

**MODEL ZADATKA
ZA
NATJECATELJSKU
DISCIPLINU**

**POMOĆNI KUHAR I
SLASTIČAR**

SADRŽAJ

1. UVOD.....	3
2. OPIS MODELA I ZADAĆA	4
2.1. Tema zadatka: Rođendanska proslava.....	4
2.2. UPUTE NATJECATELJIMA.....	4
<i>Prvi dan natjecanja</i>	<i>5</i>
<i>Modul 1 – PLAN RADA I PRIPREMA ZA RAD.....</i>	<i>5</i>
<i>Modul 2 – Izrada POLUPROIZVODA (nadjev).....</i>	<i>5</i>
<i>Drugi dan natjecanja</i>	<i>6</i>
<i>Modul 3 – IZRADA GOTOVOG PROIZVODA</i>	<i>6</i>
<i>Treći dan natjecanja.....</i>	<i>6</i>
<i>Modul 4 – DEKORACIJA PREMA TEMI</i>	<i>6</i>
<i>Modul 5 – prezentacija PROIZVODA.....</i>	<i>7</i>
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI.....	8
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI.....	10
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU.....	11

1. UVOD

Model zadatka za disciplinu Pomoćni kuhar i slastičar odvijat će se u modularnom obliku kroz tri dana. Natjecatelji na državnom natjecanju zadatak trebaju odraditi u tri dana radeći ukupno 9 sati.

- Prvi dan natjecanja provodit će se modul 1 i modul 2 u trajanju od 1,5 sat (dvije grupe)
- Drugi dan natjecanja provodit će se modul 3 u trajanju od 3.5 sati (dvije grupe)
- Treći dan natjecanja provodit će se modul 4 i 5 u trajanju od 4 sata (2+2, istovremeno)

Rad će se odvijati u dvije grupe po 4 natjecatelja čiji će redoslijed biti određen ždrijebom.

Svi radni zadaci po modulima moraju započeti i završiti isti dan kad su predviđeni prema hodogramu natjecanja, a predsjednik Prosudbenog povjerenstva označava početak i završetak rada

Škola domaćin osigurat će pomagače natjecateljima koji će isključivo biti pripomoć kod pranja posuđa (priprema namirnica, održavanje higijene i radnog prostora pomagačima nisu dopušteni). Ako natjecatelj primijeti nepravilnosti na svom radnom mjestu u vidu nedostataka u opremi, inventaru, namirnicama ili korištenje nedozvoljenih elemenata kod drugih natjecatelja obavezan je to prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva radi učinkovitog rješavanja problema.

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.

Prosudbeno povjerenstvo ocjenjuje rad natjecatelja ali ne računa broj ostvarenih bodova, već se u Centralni informacijski sustav (CIS) upisuju dodijeljene ocjene koje sustav zatim automatski preračunava u bodove. Natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u discipline.

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

Ovaj testni model zadatka uključuje 5 različitih modula tijekom natjecanja:

- Modul 1: Plan rada i priprema za rad
- Modul 2: Izrada poluproizvoda
- Modul 3: Izrada gotovog proizvoda
- Modul 4: Dekoracija prema zadanoj temi
- Modul 5: Prezentacija proizvoda

Kroz Model zadatka vrednuju se kriteriji, a udio (%) u ukupnom broju bodova (100 %) je sljedeći:

- Plan rada i priprema za rad – 5%
- Tehnike rada s namirnicama – 5%
- Osobna i radna higijena – 10%
- Korištenje alatom i opremom – 20%
- Složenost i težina izrade – 10%
- Elementi kvalitete proizvoda – 30%
- Prezentacijske vještine - 20%

2.1. TEMA ZADATKA: ROĐENDANSKA PROSLAVA

Neovisno koliko godina imate, rođendanske proslave uvijek su posebni trenutci u životu. Za rođendansku zabavu najpraktičniji su mali zalogaji koji se konzumiraju s nogu. „Finger food” je spoj tradicionalne i inovativne gastronomije koji nam omogućuje da hranu konzumiramo na opušteniji i zabavniji način. Mogu se jesti rukama i obično su u veličini jednog zalogaja te inspirativni, maštoviti i primamljivi svojom veličinom i izgledom. Iako sitni, mogu biti u različitim oblicima, bojama i spojevima okusa. Ovi zanimljivi zalogajčići atraktivniji su od bilo kojeg drugog jela jer se mogu posložiti u bezbroj kombinacija i za bilo čiji ukus, te na različite načine. Od predjela do deserta, sve može biti “Finger food”.

