

**ZADATAK ZA IZLUČNO
NATJECANJE
NATJECATELJSKA
DISCIPLINA**

**POMOĆNI KUHAR I
SLASTIČAR**

SADRŽAJ

Sadržaj

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADAĆA	4
2.1. TEMA ZADATKA: DOMAĆE I UKUSNO	4
2.2. UPUTE NATJECATELJIMA	4
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	5
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI	6
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	6
6. OBRAZAC RECEPTURE	7

1. UVOD

Model zadatka za izlučno natjecanje za disciplinu Pomoćni kuhar i slastičar odvijat će se u modularnom obliku.

- Modul 1: Priprema namirnica
- Modul 2: Izrada gotovog jela

U modulima natjecatelji koriste vlastite recepture. Koristit će se namirnice iz zajedničke košarice, koja će biti dostupna tijekom cijelog natjecanja.

Koristiti se mogu samo oprema i inventar koji su navedeni u popisu infrastrukture. Svu opremu za natjecanje osigurava organizator natjecanja, a natjecatelji mogu donijeti osobni pribor, alat, posude prema propisanim materijalima, priboru i posuđu koje je natjecatelju dopušteno donositi, a što im treba za izradu zadatka i nije navedeno u popisu materijala i alata koje osigurava organizator.

U tom slučaju, prije početka natjecanja, prosudbeno povjerenstvo provjerit će svu dodatnu opremu i alat koje su donijeli natjecatelji te njihovu usuglašenost s odredbama tehničkog opisa discipline. Tanjure, čaše i ostalu opremu za posluživanje osigurava škola domaćin.

Povjerenstvo za vrijeme trajanja natjecanja nadgleda, prati i ocjenjuje cjelokupan rad učenika na natjecanju prema kriterijima za bodovanje. Po završetku modula, članovi Prosudbenog povjerenstva će natjecateljima i njihovim mentorima ukratko istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadanog jela. Na kraju izlučnog natjecanja prosudbeno povjerenstvo ocjenjuje rad natjecatelja i objavljuje privremenu ljestvicu poretka izlučnog natjecanja, a nakon isteka vremena za žalbe objavljuje se konačna ljestvica poretka izlučnog natjecanja putem *WSC SINAS* sustava.

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

Ovaj testni model zadatka uključuje dva različita modula tijekom natjecanja:

- Modul 1: Priprema namirnica
- Modul 2: Izrada gotovog jela

Kroz Model zadatka vrednuju se kriteriji prema udjelu (%) u ukupnom broju bodova (100 %)

- Organizacija rada – 5%
- Higijena – 10%
- Tehnike rada – 25%
- Složenost (težina) izrade – 10%
- Elementi kvalitete proizvoda – 30%
- Prezentacija jela - 20%

2.1. TEMA ZADATKA: DOMAĆE I UKUSNO

ZADATAK: Pripremiti i poslužiti jednostavno jelo od raznih smjesa – valjušci od krumpira (njoki) i umak od slanine i tikvica

2.2. UPUTE NATJECATELJIMA

Prije natjecanja učenik/natjecatelj će, uz pomoć mentora, izraditi recepturu za zadano jelo.

- Službeni obrazac za pisanje recepture (u prilogu) sadrži: popis sastojaka, količinu namirnica i kratki opis postupaka pripreme jela koja natjecatelj priprema (1 list). Pisane recepture koje će učenik koristiti tijekom rada trebaju biti isprintane na A4 formatu u dva primjerka. Jedan primjerak koristi učenik, a drugi daje prosudbenom povjerenstvu
- Za izradu zadatka natjecatelj mora koristiti osnovne **zadane** namirnice:
 - krumpir
 - slanina
 - tikvice
- Dopuštena je upotreba ostalih sastojaka iz košarice namirnica po vlastitom izboru. Receptura i namirnice konačni su i ne smiju se mijenjati tijekom natjecanja.
- Svi sastojci jela moraju biti jestivi, a jelo odgovarajuće temperature pri izdavanju.
- Vrijeme za ovu kategoriju natjecanja iznosi **3 sata**.
- Prije početka natjecanja natjecatelji će upoznati radne jedinice, pripremiti radno mjesto primjenjujući pravila zaštite na radu i zaštite okoliša.
- Prosudbeno povjerenstvo za vrijeme natjecanja nadgleda, prati i ocjenjuje cjelokupan rad učenika na natjecanju prema kriterijima za bodovanje.

MODUL 1 – PRIPREMA NAMIRNICA

ZADATAK: Valjušci od krumpira (njoki)

- natjecatelj treba izraditi valjuške od krumpira (njoke) koje će poslužiti u jelu s umakom

MODUL 2 – IZRADA GOTOVOG JELA

ZADATAK: Umak od slanine i tikvica

- natjecatelj će pripremiti namirnice i prgotovati umak. Umak mora sadržavati osnovne zadane namirnice (slaninu i tikvice)

- natjecatelj će prgotovljeni umak poslužiti uz valjuške od krumpira (njoke)

DETALJI POSLUŽIVANJA:

- jelo pripremiti za tri osobe i poslužiti na 3 tanjura

- dva tanjura svakog jela poslužuju se prosudbenom povjerenstvu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur jela poslužuje na izložbenom stolu

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

ORGANIZATOR OSIGURAVA:

- sve namirnice i inventar za posluživanje i izlaganje gotovog jela prema opisu modela zadatka
- prostor za predpripremu i termičku obradu namirnica prema navodima iz poglavlja 8.4. Preporučeno radno mjesto za natjecanje iz Tehničkog opisa discipline

Traženi prostor za natjecanje mora biti dovoljno velik. Izračuni dozvoljavaju 1,2 metra razmaka između natjecatelja. Mora biti osiguran prostor za kretanje prosudbenog povjerenstva između natjecatelja.

POPIS NAMIRNICA ZA IZLUČNO NATJECANJE (osigurava organizator/domaćin natjecanja)

- krumpir
- tikvice
- slanina
- maslac
- biljno ulje
- pšenično brašno glatko
- pšenično brašno oštro
- pšenična krupica
- kiselo vrhnje
- vrhnje za kuhanje
- muškadni oraščić
- papar crni mljeveni
- papar bijeli mljeveni
- mljevena crvena paprika, slatka i ljuta
- sol
- mlijeko

- mrkva
- luk
- češnjak
- vlasac
- majčina dušica
- origano
- bosiljak
- peršin list
- lovor list
- jaja

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

- Natjecatelji donose potrebnu opremu i alat kako je navedeno u Tehničkom opisu natjecateljske discipline, točka 8.2., koja će biti revidirana od strane povjerenstva prije svakog natjecanja.
- Samo 1x kutija alata može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2. u Tehničkom opisu natjecateljske discipline (materijal, oprema i alat koje donosi natjecatelj)

Ukoliko natjecatelj ima potrebu za nekim od specijaliziranih alata ili pribora, koji nije na popisu u Tehničkom opisu natjecateljske discipline Pomoćni kuhar i slastičar za to mu je potrebna suglasnost i odobrenje prosudbenog povjerenstva neposredno prije početka natjecanja.

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

Svi materijali, oprema radnih jedinica i namirnice bit će osigurani od strane organizatora natjecanja – škole domaćina:

- natjecateljima nije dopušteno donijeti nikakve sirovine za natjecanje
- na tanjuru/čaši se ne smiju koristiti nikakvi nejestivi dodaci
- za vrijeme natjecanja zabranjeno je koristiti mobitele, pametne satove



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