



**MODEL ZADATKA ZA
NATJECATELJSKU DISCIPLINU
POMOĆNI KU HAR I
SLASTIČAR
U ŠKOLSKOJ GODINI
2021./2022.**

SADRŽAJ

Sadržaj

1.	UVOD.....	3
2.1.	Tema zadatka: JEDNOSTAVNI MENI.....	4
2.2.	UPUTE NATJECATELJIMA	4
	▪ <i>Prvi dan natjecanja.....</i>	5
	▪ <i>Modul 1 – PRIPREMA NAMIRNICA.....</i>	5
	▪ <i>Drugi dan natjecanja</i>	5
	▪ <i>Modul 2 – IZRADA GOTOVOG JELA.....</i>	5
	▪ <i>Treći dan natjecanja</i>	6
	▪ <i>Modul 3 – PREZENTACIJA JELA</i>	6

1. UVOD

Model zadatka za disciplinu Pomoćni kuhar i slastičar odvijat će se u modularnom obliku kroz tri dana. Natjecatelj na državnom natjecanju zadatak treba odraditi kroz tri dana radeći ukupno 9,5 sati.

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

U modulima natjecatelji koriste vlastite recepture. Koristit će se namirnice iz zajedničke košarice, koja će biti dostupna tijekom cijelog natjecanja. Popis zajedničkih namirnica bit će 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 Tehničkog opisa discipline 8.2.

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 mentori trebaju dati prosudbenom povjerenstvu popis alata koje su donijeli na natjecanje, a prosudbeno povjerenstvo mora odobriti isto. Tanjure, pladnjeve i ostalu opremu za posluživanje osigurava škola domaćin.

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 3 različitih modula tijekom natjecanja:

- Modul 1: Priprema namirnica
- Modul 2: Izrada gotovog jela
- Modul 3: Prezentacija jela

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

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

2.1. TEMA ZADATKA: JEDNOSTAVNI MENI

ZADATAK: **Pripremiti i poslužiti jednostavni meni**

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.

PRIJE NATJECANJA

- natjecatelji trebaju izraditi recepturu prema zadanoj košarici namirnica
- 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). Pisane recepture koje će učenik koristiti tijekom rada trebaju biti isprintane na A4 formatu u dva primjerka i spremljene u košuljice. Jedan primjerak koristi učenik, a drugi daje prosudbenom povjerenstvu
- 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
- najmanje 15 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

- prije početka natjecanja natjecatelji će upoznati radne jedinice
- natjecatelji će ždrijebom biti podijeljeni u dvije grupe
- 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
- natjecatelji će, prije svakog modula natjecanja, pripremiti radno mjesto primjenjujući pravila zaštite na radu i zaštite okoliša

ZADANI SASTOJCI:

- Za juhu – goveđe meso
- Za umak – rajčica
- Za desert – orašasti plodovi

DODATNI SASTOJCI:

- 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
- 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

PRVI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 2 sata – svi natjecatelji

MODUL 1 – PRIPREMA NAMIRNICA

ZADATAK: Prilog za bistru juhu – domaći rezanci

- natjecatelj ima 15 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata
- natjecatelj treba izraditi domaće rezance – prilog za bistru juhu i odložiti za drugi dan natjecanja
- vrijeme izrade je 2 sata

DRUGI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 3,5 sata – grupa A

3,5 sata – grupa B

MODUL 2 – IZRADA GOTOVOG JELA

ZADATAK: Goveđa bistra juha, škrobasti prilog i umak od rajčice

- natjecatelj ima 15 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata
- natjecatelj će pripremiti namirnice i pripremiti bistru juhu. Bistra juha mora sadržavati goveđe meso i ostale namirnice potrebne za gotovljenje bistre juhe. Natjecatelj će u juhi upotrijebiti domaće rezance koje je izradio prvi dan natjecanja.

- natjecatelj će pripremiti škrobasti prilog iz svoje recepture i umak od rajčice te će ih servirati uz kuhano meso iz juhe
- vrijeme izrade je 3,5 sata

DETALJI SERVIRANJA

- glavno jelo pripremiti za tri osobe i poslužiti u 3 tanjura (2,5 dcl juhe po osobi)
- dva tanjura svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu
 - za vrijeme dok grupa A nastavlja natjecanje (Modul 2), grupa B će izraditi po 2 istovjetna pisana menija, jedan za prosudbeno povjerenstvo, a drugi na prezentacijski stol. Oni neće biti dijelom bodovanja, ali će ukrašavati prezentacijski stol natjecatelja prema zadanoj temi. Za vrijeme ove aktivnosti mentorima je dopušteno pomagati natjecateljima u radu. Tehnike izrade menija su proizvoljne. Zadatak je ponuditi jednostavni meni.
 - nakon pauze za ručak grupe se mijenjaju u svojim aktivnostima

TREĆI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 4 sata – svi natjecatelji

MODUL 3 – PREZENTACIJA JELA

ZADATAK: Palačinke

- natjecatelj će pripremiti desert od lijevanog tijesta - palačinke
- zadanu namirnicu u desertnom jelu, orašaste plodove, natjecatelj može koristiti prema vlastitom odabiru (nadjev, dekoracija i sl.)
- natjecatelj će dekorirati jelo (dekoracija mora biti jestiva)
- natjecatelj će primijeniti tehnike prezentiranja jela i servirati zadano jelo

DETALJI SERVIRANJA:

- jelo pripremiti za tri osobe i poslužiti u 3 tanjura (2 palačinke po osobi)
- dva tanjura svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu
- za modul 3 predviđeno je **maksimalno vrijeme rada 4 sata**

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 potrebno je osigurati izdvojen prostor u kojem će grupa koja čeka modul izrađivati pisani meni. To uključuje 4 stola i stolice za natjecatelje i mentore (8 komada).

Prvi i treći modul natjecanja obje grupe rade istovremeno, te je iz tog razloga potrebno, uz radne jedinice, osigurati dodatna 4 stola (radne površine) na kojima će natjecatelji raditi. Dakle, prvi i 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 – 12 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
- 4 stolice
- stol s radnim materijalima (podlošcima za ocjenjivanje, ocjenjivačkim listama, običnim olovkama s gumicom, kemijskim olovkama).
- priključak za laptop i internetski priključak

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)

- Brašno - pšenično, raženo, pirovo ili kukuruzno
- Jaja
- Sol sitna i krupna
- Papar - crni u znu i mljeveni
- Mljevena crvena paprika, slatka i ljuta
- Goveđe kosti
- Goveđe meso
- Mrkva
- Celer korijen i list
- Peršin korijen i list
- Luk
- Poriluk
- Češnjak
- Paprika svježa
- Rajčica svježa
- Tikvica svježa
- Rajčica pelat
- Rajčica dvostruki koncentrat
- Krumpir
- Riža
- Tjestenina
- Maslac
- Biljno ulje
- Svinjska mast
- Panceta (špek)
- Mlijeko
- Vrhnje za kuhanje
- Orašasti plodovi po želji
- Rum za kolače
- Limun
- Šećer kristal
- Šećer u prahu
- Vanilin šećer
- Kakao u prahu
- Slatko vrhnje
- Bijela čokolada
- Tamna čokolada (za kuhanje)
- Marmelada od marelice
- Vino bijelo

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

