

**Zadatak s državnog natjecanja
učenika strukovnih škola -
WorldSkills Croatia 2025.
za disciplinu
KUHARSTVO**

Sadržaj

<u>Upute za provođenje modela zadatka</u>	3
<u>Opis modela i zadaća</u>	4
<u>MODUL 1.: Girella pasta</u>	5
<u>Priprema i serviranje jela:</u>	5
<u>Organizacija rada:</u>	5
<u>MODUL 2.: Priprema jela prema zadanoj recepturi</u>	6
<u>Test vještine: Rasijecanje cijelog pileta</u>	6
<u>Priprema i serviranje</u>	6
<u>Organizacija rada</u>	6
<u>MODUL 3.: Pašteta od pileće jetre</u>	7
<u>Priprema i serviranje jela:</u>	7
<u>Organizacija rada</u>	7
<u>MODUL 4.: Jela pripremljena različitim tehnološkim postupcima</u>	8
<u>Opis modula:</u>	8
<u>Poširana jaja „Benedict“</u>	8
<u>Omlet sa povrćem i sirom</u>	8
<u>Organizacija rada</u>	8
<u>MODUL 5.: Desertno jelo</u>	9
<u>Opis zadataka</u>	9
<u>Priprema i serviranje</u>	9
<u>Popis namirnica</u>	10

Upute za provođenje modela zadatka

- Državno natjecanje provodit će se kroz 5 modula.
- Detaljan opis modula 2, priprema jela prema zadanoj recepturi, bit će dodijeljen natjecateljima na dan natjecanja. Ovaj modul podrazumijeva izradu jela praćenjem uputa koje je dalo povjerenstvo i serviranje jela prema dobivenoj slici.
- Model zadatka za disciplinu kuharstvo odvijat će se u modularnom obliku kroz tri dana.
- **Prvi dan** natjecanja provest će se modul 1 u trajanju od tri sata (180 min)
 - toplo predjelo od punjene tjestenine
- **Drugi dan** natjecanja provodit će se modul 2 i 3 u ukupnom trajanju od sedam sati.
 - Priprema jela prema zadanoj recepturi - 4 sata (240 min)
 - Hladno predjelo - 3 sata (180 min)
- **Treći dan** natjecanja provodit će se modul 4 i 5 u ukupnom trajanju od pet sati.
 - Priprema jela različitim tehnološkim postupcima - 2 sata (120 min)
 - Desertno jelo - 3 sata (180 min)
- Modul 2 provest će se kao tajni modul. Pripreme za ovaj modul vidljive su opisu modula.
- Detaljnije informacije o izradi modula 2 natjecatelji će dobiti neposredno prije početka natjecanja.
- U okviru modula 2 natjecatelji će pristupiti testu vještine. Test vještine se sastoji od rasijecanja cijelog pileta i iskoštavanja mesa.
- Svi natjecatelji će na dan natjecanja dobiti košaricu namirnica s istim namirnicama i količinama kao i uvid u zajednički stol namirnica koji će kroz tri dana natjecanja biti dostupan svim natjecateljima. Nakon što dobiju uvid u dobivene košarice i zajednički stol namirnica, natjecatelji će pristupiti pisanju postupka gotovljenja jela i normativa. Predviđeno vrijeme za ovaj dio je 30 minuta. Pisanje normativa se ne odnosi na modul 2.
- Zajednički stol s namirnicama sadržavat će začine, mirodije, brašno, masnoće i mikro bilje.
- Svi radni zadaci po modulima moraju započeti i završiti isti dan kako su predviđeni prema hodoogramu natjecanja.
- Natjecateljima nije dopušteno napraviti pripremu namirnica unaprijed.
- Dozvoljena je upotreba samo one opreme koja je određena prema „Popisu infrastrukture“ kao i one koja je određena u opisu modula zadataka.
- Nakon prezentacije jela 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.
- Ako natjecatelj primijeti bilo kakve nepravilnosti na svom radnom mjestu kao što je nedostatak 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 trebaju prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju ostvarenih bodova u disciplini.
- U slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, redoslijed se utvrđuje na osnovi većeg broja bodova modula 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.
- Odluka Prosudbenog povjerenstva je konačna i neopoziva.

