



MODEL ZADATKA
POMOĆNI
KUHAR I SLASTIČAR

U ŠKOLSKOJ GODINI
2022./2023.

SADRŽAJ

Sadržaj

| | |
|---|----|
| 1. UVOD | 3 |
| 2. OPIS MODELA I ZADAĆA | 4 |
| 2.1. TEMA ZADATKA: MATURALNA VEČERA | 4 |
| 2.2. UPUTE NATJECATELJIMA | 4 |
| 3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI | 7 |
| 4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI | 10 |
| 5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU | 11 |
| 6. OBRAZAC RECEPTURE | 12 |

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 dva sata (istovremeno)
- Drugi dan natjecanja provodit će se modul 2 u trajanju od tri i pol sata (dvije grupe)
- Treći dan natjecanja provodit će se modul 3 u trajanju od četiri 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, čaše 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 tri različita modula tijekom natjecanja:

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

ZADATAK: Pripremiti i poslužiti jednostavni meni za maturalnu večeru

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 dopuštena je upotreba ostalih sastojaka iz košarice namirnica, po vlastitom izboru. Receptura i namirnice konačni su i ne smiju se mijenjati tijekom 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
- namirnice će pohraniti na predviđena mjesta do početka natjecanja
- natjecatelji će, prije svakog modula natjecanja, pripremiti radno mjesto primjenjujući pravila zaštite na radu i zaštite okoliša

ZADANI SASTOJCI:

- Za juhu – cvjetača
- Za glavno jelo – pileća prsa i sir parmezan
- Za desert – voće

DODATNI SASTOJCI:

- uz glavne/zadane sastojke natjecatelji će prema vlastitom odabiru 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: Krem juha od cvjetače

- natjecatelj ima 15 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata
- natjecatelj treba pripremiti krem juhu od cvjetače
- vrijeme izrade je 2 sata

DETALJI POSLUŽIVANJA:

- krem juhu pripremiti za tri osobe i poslužiti u 3 tanjura (2,5 del juhe po osobi)
- dva tanjura juhe poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur juhe poslužuje na izložbenom stolu

DRUGI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 3,5 sata – grupa A

3,5 sata – grupa B

MODUL 2 – IZRADA GOTOVOG JELA

ZADATAK: Pileća prsa u umaku od sira i široki rezanci u boji

- natjecatelj ima 15 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata

- natjecatelj će pripremiti namirnice i pripremiti gotovo jelo. Gotovo jelo mora sadržavati pileće meso (prsa), umak od sira i široke rezance u boji.
- vrijeme izrade je 3,5 sata

DETALJI POSLUŽIVANJA:

- gotovo jelo pripremiti za tri osobe i poslužiti na 3 tanjura
- dva tanjura svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu
 - o za vrijeme dok grupa A nastavlja natjecanje (Modul 2), grupa B će izraditi dekoracije za izložbeni stol. One neće biti dijelom bodovanja, ali će ukrašavati izložbeni stol natjecatelja prema zadanoj temi (maturalna večera). Za vrijeme ove aktivnosti mentorima je dopušteno pomagati natjecateljima u radu. Tehnike izrade dekoracije su proizvoljne.
 - o nakon pauze za ručak grupe se mijenjaju u svojim aktivnostima

TREĆI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 4 sata – svi natjecatelji

MODUL 3 – PREZENTACIJA JELA

ZADATAK: Voćni mousse u čaši

- natjecatelj će pripremiti desert – voćni mousse
- zadanu namirnicu u desertnom jelu, voće, natjecatelj može koristiti prema vlastitom odabiru (krema, dekoracija i sl.)
- natjecatelj će dekorirati jelo (dekoracija mora biti jestiva)
- natjecatelj će primijeniti tehnike prezentiranja jela i poslužiti zadano jelo

DETALJI POSLUŽIVANJA:

- jelo pripremiti za tri osobe i poslužiti u 3 čaše
- dvije čaše deserta poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedna čaša 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 dekoracije. 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:

- radna jedinica – 15 m²
- prostor za presvlačenje natjecatelja – 8 m²
- prostor za prezentaciju završnih radova – jela – do 20 m²
- prostor za prosudbeno povjerenstvo – 12 m²

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

- ploča za kuhanje s pećnicom ispod, dimenzija 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 s dva bazena od nehrđajućeg čelika i dijelom za cijeđenje vode sa suđa, 240 x 65 x 80 cm
- nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje

OPREMA BOKSOVA

1. mikser – 4 kom
2. štapni mikser – 2 kom
3. blender – 2 kom
4. mlinac za orašaste plodove – 4 kom
5. sita za prosijavanje brašna – 4 kom
6. sita za posipanje mljevenog šećera – 4 kom
7. papir za pečenje, 4 kom
8. alufolija, 4 kom
9. prozirna PVC folija, 4 kom
10. vaga, digitalna 4 kom
11. daske za rezanje – plastične u boji HACCP-a za natjecanje: (3x8)
 - crvena boja - svježe meso
 - plava boja - svježa riba
 - žuta boja - svježa perad
 - zelena boja - svježe povrće i voće
 - smeđa boja - kuhana hrana
 - bijela boja - ostale živežne namirnice
12. gulilica za povrće, nož za povrće
13. noževi prema HACCP -u: 8 velika + 4 mala
14. odmjerne posude graduirane, volumena do 1 litre, plastične 8 kom.
15. posude za miješanje volumena do 3 litara, 8 kom
16. plastične posude za vaganje do 1 litre, 12 kom
17. plastične ili inox posude za namirnice 3 litre, 8 kom
18. lonac za juhu (8 kom)

19. lončić za umak (8 kom)
20. cjedila za povrće, juhu, 4 kom
21. cjedila za umak, 4 kom
22. zaimača (8 kom),
23. ribež (4 kom)
24. tava duboka s poklopcem, 28 cm, za pirjanje, 4 kom
25. lopatica za doziranje praškastih sirovina, 8 kom
26. inox – lonac volumena 3 litara, 8 kom. (1 kom. za svakog natjecatelja)
27. kuhača, PVC, dužina 350 mm, 8 kom.
28. valjak za tijesto 8 kom
29. silikonska lopatica, dužina 280 mm, 4 kom.
30. mutilica (pjenjača), inoks, 250 mm. 4 kom
31. kist, kuhinjski, širina 40 mm, 4 kom
32. komplet dresir-vrećica, jednokratna upotreba, veličina 530 x 280 mm, s kompletom nastavaka (za svaku radnu jedinicu) 4 kom
33. duboki tanjur za juhu (24 kom),
34. plitki tanjur za glavno jelo (24 kom)
35. tanjuri postavni \varnothing 28 – 32 cm – (24 kom)
36. desertna čaša 300 ml, 24 kom
37. desertni tanjur, 24 kom
38. pribor za jelo (žlica, vilica, nož, desertna žlica), 24 kom
39. kuhinjske krpe, 16 kom. (2 kom. za svakog natjecatelja)
40. vileda – spužvasta krpa, 8 kom. (1 kom. za svakog natjecatelja)
41. spužva za pranje, 8 kom. (1 kom. za svakog natjecatelja)
42. role papirnatih ručnika, 8 kom
43. tekući sapun za ruke
44. sredstva za pranje posuđa i dezinfekciju radnih površina
45. kanta za različite vrste otpada – biootpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad

Pomoćno radno mjesto:

- 4 pomoćna radna stola 120 x 80 cm (rad natjecatelja u dvije grupe)

Praonica posuđa:

- sudoper 3 m x 0,8 m s dva korita
- police za odlaganje suđa - 2 kom.

Prostor za presvlačenje natjecatelja treba sadržavati:

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

Prostor za prezentaciju jela:

- ispred natjecateljske radne jedinice treba biti stol za prezentaciju jela, 120 x 80 cm, 4 kom, prekriven stolnjakom (8 komada)
- 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

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

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

- cvjetača
- maslac
- biljno ulje
- pšenično brašno glatko
- pšenično brašno oštro
- kiselo vrhnje
- vrhnje za kuhanje
- muškatni oraščić
- papar crni mljeveni
- papar bijeli mljeveni
- mljevena crvena paprika, slatka i ljuta
- sol
- pileća prsa
- mlijeko
- luk
- češnjak
- celer korijen
- peršin korijen
- cikla svježa
- mrkva korijen
- bosiljak
- peršin list
- lovor list
- sir parmezan
- jaja
- špinat smrznuti
- naranča
- šećer kristal
- šećer u prahu
- želatina
- liker naranča
- liker limun
- sir mascarpone
- sok od naranče
- slatko vrhnje
- limun
- šumsko voće smrznuto
- mlijeko
- vanilin šećer
- kakao prah
- bijela čokolada
- tamna čokolada (za kuhanje)

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