se metodom utrljavanja maslaca u brašno (rubbing metoda).

**PATE SABLEE** je slatko prhko tijesto s više masnoće, mrvičastije teksture.

**PATE SUCREE** je slatko prhko tijesto za izradu kojeg se koriste dvije tehnike. Metoda utrljavanja (rubbing metod) u kojoj maslac treba biti dobro utrljan u brašno i povezan. Nastajeglatko homogeno tijesto i kremasta metoda (creaming metod) u kojoj se najprije izrađuju maslac i šećer, a zatim se dodaje brašno. Pri izradi tijesta ovom metodom tijesto će biti manje elastično, ali puno hrskavije.

**PRŽENO, HRUSTAVO ILI PARENO TIJESTO.** Nježno tijesto koje se koristi izrađuje se od masnoće (maslac, ulje, svinjska mast, margarin), tekućine (voda, mlijeko), brašna, soli, šećera i jaja. Najpoznatiji proizvodi su: ekleri, princes uštupci i profiteroli. Paris brest. **PATE A CHOUX** je francuski naziv za ovo tijesto.

**VODENO ILI VUČENO TIJESTO** je tijesto za izradu slanih i slatkih štrudli, gibanica, štrukli, trganaca. Osnovni sastojci za ovo tijesto su brašno, voda, sol i ulje.

## **OSNOVNE KREME**

**BAVARSKA KREMA** (bavarisee) je lagana krema na bazi mlijeka, žumanjaka, šećera, želatine i tučenog slatkog vrhnja.

**CHANTILLY KREMA** je krema od punomasnog slatkoga vrhnja, šećera u prahu i vanilije. (1671. godine izmislio ju je francuski šef Vatel koji je radio na dvorcu Chantilly).

ENGLESKA KREMA (creme anglise) je lagana zaslađena krema ili umak. To je mješavina šećera, žumanjaka i mlijeka, obično aromatizirana vanilijom.

FRANKOPANSKA KREMA (creme frangipane) krema je izrađena od mješavine kuhane kreme, badema u prahu, tučenog maslaca i arome. Koristi se za punjenje tijesta koja se peku skupa s kremom.

KARAMEL KREMA (creme caramel) je krema od zaslađenih jaja i mlijeka koja se kuha u vodenoj kupini u zasebnim porculanskim posudicama. Prije izlivanja kreme usipa se karamel od šećera, koji kada se gotova ohlađena krema izvadi na tanjur za posluživanje polazi na vrh u obliku karamele.

KREMA OD MASLACA (butter cream, osnovna) je krema od maslaca i šećera u prahu.

KUHANA KREMA (creme patisserie) je bogata slastičarska krema od mlijeka, žumanjaka, šećera, škroba ili brašna.

MUSOLIN KREMA je mješavina slastičarske kreme i maslaca.

PARAFAIT KREMA (parfe) je sladoledna krema sa slatkim vrhnjem pripremljena od tučene smjese s jajima, tučenog slatkog vrhnja i dodataka za okus. Posebne kalupe napunimo parafaitkremom i zamrznemo. Osnovnoj parafait kremi možemo dodati razne voćne sokove, likere, paste i orašate plodove. Prije posluživanja dobro je ostaviti kremu da se malo odmrzne.

PARIŠKA KREMA (creme ganache) je krema od mješavine čokolade i tekućine, najčešće slatko vrhnje ili neki voćni pire.



# 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