MODEL ZADATKA
SLASTIČARSTVO

U ŠKOLSKOJ GODINI
2024./2025.

worldskills Croatia

SADRŽAJ

1. UVOD 3

2. OPIS MODELA I ZADAĆA 4

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA 4

MODUL 1. Tajanstveni zadatak (biskvitne smjese, kreme) 7

MODUL 2.Tijesta, biskvitne smjese, kreme, glazure, dekoracije od šećera 7

MODUL 3. Tajanstvena košarica namirnica 7

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI 8

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI 8

5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU 9

UVOD

Tema: **MODERNO SLASTIČARSTVO**

Slastičarstvo kao dio sektora Turizam i ugostiteljstvo, a podsektora Ugostiteljstvo je vrlo široko područje i kao i sve ostalo podložno promjenama, te se u današnje vrijeme tendencija razvoja slastičarstva temelji na sve većem korištenju prirodnih, ekoloških i izvornih namirnica i sastojaka uz primjenu novih i modernih tehnologija i tehnika izrade te uz primjenu inovativnih načina prezentacije i posluživanja slastica. Svijest o održivosti sve je veća i vidljiva u racionalnom i održivom korištenju namirnica u svim područjima i sektorima pa tako i u slastičarstvu prilikom izrade različitih vrsta slastica za različite prigode i namjene.

1. OPIS MODELA I ZADAĆA

MODEL ZADATKA ZA DISCIPLINU SLASTIČARSTVO ZA DRŽAVNO NATJECANJE SASTOJI SE OD TRI MODULA:

Modul 1: Tajanstveni zadatak (biskvitne smjese kreme)

Modul 2: Tijesta, biskvitne smjese, kreme, glazure, dekoracije od šećera

Modul 3: Tajanstvena košarica namirnica

1.1. UPUTE NATJECATELJIMA

Državno natjecanje će se održati kroz tri dana u trajanju od 12 – 16 sati kroz tri modula od kojih će se u dva modula neposredno prije natjecanja objaviti zadatak i namirnice koje moraju biti zastupljene, a koje se nalaze na popisu namirnica.

Prvi dan natjecanja održati će se *Modul 1 Biskvitne smjese, kreme* u trajanju od 3 sata. Neposredno prije natjecanja u Modulu 1 natjecateljima će biti objavljeno koju slasticu trebaju izraditi od biskvitne smjese i kuhane kreme. Svi natjecatelji će dobiti istu recepturu za izradu zadatka

Drugi dan natjecanja održati će se *Modul 2 Tijesta, biskvitne smjese, kreme, glazure, dekoracije od šećera* u trajanju od 7 sati. Tijekom natjecanja natjecatelji će imati pauzu za ručak.
Natjecatelji mogu koristiti svoje recepture.

Treći dan natjecanja održati će se *Modul 3 Tajanstvena košarica namirnica* koji traje 5 sati

- Neposredno prije natjecanje u ovom modulu tajanstvena krema (pjenaste kreme) i tajanstveni sastojci tj. jedna od dvije moguće verzije ovog Modula bit će objavljeni natjecateljima od strane članova prosudbenog povjerenstva.
- Natjecatelji će imati 30 minuta da sastave recepturu prema zadanoj kremi i namirnicama (popis namirnica i kratki opis izrade svakog elementa slastice) prije početka praktičnog rada i 4,5 sata za praktičan rad. Prilikom sastavljanja recepture mogu se služiti svojim receptima.
- Nakon završenog praktičnog dijela rada natjecatelji će članovima Prosudbenog povjerenstva kratko prezentirati desert i opisati zašto su izradili baš takav desert.

OPĆE UPUTE:

- Svi učenici natječu se istovremeno u jednakim uvjetima u istim Modulima po gore navedenom rasporedu.
- Prvi dan pri dolasku na mjesto natjecanja natjecatelji mogu pregledati radno mjesto, odložiti svoj pribor i dobiti osnovne informacije.
- Prije početka natjecanja u svakom modulu natjecatelji će imati 10 minuta vremena za pripremu radnog mjesta i aktivnosti u tom periodu neće biti vrednovane.

