

MODEL ZADATKA ZA NATJECATELJSKU DISCIPLINU

Kuharstvo

SKOLICA

Upute za provođenje modela zadatka

- Model zadatka za disciplinu kuharstvo odvijat će se u modularnom obliku kroz dva dana natjecanja u trajanju od 12 sati
- prvi dan natjecanja provodit će se moduli 1 i 2 u trajanju od 5 sati
- drugi dan natjecanja provodit će se moduli 3 - 5 u trajanju od 7 sati
- za provedbu 1. i 2. modula koristit će se namirnice iz tajanstvene košarice namirnica
- tajanstvene namirnice bit će odabrane od strane prosudbenog povjerenstva na sam dan natjecanja
- tajanstvene namirnice bit će otkrivene natjecateljima na dan provedbe 1. i 2. modula
- svi radni zadaci po modulima moraju započeti i završiti isti dan kad su predviđeni
- natjecateljima nije dopušteno napraviti pripremu namirnica za pojedini modul unaprijed
- nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema "Popisu infrastrukture"
- zajednička košarica namirnica biti će dostupna kroz sve dane natjecanja
- glavne namirnice za pojedini modul bit će dostupne prema rasporedu odvijanja i pripremanja određenog modula
- za module 3-5 natjecatelji će donijeti gotove normative i recepture napisane u wordu i ispisane na A4 formatu papira
- Nakon prezentacije članovi Prosudbenog povjerenstva će natjecateljima i njihovim mentorima ukratko istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadanog deserta.
- 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 također to trebaju prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- U slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, redoslijed se utvrđuje na osnovi većeg broja bodova modula 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 je konačna i neopoziva.

OPIS MODELA I ZADAĆA

Ovaj testni projekt uključuje 5 različitih modula:

- **Modul 1** - Tajanstvena košarica namirnica – Hladno predjelo: 2,5 sata (30 min. pisanje recepture, 2 sata prigrutovljavanja)
- **Modul 2** - Tajanstvena košarica namirnica – Juhe: 2,5 sata (30 min. pisanje recepture, 2 sata prigrutovljavanja)
- **Modul 3** - Toplo predjelo - 2 sata
- **Modul 4** - Glavno mesno jelo - 3 sata
- **Modul 5** - Desertno jelo - 2 sata

RASPORED BODOVA KROZ MODULE - 100%

- Modul 1 - 25 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 2 - 15 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 3 - 20 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 4 - 25 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 5 - 15 % - od ukupnog broja bodova

MODUL 1 – TAJANSTVENA KOŠARICA NAMIRNICA – HLADNO PREDJELO

- **ZADATAK: HLADNA ZALOGAJNA JELA**

Prvi dan natjecanja

RADNO VRIJEME -

- Modul 1 - trajanje 2, 5 sata

OPIS

- natjecatelji pripremaju dvije različite vrste hladnih zalogajnih jela gotovljenih od namirnica karakterističnih za regiju Slavonija i Baranja
- tajanstvene namirnice odabrat će prosudbeno povjerenstvo na dan provedbe modula
- namirnice iz tajanstvene košarice bit će dane natjecateljima na sam dan provedbe radnog zadatka
- natjecatelji će prije početka modula 1 imati pola sata da isplaniraju i sastave recepture i trebovanja za meni na službeni obrazac koji će natjecateljima dati prosudbeno povjerenstvo
- tih pola sata će ući u predviđena 2,5 sata za provedbu zadatka

Dvije vrste hladnih zalogajnih jela:

- 4 komada prema tajanstvenim namirnicama – dvije tajanstvene namirnice od kojih će jedna od njih biti odabrano tijesto: (...), tijesto (...)
- 4 komada prema tajanstvenim namirnicama – dvije tajanstvene namirnice od kojih će jedna od njih biti odabrana vrsta ribe: riba (...), (...)
- svi komadi trebaju biti od dva zagriža, odnosno prema normativu za zalogajna jela
- servirati na tri tanjura
- 4 komada svake vrste na tanjuru (ukupno 8 komada na tanjuru)
- Ukrasne žlice, posudice i sličan materijal na tanjuru nije dopušten
- Preporuka veličine - dva zagriža po jednom komadu.