ZADATAK: Izraditi i poslužiti različite oblike „Finger food“ zalogaja

2.2. UPUTE NATJECATELJIMA

Natjecatelji moraju sa sobom imati osobnu identifikacijsku ispravu i važeću sanitarnu iskaznicu, a na natjecanje pristupaju u propisanoj radnoj odjeći i obući koja je opisana u Standardu natjecateljske discipline.

Natjecatelj će obavljati radove redosljedom kako je opisano u modulima zadatka, prema svojem planu rada izrađenom prema vlastitoj recepturi i uputama dobivenima na samom početku natjecanja vezanima za zadatak. Koristit će alate, pribor i strojeve na siguran način i prema uputama proizvođača

Natjecateljima nije dopušteno napraviti pripremu namirnica za pojedini modul unaprijed.

Komunikacija bilo kojeg tipa s osobama izvan kruga Prosudbenog povjerenstva je zabranjena.

Neovlaštenim osobama i posjetiteljima nije dozvoljen ulazak u područje rada ili razgovor s natjecateljima, to je dozvoljeno samo članovima prosudbenog povjerenstva i u slučaju potrebe mentoru.

ZADANI OSNOVNI SASTOJCI:

- Za slani nadjev – krem sir
- Za slatki zalogaj - čokolada

DODATNI SASTOJCI:

- popis zajedničkih namirnica bit će na vrijeme objavljen s tehničkim opisom i modelom zadatka kako bi se učenici sa svojim mentorima što bolje pripremili za natjecanje
- uz glavne/zadane sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz ukupnog popisa namirnica i navesti ih u recepturi

PRIJE NATJECANJA

- natjecatelji trebaju izraditi 2 recepture prema zadanoj košarici namirnica u dva primjerka (1 za natjecatelja, 1 za prosudbeno povjerenstvo)
 - receptura za slani nadjev
 - receptura za desert u čaši
- službeni obrazac za pisanje recepture (u prilogu) bit će pripremljen od strane organizatora i sadrži: popis sastojaka, količinu namirnica i kratki opis postupaka pripreme jela koja natjecatelj priprema (1 list).
- receptura mora sadržavati osnovne **zadane** namirnice, a dopušteno je korištenje ostalih sastojaka iz košarice namirnica, po vlastitom izboru
- receptura i namirnice konačni su i ne smiju se mijenjati tijekom natjecanja
- deset dana prije međuzupanijskog i državnog natjecanja potrebno je poslati školi domaćinu trebovanje namirnica, zbog pravovremenog naručivanja potrebnih namirnica i kako bi se evidentiralo da kandidat neće mijenjati recepturu nakon početka natjecanja
- 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
- natjecatelji mogu ponijeti što im treba za ostvarivanje izrade zadatka, a nije navedeno u popisu materijala i alata koje osigurava organizator (zbog ograničenog raspolaganja alatima i opremom na natjecanju, a zbog potrebe izrade zadatka)
- u tom slučaju prije početka natjecanja mentori trebaju dati prosudbenom povjerenstvu popis alata koje su donijeli na natjecanje, a prosudbeno povjerenstvo mora odobriti isto

PRVI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 1,5 sati – grupa A

1,5 sati – grupa B

MODUL 1 – PLAN RADA I PRIPREMA ZA RAD

- natjecatelji će ždrijebom biti podijeljeni u dvije grupe, jedna grupa počinje s radom
- natjecatelji će upoznati i pripremiti radno mjesto, kao i prije svakog modula natjecanja, primjenjujući pravila zaštite na radu i zaštite okoliša
- nakon podjele radnih mjesta natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice će pohraniti u hladnjak do početka natjecanja
- učenik/ca natjecanje započinje predajom recepture prosudbenom povjerenstvu na propisanom obrascu, na temelju službeno utvrđene košarice namirnica (mogu se koristiti unaprijed pripremljenim bilješkama)

MODUL 2 – IZRADA POLUPROIZVODA

- natjecatelj će pripremiti nadjev za kanape sendviče prema vlastitoj recepturi, odabrat će namirnice, alat i potreban pribor. Za izradu nadjeva natjecatelj mora koristiti osnovni sastojak - krem sir, a prema vlastitoj recepturi može koristiti ostale dopuštene namirnice prema unaprijed utvrđenom trebovanju
- natjecatelj će pripremiti podlogu za kanapee– palentu, izliti je na podlogu/pleh i staviti na hlađenje
- svi sastojci jela moraju biti jestivi
- jela predviđena modulom moraju se pripremiti u vremenu dozvoljenom za rad