- Za vrijeme pripremanja radne jedinice nije dozvoljen bilo kakav rad s namirnicama.
- Tijekom natjecanja Worldskills Croatia natjecatelji mogu koristiti samo namirnice sa popisa namirnica koji je primjeren zadacima natjecanja iz svih modula i nalazi se u Modelu zadatka.
- Popis namirnica bit će dostupan dva mjeseca prije natjecanja te sadrži i tajanstvene namirnice koje će biti otkrivene na dan natjecanja.
- Škola domaćin će prirediti dovoljne količine svih namirnica sa popisa za sve natjecatelje i stoga se popis namirnica i količine **ne šalju** školi domaćinu državnog natjecanja.
- Višak gotovih slastica i dijelova slastica i neuspjele elemente slastica NE BACATI u smeće već stavljati na pladanj/tacnu i ostaviti vidljivo sa strane.

- Za vrijeme natjecanja zabranjeno je korištenje mobilnih uređaja, kamera, pametnih satova.
- Razgovor natjecatelja s mentorom neposredno prije i za vrijeme natjecanja nije dozvoljen, u protivnom će se natjecatelj diskvalificirati.
- Komunikacija za vrijeme natjecanja između svih sudionika (članovi prosudbenog povjerenstva, natjecatelji, volonteri) treba biti minimalizirana.
- Hodogram rada izrađuje škola domaćin.
- 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 8.2.
- Tanjure i pladnjeve/tacne/ogledala/stakla i limove za pečenje osigurava škola domaćin.
- Pisane recepture koje će učenik koristiti tijekom rada u Modulu 2 trebaju biti isprintane na A4 formatu u dva primjerka i spremljene u košuljice. Jedan primjerak koristi učenik, a drugi ide prosudbenom povjerenstvu. Za Modul 1 natjecatelji dobivaju recepturu za zadatak natjecanja u tom modulu. Za Modul 3 učenik ima 30 minuta za pisanje recepture i trebovanja na službeni obrazac koji će dobiti od prosudbenog povjerenstva i pri tome se može koristiti svojim recepturama.
- Natjecatelji sa sobom moraju imati **važeću sanitarnu iskaznicu** i identifikacijsku ispravu koje će prije samog natjecanja provjeriti Prosudbeno povjerenstvo.
- Poštivanje digniteta i pravila struke: obavezno donošenje čiste i opeglane radne odjeće i obuće bez oznaka škole iz kojih natjecatelji dolaze, poštivanje pravila osobne higijene tijekom rada u kuhinji (bez dugih i lakiranih noktiju, bez šminke, povezane kose pod kapom).
- 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, to također trebaju prijaviti članovima prosudbenog povjerenstva.
- U slučaju bolesti ili ozljede tijekom natjecanja natjecatelj o tome mora odmah obavijestiti prosudbeno povjerenstvo koje će odlučiti može li natjecatelj nastaviti s radom. Poduzet će se sve mjere da se pomogne natjecatelju da nastavi natjecanje. U slučaju da natjecatelj mora odustati od daljnjeg natjecanja, ostvareni bodovi bit će dodijeljeni na kraju dana ili natjecanja.

- U slučaju pitanja ili nejasnoće učenik se tijekom natjecanja obraća isključivo članu prosudbenog povjerenstva u tišini podizanjem ruke. Član prosudbenog povjerenstva procijenit će može li i u kojoj mjeri odgovoriti na upit natjecatelja.
- Ako učenik za vrijeme natjecanja mora ići na toalet obratiti se isključivo članu prosudbenog povjerenstva.
- Članovi Prosudbenog povjerenstva bodove unose u CIS tablicu (Competition Information System) informacijski sustav natjecanja koji automatski rangira natjecatelje prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- Svaki modul natjecanja ima svoj ocjenjivački listić s elementima ocjenjivanja karakterističnim za taj modul, s njima će sudionici natjecanja biti upoznati prije samog natjecanja
- U slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, redoslijed se utvrđuje na osnovi većeg broja bodova u modulu 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.
- Nakon svakog završenog natjecanja u određenom modulu održati će se evaluacija rada natjecatelja od strane članova Prosudbenog povjerenstva.
- Odluka prosudbenog povjerenstva konačna je i neopoziva.