Opis modela i zadaća

Ovaj testni projekt uključuje 5 različitih modula

Prvi dan	Modul 1.	Toplo predjelo od tjestenine Girella pasta	Girella pasta Nadjev od mesnog ragua Umak od rajčice	3 sata	20%
Drugi dan	Modul 2.	Test vještine	Rasijecanje i iskoštavanje cijelog pileta	15 min	30%
		Priprema jela prema zadanoj recepturi	Piletina - pohanje Dva priloga (škrobasti i povrtni) Svijetli umak	3:45	
	Modul 3.	Hladno predjelo	Pašteta od pileće jetre u barčici od prhkog tijesta Pileća jetrica - zabatak Kavijar od naranče	3 sata	20%
Treći dan	Modul 4.	Priprema jela različitim tehnološkim postupcima	Poširana jaja „Benedict“ Holandski umak	1 sata	10%
			Omlet s povrćem i sirom	1 sat	
	Modul 5.	Desert	Hrustavo tijesto (pripremljeno u obliku profiterola, eklera i vijenca) Slastičarska krema Čokoladna glazura	3 sata	20%

MODUL 1: Girella pasta

Skupina jela: toplo predjelo - Toplo predjelo od punjene tjestenine

Normativ za posluživanje jela: 150 g (ukupna težina svih komponenti na tanjuru)

Naziv jela: Girella pasta

Vrijeme za izradu zadatka: 3 sata(180 min)

Posluživanje: 3 tanjura (jedan za izložbeni stol, dva za povjerenstvo)

Dimenzija tanjura: Ø28 cm.

Priprema i serviranje jela:

- Pripremljeno jelo servirati na tanjuru
- Tjestenina punjena mesnim raguom izrađenim od miješanog mljevenog mesa i po želji dodavanjem drugih namirnica iz dobivene košarice.
- Uz jelo poslužiti umak od rajčice.
- Dozvoljeno korištenje vlastitog noža (rolera za rezanje tjestenine)
- Jelo dekorirati prema vlastitom nahođenju sukladno ponuđenim namirnicama
- Tjestenina se rastanjuje valjkom ili strojem
- Oblik tjestenine prikazan je na slici br. 1
- U pripremi jela mogu se koristiti namirnice sa zajedničkog stola.

Slika 1: Girella pasta



Organizacija rada:

- ✓ Dolazak i presvlačenje natjecatelja
- ✓ Upoznavanje s radnim prostorom
- ✓ Upoznavanje sa sadržajem košarice namirnica i zajedničkim stolom s namirnicama
- ✓ Pisanje normativa i postupka gotovljenja (30 min)
- ✓ Priprema jela
- ✓ Serviranje
- ✓ Komentari prosudbenog povjerenstva

MODUL 2: Priprema jela prema zadanoj recepturi

Opis modula

Na dan natjecanja natjecatelji će dobiti normativ, postupak gotovljenja i fotografiju gotovog jela. Zadatak je replicirati jelo prema uputama za gotovljenje i serviranje. Nakon podjele zadatka natjecatelji imaju 15 minuta za analizu zadane recepture i organizaciju rada. Sve potrebne namirnice za izradu modula bit će dodijeljene u košarici namirnica.

- Glavno jelo – pile – pohanje - svijetli umak - dva priloga od čega je jedan škrobasti, a drugi povrtni

Skupina jela: glavno jelo - Jelo od pilete

Test vještine: Rasijecanje cijelog pileta i iskoštavanje mesa

Normativ za posluživanje glavnog mesnog jela: 180 g

Tehnološki postupak gotovljenja mesa: Pohanje

Umak: Svijetli umak na bazi velutea

Prilozi: Dva priloga od čega je jedan povrtni, a drugi škrobasti

Vrijeme za izradu zadataka: 4 sata (240 min)

Posluživanje: 3 tanjura (jedan za izložbeni stol, dva za povjerenstvo)

Dimenzija tanjura: 31 cm

Test vještine: Rasijecanje cijelog pileta

- ✓ Rasijecanje pile - batak, zabatak, krilo, prsa i leđa (7 min)
- ✓ Iskoštavanje mesa (7 min)

Priprema i serviranje

- ✓ Svaki natjecatelj će dobiti košaricu s istim namirnicama
- ✓ Jelo pripremiti prema dobivenim uputama
- ✓ Jelo servirati što sličnije slici (slika gotovog jela bit će dodijeljena svakom natjecatelju)

Organizacija rada

- ✓ Presvlačenje
- ✓ Preuzimanje, pregledavanje i smještanje namirnica u hladnjak
- ✓ Analiza dobivene recepture (15 min)
- ✓ Test vještine - rasijecanje cijelog pileta (14 min)
- ✓ Priprema jela prema zadanoj recepturi
- ✓ Serviranje jela
- ✓ Komentari prosudbenog povjerenstva

