

**MODEL ZADATKA  
ZA  
NATJECATELJSKU  
DISCIPLINU**

**POMOĆNI KUHAR I  
SLASTIČAR**



world skills  
Croatia

# SADRŽAJ

<b>1. UVOD .....</b>	<b>3</b>
<b>2. OPIS MODELA I ZADAĆA .....</b>	<b>4</b>
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 (ZADANO TIJESTO).....</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>
<b>3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI .....</b>	<b>8</b>
<b>4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI .....</b>	<b>10</b>
<b>5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU .....</b>	<b>11</b>
<b>OBRAZAC RECEPTURE.....</b>	<b>12</b>

# 1. UVOD

Primjer je za natjecateljsku disciplinu Pomoćni kuhar i slastičar u trajanju od 3 dana.

Zadatak: IZRADITI ROĐENDANSKU TORTU

Neovisno koliko godina imate, rođendanske proslave uvijek su posebni trenutci u životu. Proslave rođendana mogu biti različite, jer volimo različite stvari, ali jedno je nezaobilazno – rođendanska torta! Malo truda i puno kreativnosti daje vam slobodu da je ukasite što maštovitije, bilo da se radi o 1. ili 101. rođendanu.

## 2. OPIS MODELA I ZADAĆA

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

### 2.1. TEMA ZADATKA: ROĐENDANSKA PROSLAVA

### 2.2. UPUTE NATJECATELJIMA

Natjecatelji na državnom natjecanju zadatak trebaju odraditi u tri dana radeći ukupno 9 sati.

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

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.

Povjerenstvo za vrijeme trajanja natjecanja nadgleda, prati i ocjenjuje cjelokupan rad učenika na natjecanju prema kriterijima za bodovanje.

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** koje torta mora sadržavati:

- biskvitno tijesto
- krema
- orašasti plodovi
- 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 zadane sastojke natjecatelji će, prema popisu trebovanja i dopuštenoj košarici namirnica, dobiti ostale namirnice u svojoj košarici namirnica

## Prije natjecanja

- natjecatelji trebaju izraditi recepturu za tortu od biskvitnog tijesta prema zadanoj košarici namirnica (u kalupu promjera 26 cm)
- receptura sadržava popis namirnica, količinu namirnica te kratak opis pripreme namirnica
- 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
- mentori sa svojim natjecateljima mogu ponijeti sve 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

- natjecatelj će upoznati i pripremiti radno mjesto prije svakog modula natjecanja primjenjujući pravila zaštite na radu i zaštite okoliša
- 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
- natjecatelj je odgovoran za sigurnost, ispravnost i upotrebljivost hrane te je dužan osigurati sigurnost hrane po HACCP-u
- učenik/ca natjecanje započinje predajom recepture prosudbenom povjerenstvu na propisanom obrascu, na temelju službeno utvrđene košarice namirnica (mogu se koristiti unaprijed pripremljenim bilješkama)
- službeni obrazac za pisanje recepture (u prilogu) bit će pripremljen od strane organizatora i sadrži:
  - popis sastojaka i kratki opis postupaka pripreme jela koja natjecatelj priprema (1 list).

## MODUL 2 – IZRADA POLUPROIZVODA (ZADANO TIJESTO)

- natjecatelj će pripremiti BISKVITNO tijesto, primijeniti svoju recepturu, odabrati namirnice, alat i potreban pribor
- pored osnovnih sastojaka za biskvitno tijesto, natjecatelj može koristiti i dodatne namirnice iz svoje košarice prema unaprijed utvrđenom trebovanju
- za izradu biskvitnog tijesta natjecatelj mora koristiti orašaste plodove, a prema vlastitoj recepturi može koristiti ostale dopuštene namirnice
- oblik torte proizlazi iz opisa opreme – kalup za torte promjera 26 cm
- 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 će izraditi kremu za tortu prema recepturi i zadanim namirnicama, nadjenuti biskvite pripremljene prethodni dan te dovršiti gotov proizvod (bez dekoracija)
- torta se stavlja na hlađenje do sutra kada će biti dekorirana
- predviđeni modul treba završiti u vremenu dozvoljenom za rad
- 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 rođendan - 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 za tortu
- dekoracija torte prema zadanoj temi nije ograničena materijalom izrade
- natjecatelj će odabrati način dekoriranja proizvoljno, dekoracija mora biti jestiva
- dekoracija torte prema temi predviđena modulom mora se pripremiti u vremenu dozvoljenom za rad
- za modul 4 predviđeno je **maksimalno vrijeme rada od 2 sata**

### DETALJI SERVIRANJA:

- komad torte, prema normativu, poslužiti na dva tanjura
  - a) jedan tanjur za prezentaciju jela
  - b) jedan tanjur za ocjenjivače
- ostatak torte prezentirati u cijelosti na stalku za torte

## MODUL 5 – PREZENTACIJA PROIZVODA

- natjecatelj će servirati pripremljenu tortu na tanjurima i stalku za torte koje osigurava organizator
- natjecatelj odabire način prezentiranja prema svojim sposobnostima
- nakon što je slastica izložena na tanjurima/stalku za tortu, natjecatelj će prezentirati proizvod
- način prezentacije odabire natjecatelj 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 kroz dekoraciju proizvoda

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).

Nakon ocjenjivanja pojedinog modula, kao i u konačnom osvrtu, 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

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje:

- prostor za presvlačenje natjecatelja – 8 m<sup>2</sup>
- prostor za prezentaciju završnih radova – jela – do 20 m<sup>2</sup>
- prostor za prosudbeno povjerenstvo – 10 m<sup>2</sup>
- radna jedinica – 15 m<sup>2</sup>

Ukupno 4 natjecateljskih radnih jedinica uključuje:

Ukupne dimenzije za radnu stanicu: najmanje 5 x 3 m, a moraju imati sljedeće:

- 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
- samo 1x kutija alata može se donijeti na radno mjesto natjecanja (vidi točku Materijal, oprema i alat koje donosi natjecatelj)
- 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.

### 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 ev. 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.

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:

- nakon završetka pripreme jela natjecatelji će prezentirati po dva tanjura pripremljene torte, a ostatak torte, u cijelosti, na stalku za tortu
- iz jednog tanjura prosudbeno povjerenstvo će degustirati i ocijeniti proizvod, a drugi tanjur će biti izložen za fotografiranje
- ostatak pripremljenog jela bit će podijeljen posjetiteljima natjecanja
- 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)

- Bijelo pšenično brašno tip 550
- Pšenično brašno polubijelo tip 850
- Namjensko brašno za kolače
- Kuhinjska sol
- Konzumni šećer
- Šećer u prahu
- Škrobno brašno
- Vanilin šećer
- Limun-šećer
- Svježa jaja
- Med
- Mlijeko
- Slatko vrhnje (biljno ili mliječno)
- Maslac
- Margarin
- Naranča
- Limun
- Orašasti plodovi ( orah, lješnjak, badem, pistacija)
- Kakao prah
- Čokolada u prahu
- Čokolada za kuhanje
- Mliječna čokolada
- Bijela čokolada
- Kokosovo brašno
- Cimet
- Prašak za pecivo
- Želatina u prahu
- Želatina u listićima
- Rum

## 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 zanimanja 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
- nije dozvoljeno koristiti vlastite tanjure ili pladnjeve za serviranje jela ni male posudice ili žlice za prezentaciju jela
- na tanjuru se ne smiju koristiti nikakvi nejestivi dodaci.





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.