DETALJI SERVISA

- Priprema se ukupno 24 zalogajna jela. Na svakom pripremljenom tanjuru bit će posluženo po 4 komada zalogajnog jela iste vrste, odnosno 8 komada po tanjuru.

GLAVNI SASTOJCI

Sljedeći sastojci moraju biti uključeni u jelo – 4 tajanstvene namirnice

- (...), tijesto (...)
- riba (...), (...)

DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz zajedničke košarice namirnica
 - Popis zajedničkih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
 - Popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice mora biti poslan povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA

- nakon pisanja receptura natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- dva tanjura od svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

SKICHA

MODUL 2 - TAJANSTVENA KOŠARICA NAMIRNICA

- **ZADATAK: PRIPREMA KREM JUHE**

Prvi dan natjecanja

RADNO VRIJEME

- Modul 2 – vrijeme pripreme 2,5 sata

DETALJI SERVIRANJA

- jelo pripremiti za tri osobe i poslužiti na 3 tanjura

OPIS

- tajanstvene namirnice odabrat će prosudbeno povjerenstvo na dan provedbe modula
- namirnice iz tajanstvene košarice bit će dane natjecateljima na sam dan provedbe radnog zadatka
- natjecatelji će prije početka modula 2 imati pola sata da isplaniraju i sastave recepture i trebovanja za meni na službeni obrazac koji će natjecateljima dati prosudbeno povjerenstvo
- tih pola sata će ući u predviđena 2,5 sata za provedbu zadatka
- Krem juha
 - juha mora sadržavati jedno glavno tajanstveno povrće (...)
 - mora biti posluženo 2,5 dcl. juhe po osobi
 - ostale komponente juhe osmislić će i odrediti sami natjecatelji kod pisanja i sastavljanja recepture

GLAVNI SASTOJCI ZADATKA:

- tajanstveno povrće

DODATNI SASTOJCI

- Uz tajanstvene sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz zajedničke košarice namirnica
 - Popis zajedničkih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
 - Popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice mora biti poslan povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA

- nakon pisanja receptura natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- dva tanjura od svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

MODUL 3 - TOPLO PREDJELO

• ZADATAK: TOPLO PREDJELO OD PUNJENE DOMAĆE TJESTENINE

Drugi dan natjecanja

RADNO VRIJEME

- 2 sata

OPIS

Priprema domaće punjene tjestenine

- natjecatelj može pripremiti maksimalno 120 g. punjene tjestenine po osobi
- uz tjesteninu mora biti poslužen minimalno jedan umak koji natjecatelj priprema prema vlastitom nahođenju
- na tanjuru uz jelo može biti poslužena jedna minimalna jestiva dekoracija
- preporučena veličina i oblik tjestenine mora biti takva da se može poslužiti u slijedu menija kao toplo predjelo

DETALJI SERVIRANJA

- poslužiti na 3 tanjura za tri osobe

OSNOVNI SASTOJCI

- Sljedeći sastojci moraju biti uključeni u jelo
 - brašno, jaja
 - špinat, sir

DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz zajedničke košarice namirnica i navesti ih u recepturi
 - Popis zajedničkih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
 - Popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice mora biti poslan povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA

- nakon podjele zadataka natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- dva tanjura od svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

POTREBAN INVENTAR I OPREMA

- za izvedbu modula koristiti isključivo inventar koji je naveden u točki "Materijali i oprema", kao i inventar koji natjecatelji donose sa sobom

ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

MODUL 4 - GLAVNO MESNO JELO

- **ZADATAK: GLAVNO JELO OD GOVEDINE GOTOVLJENO TEHNOLOŠKIM POSTUPKOM PIRJANJA**

Drugi dan natjecanja

RADNO VRIJEME

- 3 sata

OPIS

- natjecatelj mora pripremiti tri obroka i poslužiti ga na tri tanjura
- količina mesa za jednu osobu mora biti između 150 g. i 180 g.
- natjecatelj mora za gotovljenje jela koristiti tehnološki postupak pirjanja na osnovni način
- uz jelo mora biti poslužen osnovni umak za pirjana jela
- uz mesno jelo natjecatelj mora koristiti dvije vrste priloga za pirjana jela - škrobasti i od povrća
- priloge natjecatelj sam osmišljava prema namirnicama iz zajedničke košarice
- na tanjuru uz jelo može biti poslužena jedna minimalna jestiva dekoracija

DETALJI SERVIRANJA

- pripremljeno jelo poslužiti na 3 tanjura za tri osobe

OSNOVNI SASTOJCI

Jelo mora sadržavati sljedeće sastojke:

- goveđi but BK
- crveni luk, mrkva, peršin, celer

DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz zajedničke košarice namirnica i navesti ih u recepturi
 - Popis zajedničkih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
 - Popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice mora biti poslan povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA

- nakon podjele zadataka natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- dva tanjura od svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

POTREBAN INVENTAR I OPREMA

- za izvedbu modula koristiti isključivo inventar koji je naveden u točki "Materijali i oprema", kao i inventar koji natjecatelji donose sa sobom

ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

MODUL 5 – DESERTNO JELO

• ZADATAK: DESERT OD PRHKOG TIJESTA

Drugi dan natjecanja

RADNO VRIJEME

- 2 sata

OPIS

- natjecatelj priprema desert od prhkog tijesta
- osim osnovnih sastojaka za prhko tijesto natjecatelj može koristiti i dodatne namirnice koje se nalaze u zajedničkoj košarici, ali samo za upotpunjavanje okusa
- oblik posluženog deserta određuje natjecatelj prema dostupnom inventaru
- desertno jelo mora imati takav oblik da se može poslužiti u pansionskom obliku poslovanja
- količina deserta ne smije prelaziti težinu veću od 150 g.
- kao nadjev natjecatelj mora koristiti jabuku

DETALJI SERVIRANJA

- pripremljeno desertno jelo poslužiti na 3 tanjura za tri osobe

OSNOVNI SASTOJCI

Jelo mora sadržavati sljedeće sastojke:

- osnovno prhko tijesto
- jabuka

DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za izradu desertnog jela iz zajedničke košarice namirnica i navesti ih u recepturi
 - Popis zajedničkih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
 - Popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice mora biti poslan povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA

- nakon podjele zadataka natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- dva tanjura od svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

POTREBAN INVENTAR I OPREMA

- za izvedbu modula koristiti isključivo inventar koji je naveden u točki "Materijali i oprema", kao i inventar koji natjecatelji donose sa sobom

ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture
- sobom

OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Oprema centralne radne jedinice:

NAPOMENA: Popis dolje navedenog inventara odnosi se samo na centralne radne jedinice.

Preporuča se 12 jednakih radnih jedinica za svakog natjecatelja

Popis inventara i opreme za ostale radne prostore navedeni su u Tehničkom opisu

Svaki natjecatelj u svojoj radnoj jedinici ima:

1. ploča za kuhanje sa pećnicom ispod 80 x 65 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
2. parno-konveksijska pećnica dimenzije 800x800x1150 sa pripadajućim postoljem i nosačima - 6 kom (jedan na svaka dva radna prostora)
3. hladnjaci sa zamrzivačem dimenzije:740x830x2010 mm, zapremine 650 lit. - 6 kom. (jedan na svaka dva radna prostora)
4. radni stol s policama za odlaganje suđa i pribora, 240 x 65 x 80 cm od nehrđajućeg čelika
5. pomoćna radna površina 180 x 65 x 85
6. 1 x kutija za male alate i sitni inventar može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2 o materijal, oprema i alat koje donosi natjecatelj
7. nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
8. za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
9. mikrovalna pećnica
10. umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
11. stola za izlaganje jela - 120x80 - 12 kom. - ispred svake radne jedinice
12. kanta za različite vrste otpada - bio otpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad
13. kutija Prve pomoći, kom. 1
14. dozatori s dezinfectivnim sredstvima za pranje ruku, kom.
15. Tanjuri postavni \varnothing 28-32 cm - 9 kom.
16. Tanjuri za juhu (duboki) - 3 kom.