- za module 1 i 2 **maksimalno vrijeme rada iznosi 1,5 sati**

DRUGI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 3,5 sati – grupa A

3,5 sati – grupa B

MODUL 3 – IZRADA GOTOVOG PROIZVODA

- natjecatelj mora izraditi 6 različitih malih zalogaja u količini od 5 komada od svake vrste:
 - 2 mesna kanapea
 - 2 riblja kanapea
 - 1 slatki zalogaj
 - 1 desert u čaši
- za izradu kanapea natjecatelji trebaju koristiti različite oblike (trokutasti, okrugli, četvrtasti i dr.) i različite podloge (tost, palenta, kreker) prema izboru i preferenciji natjecatelja
- natjecatelj je obavezan koristiti vlastiti (pripremljen) nadjev, a po želji može koristiti i druge namirnice iz košarice namirnica
- svaki individualni kanape sendvič može biti do maksimalnih dimenzija 40x40x40 mm, kako bi se mogao pojesti u jednom zalogaju
- natjecatelji grupe A će izraditi kanapee prema recepturi i zadanim namirnicama, nadjenuti pripremljenim nadjevima te dovršiti gotov proizvod (bez dekoracija)
- kanapei se stavljaju na hlađenje do sutra kada će biti dekorirani i posluženi
- za modul 3 **maksimalno vrijeme rada iznosi 3,5 sati**
- za vrijeme dok grupa A nastavlja natjecanje (Modul 3), grupa B će izrađivati dekoracije koje neće biti dijelom bodovanja, ali će ukrašavati izložbeni stol svakog natjecatelja prema zadanoj temi. Izrada dekoracija je slobodni izbor prema sklonostima i mogućnostima učenika, a u njima smiju sudjelovati i mentori natjecatelja.
- nakon pauze za ručak grupe se mijenjaju u svojim aktivnostima

Zadatak druge grupe koja čeka natjecanje - prijedlog:

- Sve počinje pravim pozivnicama....
- Odaberite temu za proslavu/zabavu na kojoj ćete poslužiti finger food
- Izradite detalje za proslavu...
- Osmislite poklončiće zahvale za uzvanike...
- Slobodan izbor....

TREĆI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 4 sata – grupa A i B istovremeno

MODUL 4 – DEKORACIJA PREMA TEMI

- natjecatelj će pripremiti radno mjesto i izraditi dekoracije
- dekoracija prema zadanoj temi nije ograničena materijalom izrade
- natjecatelj će odabrati način dekoriranja proizvoljno, dekoracija mora biti jestiva
- za modul 4 predviđeno je **maksimalno vrijeme rada od 2 sata**

DETALJI SERVIRANJA:

- kanapee je potrebno servirati na dva odvojena pladnja za posluživanje / plitice

- jedan pladanj za prezentaciju jela
- jedan pladanj za ocjenjivače
- izložbeni pladanj treba sadržavati po dva kanapea od svake vrste
- pladanj za ocjenjivače treba sadržavati po tri komada od svake vrste
- kanape sendviči iste vrste moraju biti posluženi jedan do drugog kako bi članovi PP-a mogli utvrditi eventualne razlike u visini, širini, količini nadjeva i sl.
- desert u čaši potrebno je poslužiti u čašama od 50 ml, visine max 100 mm

MODUL 5 – PREZENTACIJA PROIZVODA

- nakon što je jelo izloženo na pladnjevima/pliticama, natjecatelj će prezentirati proizvod
- način prezentacije natjecatelj odabire prema svojim sklonostima, a prezentacija proizvoda treba biti jasna, zanimljiva i u zadanom vremenskom intervalu (5-10 minuta)
- natjecatelji trebaju predstaviti proizvod te opisati ideju/temu natjecanja

Prosudbeno povjerenstvo osim načina izlaganja pripremljenog jela vrednovat će i kriterije propisane standardom natjecateljske discipline Pomoćni kuhar i slastičar.

Bodovi se dodjeljuju za svaki element vrednovanja izvedbe natjecatelja u skladu s relativnim udjelom u specifikaciji standarda, a prema priloženim tablicama (Ocjenjivački list).

U konačnom osvrtnu, povjerenstvo će natjecateljima/mentorima dati povratnu informaciju o svakom uratku, što je bilo dobro/loše u radu natjecatelja.

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

NAPOMENA:

Budući da je rad natjecatelja organiziran u dvije grupe, 4 radne jedinice zadovoljavaju uvjete, no drugi dan natjecanja (Modul 3) potrebno je osigurati izdvojen prostor u kojem će grupa koja čeka modul izrađivati dekoracije. To uključuje 4 stola i stolice za natjecatelje i eventualno mentore.