MODUL 3: Pašteta od pileće jetre

Skupina jela: Hladno predjelo

Normativ za posluživanje: 100 g

Naziv jela: Pašteta od pileće jetre u barčici od prhkog tijesta

Vrijeme za izradu zadataka: 3 sata (180 min)

Posluživanje: 3 tanjura (jedan za izložbeni stol, dva za povjerenstvo)

Dimenzija tanjura: Ø 28 cm

Priprema i serviranje jela:

- ✓ Pripremljeno jelo servirati na tanjur
- ✓ Paštetu servirati u barčici od prhkog tijesta
- ✓ Uz paštetu servirati „kavijar“ od naranče
- ✓ U izradi paštete uz pileću jetricu koristiti i **pileći zabatak** (obavezno)
- ✓ Dozvoljeno je korištenje vlastitih silikonskih kalupa za izradu dekoracija (tulija) (po izboru)
- ✓ Dozvoljena upotreba mikro bilja sa zajedničkog stola (po izboru)
- ✓ Serviranje i dekoriranje jela odraditi prema vlastitom nahođenju
- ✓ Kalup za izradu barčice veličine 120 x 50 x 1,3 cm

Slika 2: Kalup za izradu barčice od prhkog tijesta

Izvor: <https://www.cutecolor.hr/proizvod/kalupi-za-petits-fours-barquette-120-x-50-x-13-mm/>



Organizacija rada

- Preuzimanje i provjera sadržaja košarice namirnica
- Pisanje normativa i postupka gotovljenja (30 min)
- Priprema jela
- Serviranje jela
- Komentari prosudbenog povjerenstva

MODUL 4: Jela pripremljena različitim tehnološkim postupcima

Opis modula:

- ✓ Modul 3 se sastoji od izrade dva jela:
- Poširana jaja „Benedict“ - 2 jaja – tost - šunka u ovitku - poširano jaje - holandski umak
- Omlet s povrćem i sirom - 2 jaja - 3 vrste povrća- sir gouda
- ✓ Natjecatelji prvo pripremaju poširana jaja „Benedict“, koje se poslužuje i ocjenjuje nakon čega će se pristupiti izradi drugog jela (omleta s povrćem i sirom)

Poširana jaja „Benedict“

- ✓ Vrijeme za izradu jela 1 sat (60 min)
- ✓ Jelo se poslužuje na tri tanjura promjera 31 cm
- ✓ Jelo pripremiti i poslužiti na tri tanjura (jedan za izložbeni stol i dva za povjerenstvo)
- ✓ Podloga za poširano jaje je prženi tost i šunka
- ✓ Za jednu osobu se poširaju dva jaja (ukupno 6 jaja za tri tanjura)
- ✓ Poširana jaja poslužiti s holandskim umakom
- ✓ Jelo dekorirati sukladno dostupnim namirnicama na zajedničkom stolu
- ✓ Dozvoljena upotreba mikro bilja
- ✓ Žutanjak treba ostati žitak (mekan)

Omlet s povrćem i sirom

- ✓ Vrijeme za izradu jela 1 sat (60 min)
- ✓ Omlet poslužiti na tri tanjura promjera 31 cm
- ✓ Jelo pripremiti i poslužiti tri tanjura (jedan za izložbeni stol i dva za povjerenstvo)
- ✓ Omlet pripremiti od dva jaja za jednu osobu (ukupno 6 jaja za serviranje tri tanjura)
- ✓ Nadjev od povrća pripremiti od **tri** vrste povrća
- ✓ Za nadijevanje uz povrće koristiti sir Gouda
- ✓ Jelo dekorirati upotrebom dostupnih namirnica na zajedničkom stolu
- ✓ Dozvoljena upotreba mikro bilja
- ✓ Omlet ne smije biti u polukružnom obliku već u obliku rižinog zrna

Organizacija rada

- ✓ Dolazak i presvlačenje natjecatelja
- ✓ Preuzimanje košarice namirnica za oba jela
- ✓ Izrada normativa i postupka gotovljenja (za oba jela 30 min)
- ✓ Gotovljenje zadatka (poširana jaja „Benedict“)
- ✓ Serviranje
- ✓ Komentari prosudbenog povjerenstva
- ✓ Priprema omleta
- ✓ Serviranje jela
- ✓ Komentari prosudbenog povjerenstva

MODUL 5: Desertno jelo

Zadatak: hrustavo tijesto, slastičarska krema

Normativ za posluživanje jela: 80 g po proizvodu

Vrijeme za izradu zadataka: 3 sata (180 min)

Posluživanje: 3 tanjura (jedan za izložbeni stol, dva za povjerenstvo), na svakom tanjuru za posluživanje trebaju se nalaziti po jedan profiterol, jedan ekler i jedan vijenac.