OPREMA BOKSOVA

1. Vaga
2. Štapni mikser
3. Blender
4. Štednjak s pećnicom, 4 izvora topline
5. Sudoper / 2 korita
6. Neutralne radne površine
7. Inox stol za odlaganje suđa i inventara
8. Dozator za papir + papirnati ručnici
9. Papir za pečenje
10. Alu folija
11. Prozirna PVC folija

SITNI INVENTAR

1. Daske za rezanje, 530 mm x 330 mm, s podloščima, u boji HACCP-a - 6 kom.
2. Inoks posude GN $\frac{1}{2}$, dubina: 20 mm, 2 kom. - dolaze s konvektatom
3. Inoks posude, GN 1/2, dubina: 60 mm, 2 kom.
4. Inoks posude, 1/1, dubina: 20 mm, kom. 2
5. Inoks posude za miješanje, okrugle, \varnothing 250 mm, kom. 2
6. Inoks posude za miješanje, okrugle, \varnothing 180 mm, kom. 2
7. Inoks lonci, s jednom ručkom, \varnothing 170 mm, dubina: 80 mm, kom. 2
8. Inoks lonci, s jednom ručkom, \varnothing 220 mm, dubina: 100 mm, kom.2
9. Inoks lonci s jednom ručkom, \varnothing 220 mm, dubina: 50 mm, kom.2
10. Inoks lonci, jedna ručka, \varnothing 130 mm, dubina:80 mm., kom 2
11. Inoks lonci, s poklopcem, \varnothing 240 mm, dubina : 150 mm, kom. 2
12. Tava teflon, \varnothing 240 mm, dubina: 50 mm, kom. 1

13. Tava teflon, \varnothing 300mm, dubina: 50 mm, kom. 1
14. Francuska lopatica, okrugla, kom. 2
15. Francuska lopatica, ravna, kom. 2
16. Zaimača, 0,20 lit., kom. 4
17. Kuhača, PVC, dužina: 350 mm, kom. 4
18. Hvataljke, inox, kom 2
19. Hvataljke inox, za špagete.kom. 2
20. Kuhinjske pincete, dužina: 30mm, kom. 2
21. Kuharska vilica, kom.1
22. Gnječilica za krumpir, kom. 1
23. Kuhinjske žlice, dužina: 300 mm, kom. 1
24. Žlice i vilice servirne, 10 kom.
25. Špic cjedilo, žičano, \varnothing 130mm,kom. 1
26. Cjedilo, žičano, \varnothing 200mm, kom. 2
27. Štapni ribež, fini, kom.1
28. Silikonska kuhača, dužina: 280 mm, kom.2
29. Inox slastičarska paleta, ravna, dužina:330 mm, kom.1
30. Inox slastičarska paleta, kutna, dužina:330 mm, kom.1
31. Mutilica (pjenjača), inox, 250 mm. Kom. 2
32. Kist, kuhinjski, širina, 40 mm, kom.2
33. Silikonsko platno (SILPAT) 2 kom, GN1/1
34. Komplet dresir vrećica, jednokratna upotreba, veličina: 530 x 280 mm, s kompletom nastavaka.
35. Ljuštilica za povrće, kom.1
36. Lijevak \varnothing 100mm, kom.1
37. Menzure, PVC, 0,50 lit. Kom.2
38. Bočice PVC, 0,20 lit. kom. 2
39. Posudice, keramičke, (kokot) 90mm, kom. 8
40. PVC posude s poklopcem, GN $\frac{1}{2}$, dubina: 100 mm, kom.4
41. PVC posude s poklopcem GN $\frac{1}{4}$, dubina: 65 mm, kom.4
42. PVC posuda, GN $\frac{1}{3}$, dubina: 65 mm, kom 4.