PRVI DAN NATJECANJA:

MODUL 1. TAJANSTVENI ZADATAK (biskvitne smjese, kreme)

ZADATAK: Izrada slastice od biskvitne smjese i kuhane kreme.

Prije samog natjecanja natjecateljima će biti objavljeno koju slasticu trebaju izraditi od biskvitne smjese i kuhane kreme. Svi natjecatelji će dobiti istu recepturu za zadanu slasticu i ostale upute za posluživanje slastice. Vrijeme izrade 3 sata.

DRUGI DAN NATJECANJA:

MODUL 2. TIJESTA, BISKVITNE SMJESE, KREME, GLAZURE, DEKORACIJE OD ŠEĆERA

ZADATAK: Svadbena torta na dva kata

- donji kat okrugli Ø 20-24 cm, visine od 8-15 cm,
- gornji kat - oblik i visina proizvoljni,
- sadržaj oba kata mora biti jednak,
- izvana torta premazana kremom na bazi maslaca,
- dekoracija od šećera (šećerna masa – „tichino“, izomalt, karamel, krokant),
- okus i dekoracija – moderna kreativnost

Torta se poslužuje na ukupno 3 tanjura (2 tanjura za članove Prosudbenog povjerenstva, 1 tanjur za prezentaciju uz cijeli ostatak nenarezane torte na tacni). Komad torte na tanjuru treba biti za jednu osobu. Vrijeme izrade torte je 7 sati.

TREĆI DAN NATJECANJA:

MODUL 3. TAJANSTVENA KOŠARICA NAMIRNICA

ZADATAK: Restoranski desert od zadanih namirnica (ukupno trajanje modula je 5 sati, 30 minuta za pisanje recepture, 4,5 h za praktičan rad)

- restoranski desert poslužuje se na tanjuru za jednu osobu, a obavezni elementi su : glavna slastica, uglavnom od biskvitnih smjesa ili tijesta i krema; umak i dekoracija, ukupne težine između 100 g i 150 g,
- glavne tajanstvene namirnice dio su ukupnog popisa namirnica koji se unaprijed objavljuje,
- neposredno prije natjecanje u ovom modulu tajanstvena krema (pjenaste kreme) i tajanstveni sastojci tj. jedna od dvije moguće verzije ovog Modula bit će objavljeni natjecateljima od strane članova prosudbenog povjerenstva,
- prije početka praktičnog rada u ovom modulu natjecatelji imaju 30 minuta vremena za sastavljanje recepture i trebovanja za desert koji će ispisati na službenom obrascu dobivenom od prosudbenog povjerenstva,
- desert se izrađuje za pet osoba, tj. poslužuje se na pet tanjura koji trebaju biti isti, četiri tanjura za članove Prosudbenog povjerenstva, jedan za izložbeni stol,
- praktičan rad izrade restoranskog deserta trajat će 4,5 sata
- kod donošenja tanjura za članove Prosudbenog povjerenstva natjecatelji usmeno i ukratko prezentiraju desert i opisuju što je bio motiv izrade tog deserta.

2. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Prilog: Popis infrastrukture

Radne jedinice – popis potrebnog inventara:

- ukupne dimenzije za radnu stanicu: 4 x 2,5 m, a moraju imati sljedeće:
- ploča za kuhanje s pećnicom ispod, 80 x 65 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
- mikrovalna pećnica 2x
- hladnjaci sa zamrzivačem dimenzija 740 x 830 x 2010 mm, zapremine 650 l – 2 kom. (jedan na četiri radne jedinice)
- **šoker (hladnjak za brzo zamrzavanje)** 750 x 740 x 850/880 mm – dimenzije rashladnog prostora 610 x 410 x 410 mm – kapacitet 5x GN 1/1 ili 600 x 400 mm – temperatura hlađenja : +3/–18 °C – **2 kom** (jedan na četiri radne jedinice)
- radni stol s policama za odlaganje suđa i pribora, 240 x 65 x 80 cm od nehrđajućeg čelika
- pomoćna radna površina 180 x 65 x 85
- kuhinjski robot/multipraktik 8x (samostojeći mikseri)
- digitalne vage 8x
- dodatni limovi za pečenje po svakoj radnoj stanici (1-2 dodatna lima primjerena veličini pećnice)
- 1x kutija za male alate i sitni inventar može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2. o materijalima, opremi i alatima koje donosi natjecatelj
- nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
- za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
- umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
- stol za izlaganje slastica 120 x 80 – 8 kom. – ispred svake radne jedinice
- kanta za različite vrste otpada – biootpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad

Popis s opisom inventara i opreme za sljedeće radne prostore navedeni su u Tehničkom opisu:

- praonica suđa
- prostorija za inventar i suhe namirnice
- prostorija za izdavanje namirnica
- prostorija za odmor i pisanje recepture
- zajednički prostor za pripremu
- prostor za prosudbeno povjerenstvo
- prostorije probaj disciplinu

3. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI

Propisani su u Tehničkom opisu natjecateljske discipline slastičarstvo pod točkom 8.2. i ništa drugo što se ne nalazi na popisu nije dopušteno koristiti. Kutija s alatom i opremom bit će pregledana od strane prosudbenog povjerenstva prije samog natjecanja kako bi se svima osigurali isti uvjeti rada.

4.MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

Natjecateljima nije dozvoljeno donijeti gotove ili polugotove proizvode i elemente dekoracije.

Ne smiju donijeti i koristiti pribor ili uređaje koji nisu navedeni pod točkom 8.2. Tehničkog opisa natjecateljske discipline Slastičarstvo.

6. POPIS NAMIRNICA SLASTIČARSTVO 2025.

1. Pšenično brašno glatko
2. Pšenično brašno oštro
3. Škrobno brašno
4. Bademovo brašno
5. Bademi listići
6. Šećer
7. Šećer u prahu
8. Vanilin šećer
9. Jaja
10. Mlijeko
11. Kiselo vrhnje
12. Mascarpone sir
13. Slatko vrhnje mliječno
14. Slatko vrhnje biljno
15. Maslac
16. Margarin
17. Ulje
18. Kakao maslac
19. Čokolada tamna
20. Čokolada bijela
21. Čokolada mliječna
22. Kakao prah
23. Lješnjaci
24. Orasi
25. Kokos
26. Rogač mljeveni
27. Limun
28. Naranča
29. Limeta
30. Banane
31. Maline (svježe, smrznute)
32. Jagode (svježe, smrznute)
33. Šumsko voće (smrznuto)
34. Cimet
35. Kardamom mljeveni
36. Prašak za pecivo
37. Soda bikarbona
38. Sol
39. Vanilija - -mahuna
40. Svježa menta
41. Glukoza
42. Želatina mljevena i u listićima
43. Agartin
44. Šećerna masa – „tichino“

45. Izomalt
46. Prehrambene boje (gel, u prahu)
47. Zlatni i srebrni prah
48. Šećerne perlice (razne boje)

worldskills Croatia

@worldskillscroatia

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih

ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali

Sufinancira Europska unija

PODRŠKA IZVRSNOSTI, INOVATIVNOSTI I VIDLJIVOSTI STRUKOVNOG OBRAZOVANJA I OSPOSOBLJAVANJA