Također, za Modul 4: Dekoracija prema temi, potrebno je, uz radne jedinice, osigurati 4 stola (radne površine) na kojima će natjecatelji raditi četvrti modul. Dakle, treći dan natjecanja potrebno je osigurati uvjete da svi natjecatelji (8) rade u isto vrijeme.

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje:

- prostor za presvlačenje natjecatelja – 8 m²
- prostor za prezentaciju završnih radova – jela – do 20 m²
- prostor za prosudbeno povjerenstvo – 10 m²
- radna jedinica – 15 m²

Ukupno 4 natjecateljskih radnih jedinica dimenzija 5 x 3 m uključuje:

- ploča za kuhanje s pećnicom ispod, 90 x 70 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
- radna površina, 200 x 70 x 85 cm od nehrđajućeg čelika s policom ispod
- pomoćna radna površina, 200 x 65 x 85 cm
- uređaj za hlađenje i zamrzavanje, 80 x 80 x 200 cm (jedan na dvije radne jedinice)
- sudoper sa slavinom te dovodom i odvodom vode za pranje suđa od nehrđajućeg čelika i dijelom za cijedenje vode sa suđa 240 x 65 x 80 cm
- nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
- stol za izlaganje jela – 120 x 80 – 4 kom – ispred svake radne jedinice
- kanta za različite vrste otpada – biootpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad
- tekući sapun i papirnati ručnici
- sredstva za pranje posuđa i dezinfekciju radnih površina.
- samo 1x kutija alata može se donijeti na radno mjesto natjecanja (vidi točku Materijal, oprema i alat koje donosi natjecatelj)

Prostor za presvlačenje natjecatelja treba sadržavati:

- ograđeni prostor s vratima
- stolicu za presvlačenje i ostavljanje odjeće – 8 kom.
- samostojeću vješalicu za odjeću

Prostor za rad prosudbenog povjerenstva mora biti odvojen od „očiju javnosti“ te treba sadržavati:

- zajednički stol
- 3 stolice
- dovoljno rasvjetnih tijela
- stol s radnim materijalima (podlošcima za ocjenjivanje, ocjenjivačkim listama, običnim olovkama s gumicom, kemijskim olovkama).

Prostor za prezentaciju jela:

- ispred natjecateljske radne jedinice treba biti stol za prezentaciju jela, 120 x 80 cm, 4 kom, prekriven stolnjakom
- na stolu treba biti oznaka broja radne jedinice, ime i prezime natjecatelja, ime ustanove iz koje dolazi te mjesto gdje će biti izložena receptura jela koje se priprema
- između natjecateljske radne jedinice, stolova za prezentaciju i posjetitelje mora biti ostavljen prostor kojim se kreće prosudbeno povjerenstvo

- posjetitelje se mora odvojiti od natjecatelja ukrasnim „hotelskim“ konopom ili pregradama
- ako se kao pregrada koriste stolovi, moraju biti pokriveni stolnjacima, a ujedno mogu poslužiti i kao prezentacijski stolovi za izrađena jela

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

- toast kruh
- krekeri
- instant palenta
- krem sir
- svježi sir
- kiselo vrhnje
- jogurt
- tvrdi sir (tip Gouda, Edamac i sl.)
- šunka u ovitku
- zimska salama
- suhomesnati proizvodi
- maslac
- margarin
- majoneza
- ketchup
- slani fileti inćuna
- fileti tune u biljnom ulju
- tikvica
- mrkva
- patlidžan
- cherry rajčica
- paprika
- svježi krastavci
- kiseli krastavci
- masline
- svježi peršin
- bosiljak
- hren
- sol
- papar
- začini
- mlijeko
- šećer
- šećer u prahu
- vanili šećer
- jaja
- slatko vrhnje
- bijela čokolada
- tamna čokolada (za kuhanje)
- želatina u prahu/listićima
- kakao u prahu
- šumsko voće
- limun/limeta
- pekmez

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.

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 se ne smiju koristiti nikakvi nejestivi dodaci
- za vrijeme natjecanja zabranjeno je koristiti mobitele, pametne satove

OBRAZAC RECEPTURE

ZA DRŽAVNO NATJECANJE

Tema:

Naziv jela:

Receptura – normativ:

Priprema:

Potpis natjecatelja:



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



IZVRSNOST I ZNANJE ZASLUŽUJU PRIZNANJE!

Promocija učeničkih kompetencija i strukovnog
obrazovanja kroz strukovna natjecanja i smotre



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



E
S
F
UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.