MATERIJALI I OPREMA KOJU DONOSE NATJECATELJI

- Inventar koji natjecatelji donose sa sobom mora biti poslan prosudbenom povjerenstvu mjesec dana prije početka natjecanja radi provjere i odobrenja

MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

- Natjecatelji ne smiju koristiti inventar i namirnice koje nisu navedene u popisu inventara u točki "Oprema centralne radne jedinice"
- Inventar koji natjecatelji donose sa sobom mora biti poslan prosudbenom povjerenstvu mjesec dana prije početka natjecanja
- Nikakav drugi inventar nije dopušteno koristiti

Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 1: Hladno predjelo

Kriterij A	Zadatak: Hladna zalogajna jela	KRITERIJ BODOVANJA	Min. / Max. bodova
A1	P	poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki hladnog predjela/jela	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke hladnih predjela 1 – natjecatelj djelomično poznaje osnovne značajke hladnih predjela 2 - natjecatelj u potpunosti poznaje značajke hladnih predjela
A2	P	normativ-omjer namirnica za pripremanje zalogajnih jela prema radnom zadatku	0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotovljenju i posluživanju hladnih predjela 1 – natjecatelj djelomično i na temelju prepoznavanja upotrebljava normative u pripremi, gotovljenju i posluživanju hladnih predjela 2 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotovljenju i posluživanju hladnih predjela 3- natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa jela za hladna predjela
A3	P	priprema i oblikovanje namirnica: pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 1 – natjecatelj djelomično poznaje fazu pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 – natjecatelj poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 3 – natjecatelj brzo i spretno odraduje fazu pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla i koristi suvremene metode u očuvanju integriteta i kvalitete namirnica
A4	P	pravilna primjenu određenog tehnološkog postupka	0 – natjecatelj ne prepoznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 1 – natjecatelj djelomično poznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje i upotrebljava određeni tehnološki postupak 3 – natjecatelj koristi nove tehnološke postupke koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
A5	P	čistoću i higijenu tanjura za posluživanje hladnog zalogajnog jela	0 – tanjur za posluživanje je neuredan i prljav 1 – tanjur je uredan, ali ima tragova masnoće, prstiju 2- tanjur je čist i uredan bez tragova prstiju 3 - tanjur je čist, uredan, ispoliran i rashlađen za posluživanje hladnog predjela
A6	P	vizualnu pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost, maštovitost)	0 – jelo je neuredno posluženo bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – jelo je uredno posluženo, ali bez ideje i maštovitosti 2 – jelo je uredno posluženo, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica 3 – jelo je posluženo poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način
A7	P	okus i tekstura hladnog zalogajnog jela	0 – jelo je nejestivo i nema odgovarajući okus i teksturu 1 – jelo je dobre teksture, ali nedovoljno začinjeno 2 – jelo ima dobru teksturu i okus 3 – jelu je dodatno upotpunjena tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela)
KRITERIJI PROSUDBE - UKUPNO			0-20

A1	M	higijena radnog prostora - podova, opreme, posuđe, pribora primjenu pravila zaštite na radu	0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 - natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu
A2	M	organizacija rada - faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)
A3	M	pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad	0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 1 - natjecatelj razvrstava sve vrste otpada
A4	M	pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 0,5 - natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar
A5	M	zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice
A6	M	prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 0,5 - natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
A7	M	iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 1 - natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice
KRITERIJ MJERENJA -UKUPNO			0-5
Hladno zalogajno jelo (prosudba + mjerenje) – UKUPNO			0-25

Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 2: Juha

Kriterij B	Zadatak: Krem juha	KRITERIJ BODOVANJA	Max. bodova
B1	P	poznavanje osnovnih značajki i karakteristika gustih juha	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke juha 1 – natjecatelj poznaje osnovne značajke juha
B2	P	poznavanje normativa namirnica za pripremanje krem juha	0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotovljenju i posluživanju juha 1 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotovljenju i posluživanju juha 2 – natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa za gotovljenje i posluživanje juha
B3	P	priprema i oblikovanje namirnica: pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog podrijetla	0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica biljnog podrijetla 1 – natjecatelj poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 – natjecatelj brzo i spretno odrađuje fazu pripreme namirnica biljnog podrijetla i koristi suvremene metode u očuvanju integriteta i kvalitete namirnica
B4	P	pravilnu primjenu tehnološkog postupka za gotovljenje krem juha	0 – natjecatelj ne prepoznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka za gotovljenje krem juha 1 – natjecatelj poznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka za pripremanje krem juha 2 – natjecatelj koristi nove tehnike kod tehnoloških postupka koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
B5	P	okus i tekstura juhe	0 – juha je nejestiva i nema odgovarajući okus i teksturu 1 – juha ima dobru teksturu i okus 2 – juhi je dodatno upotpunjena tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela)
B6	P	čistoću i higijenu tanjura/inventara za posluživanje juhe	0 – tanjur za posluživanje je neuredan i prljav 1- tanjur je čist i uredan, zagrijan i bez tragova prstiju
KRITERIJI PROSUDBE -UKUPNO			0-10

B1	M	higijenu radnog prostora - podova, opreme, posuđe, pribora primjenu pravila zaštite na radu	0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 - natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu
B2	M	organizacija rada - faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)
B3	M	pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad	0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 1 - natjecatelj razvrstava sve vrste otpada
B4	M	pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 0,5 - natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar
B5	M	zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice
B6	M	prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 0,5 - natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
B7	M	iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 1 - natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice
KRITERIJ MJERENJA -UKUPNO			0-5
Krem juha (prosudba + mjerenje) – UKUPNO			15

Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 3: Toplo predjelo

Kriterij C	Zadatak: Pripremanje toplog predjela od domaće punjene tjestenine	KRITERIJ BODOVANJA	Max. bodova
C2	P	poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki toplog predjela	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke toplih predjela 1 – natjecatelj djelomično poznaje osnovne značajke toplih predjela 2 - natjecatelj u potpunosti poznaje značajke toplih predjela
C3	P	normativ-omjer namirnica za pripremanje toplog predjela prema radnom zadatku	0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotovljenju i posluživanju toplih predjela 1 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotovljenju i posluživanju toplih predjela 2- natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa jela za topla predjela
C4	P	priprema i oblikovanje namirnica: pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 1 – natjecatelj poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 – natjecatelj brzo i spretno odrađuje fazu pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla i koristi suvremene metode u očuvanju integriteta i kvalitete namirnica
C5	P	izbor i pravilnu primjenu tehnološkog postupka	0 – natjecatelj ne prepoznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 1 – natjecatelj djelomično poznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje i upotrebljava određeni tehnološki postupak 3 – natjecatelj koristi nove tehnološke postupke koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
C6	P	pripremanje nadjeva i oblikovanje toplog predjela od domaćeg tijesta	0 – natjecatelj ne zna pripremiti zadani nadjev i oblikovati punjenu domaću tjesteninu 1 – natjecatelj zna pripremiti zadani nadjev, ali s poteškoćom oblikuje domaću tjesteninu 2 - natjecatelj zna pripremit zadani nadjev i oblikovati domaću tjesteninu 3 – natjecatelj priprema nadjev i oblikuje domaću tjesteninu koristeći suvremene metode pripreme i gotovljenja
C7	P	čistoću i higijenu tanjura, vizualnu pravilnost (boje, kompozicije, kreativnost) dekoracija i prezentacija toplog predjela	0 – tanjur za posluživanje je neuredan i prljav, a jelo je posluženo bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – tanjur je uredan, ali ima tragova masnoće, prstiju, jelo je uredno posluženo, ali bez ideje i maštovitosti 2- tanjur je čist i uredan bez tragova prstiju, jelo je uredno posluženo, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica 3 – tanjur je čist, uredan, ispoliran, jelo je posluženo poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način
KRITERIJI PROSUDBE -UKUPNO			0-15

C1	M	higijenu radnog prostora - podova, opreme, posuđe, pribora primjenu pravila zaštite na radu	0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 - natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu
C2	M	organizacija rada - faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)
C3	M	pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad	0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 1 - natjecatelj razvrstava sve vrste otpada
C4	M	pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 0,5 - natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar
C5	M	zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice
C6	M	prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 0,5 - natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
C7	M	iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 1 - natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice
KRITERIJ MJERENJA -UKUPNO			0-5
Pripremanje toplog predjela od domaće punjene tjestenine (prosudba + mjerenje) – UKUPNO			0-20

Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 4: Glavno mesno jelo

Kriterij D	Zadatak: Gotovljenje glavnog govedeg mesnog jela metodom pirjanja	KRITERIJI BODOVANJA	Max. bodova
D1	P	poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki glavnih mesnih jela	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke glavnih mesnih jela 1 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke glavnih mesnih jela
D2	P	poznavanje normativa za glavna mesna jela - pravilan omjer namirnica/sastojaka biljnog i životinjskog podrijetla u izvedbi radnog zadatka	0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotovljenju i posluživanju gotovih jela 1 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotovljenju i posluživanju gotovih jela 2- natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa jela za gotova jela
D3	P	pripremu, rezanje i oblikovanje govedeg mesa od buta	0 – natjecatelj ne poznaje pravilnu pripremu, rezanje i oblikovanje govedeg mesa od buta 1 – natjecatelj djelomično poznaje pravilnu pripremu, rezanje i oblikovanje govedeg mesa od buta 2 – natjecatelj poznaje pravilnu pripremu, rezanje i oblikovanje govedeg mesa od buta 3 – natjecatelj koristi nove trendove i tehnike u pripremi, rezanju i oblikovanju mesa od govedeg buta
D4	P	pravilno pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog podrijetla prema radnom zadatku	0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica podrijetla 1 – natjecatelj djelomično poznaje fazu pripreme namirnica biljnog podrijetla 2 – natjecatelj brzo i spretno odraduje fazu pripreme namirnica biljnog podrijetla
D5	P	pravilno korištenje tehnološkog postupka poprženja i pirjanja dijela govedeg buta	0 – natjecatelj ne prepoznaje karakteristike tehnološkog postupka poprženja i pirjanja 1 – natjecatelj djelomično poznaje karakteristike tehnološkog postupka poprženja i pirjanja 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje karakteristike i upotrebljava tehnološki postupka poprženja i pirjanja 3 – natjecatelj koristi nove trendove i načine poprženja i pirjanja koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
D6	P	pravilna priprema i odabir priloga za pirjana jela od govedine	0 – natjecatelj loše i bez ideje priprema i odabire prilog za pirjana jela od govedine 1 – natjecatelj uz poteškoće odabire i priprema prilog za pirjana jela od govedine 2 – natjecatelj u skladu sa pravilima struke odabire i priprema prilog za pirjana jela od govedine 3 – natjecatelj koristi nove trendove i mogućnosti u pripremi i odabiru priloga za pirjana jela od govedine
D7	P	vizualnu pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost, maštovitost) - dekoraciju i prezentaciju glavnog jela	0 – jelo je neuredno posluženo bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – jelo je uredno posluženo, ali bez ideje i maštovitosti 2 – jelo je uredno posluženo, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica

			3 – jelo je posluženo poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način
D8	P	okus i tekstura glavnog jela i priloga	0 – jelo je nejestivo i nema odgovarajući okus i teksturu 1 – jelo je dobre teksture, ali nedovoljno začinjeno 2 – jelo ima dobru teksturu i okus 3 – jelu je dodatno upotpunjena tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela)
KRITERIJI PROSUDBE -UKUPNO			0-20

SKICGA

D1	M	higijenu radnog prostora - podova, opreme, posuđe, pribora primjenu pravila zaštite na radu	0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 - natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu
D2	M	organizacija rada - faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)
D3	M	pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad	0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 1 - natjecatelj razvrstava sve vrste otpada
D4	M	pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 0,5 - natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar
D5	M	zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice
D6	M	prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 0,5 - natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
D7	M	iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 1 - natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice
KRITERIJ MJERENJA -UKUPNO			0-5
Gotovljenje glavnog goveđeg mesnog jela metodom pirjanja (prosudba + mjerenje) - UKUPNO			0-25

Ocjenjivački listić sa kriterijima bodovanja u natjecanju - Modul 5: Desertno jelo

Kriterij E	Zadatak: Desert od prhkog tijesta (nadjev od jabuke)	KRITERIJ BODOVANJA	Max. bodova
E1	P	poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki desertnih jela, određivanje normativa-omjera namirnica za prhko tijesto	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke desertnih jela 1 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke desertnih jela
E2	P	pravilan izbor i izrada nadjeva (jabuka - pirjana, sirova, ribana, rezana...)	0 – natjecatelj nepravilno odabire i priprema zadani nadjev 1 – natjecatelj pravilno odabire i izrađuje zadani nadjev
E4	P	poznavanje i primjena tehnološkog postupka pečenja u pećnici – faze pečenja	0 – natjecatelj ne prepoznaje karakteristike tehnološkog postupka pečenja u pećnici 1 – natjecatelj djelomično poznaje karakteristike tehnološkog postupka pečenja u pećnici 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje karakteristike i upotrebljava tehnološki postupka pečenja u pećnici 3 – natjecatelj koristi nove trendove i načine u provedbi tehnološkog postupka pečenja u pećnici koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
E5	P	vizualnu pravilnost-boje, kompozicija, kreativnost, dekoraciju i prezentaciju desertnog jela	0 – desert je neuredno poslužen bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – desert je uredno posluženo, ali bez ideje i maštovitosti 2 – desert je uredno posluženo, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica 3 – desert je posluženo poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način
E6	P	sklad okusa i tekstura desertnog jela	0 – desertno jelo je nejestivo i nema odgovarajući okus i teksturu 1 – desertno jelo ima odgovarajuću teksturu i okus 2 – desertnom jelu je dodatno upotpunjena tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela)
KRITERIJI PROSUDBE -UKUPNO			0-10

E1	M	higijenu radnog prostora - podova, opreme, posuđe, pribora primjenu pravila zaštite na radu	0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 - natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđe, pribora, kao i pravila zaštite na radu
E2	M	organizacija rada - faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)
E3	M	pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad	0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 1 - natjecatelj razvrstava sve vrste otpada
E4	M	pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 0,5 - natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar
E5	M	zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice
E6	M	prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 0,5 - natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
E7	M	iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 1 - natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice
KRITERIJ MJERENJA -UKUPNO			0-5
Desert od prhkog tijesta (nadjev od jabuke) - (prosudba + mjerenje) - UKUPNO			0-15

SADRŽAJ

Uvod.....	2
OPIS modela I ZADAĆA.....	3
UPUTE NATJECATELJIMA.....	3
Modul 1.....	4
Modul 2.....	6
Modul 3.....	7
Modul 4.....	8
Modul 5.....	9
Modul 6.....	10
OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI.....	10
MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI donose natjecatelji.....	11
MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI na radnom mjestu.....	11
Tablica ocjenjivanja.....	12-17
SADRŽAJ.....	13

SKICIF