Dimenzija tanjura: Tanjur promjera 31 cm

Opis zadataka

Svaki natjecatelj treba napraviti tri različita oblika od kojih će svaki biti serviran na tanjuru

- ✓ Profiteroli sa slastičarskom kremom i vrhnjem za šlag 80 g (prerezati i nadjenuti)
- ✓ Ekleri sa slastičarskom kremom i čokoladnom glazurom 80 g (napuniti bez rezanja)
- ✓ Vijenac sa slastičarskom kremom, vrhnjem za šlag i bobičasto voće 80 g (prerezati i nadjenuti)

Priprema i serviranje

- ✓ Zabranjeno je korištenje vlastitog inventara- sav potreban inventar biti će osiguran od strane organizatora
- ✓ Nije dozvoljeno koristiti namirnice koje nisu predviđene u košarici namirnica

Organizacija rada

- ✓ Preuzimanje košarice namirnica
- ✓ Pisanje normativa i postupka gotovljenja jela
- ✓ Serviranje jela
- ✓ Komentari prosudbenog povjerenstva

Popis namirnica

Masnoće	Suncokretovo ulje, maslac, margarin
Povrće	Luk, ljutika, mrkva, peršin, celer stabljika, celer korijen, paprika babura, šampinjoni, tikvica, brokula, peršin list, rajčica, cherry rajčica, batat, češnjak, riža, krumpir, Mikro bilje
Mlijeko i mliječni proizvodi	Mlijeko, sir Gouda, sir Grana Padano, vrhnje za šlag, vrhnje za kuhanje
Voće	Smrznuto šumsko voće, borovnice, limun,
Začini i mirodije	Sol, papar bijeli, papar crni, šećer, vanilija šećer, šećer u prahu, cimet mljeveni, klinčići, mljeveni, začinska paprika slatka mljevena, začinska paprika ljuta, ocat jabučni, bosiljak, menta, mahuna vanilije, muškatni oraščić, kim,
Alkoholna pića	Bijelo vino, konjak
Ostalo	Brašno glatko, brašno oštro, gustin, jaja, želatina, agar agar, pelati, koncentrat rajčice, tost, sok od naranče, čokolada za kuhanje, listići badema,
Meso i suhomesnati proizvodi	Suha dimljena slanina, šunka u ovitku, miješano mljeveno meso, grill pile, pileća jetrica

Važno:

- ✓ Priloženi popis namirnica služi kao okvir za pripremanje učenika za natjecanje.
- ✓ Prosudbeno povjerenstvo će za svaki modul prema vlastitom nahođenju pripremiti košaricu namirnica za svakog natjecatelja. Košarice će sadržavati iste količine i vrste namirnica.
- ✓ Nakon uvida u košaricu namirnica natjecatelji pišu normativ za tri osobe i postupak gotovljenja jela.
- ✓ Postupak pisanja normativa i postupka gotovljenja jela obaviti će se na pripremljenim obrascima.
- ✓ Normativi se ispisuju u gramima, mililitrima ili komadno

**Pohane okruglice od pilećeg mesa punjene
sirom i šampinjonima
Kašica od krumpira
Sotirano povrće**

red. Br	Naziv namirnice	Jedinična mjera	Količina za jednu osobu	Količina za 10 osoba	Zajednički stol
1.	Grill pile 1,5-1,9	kom	1	10	0
2.	Šampinjoni	kg	250	1,5	1
3.	Maslac	kg	0,25	2,5	1
4.	Krumpir	kg	600	6	4
5.	Grana Padano 100-150	kom	1	10	0
6.	Jaja	kom	4	40	20
7.	Luk	kg	0,2	2	2
8.	Mrkva	kg	0,5	5	2
9.	Peršin korijen	kg	0,1	1	0,5
10.	Celer stabljika	kg	0,05	0,5	0,2
12.	Brašno oštro	kg	0	0	2
13.	Brašno glatko	kg	0	0	2
14.	Peršin list	kg	0	0	0,2
15.	Sol	kg	0,1	1	1
16.	Papar	kg	0	0	0,1
17.	Muškatni oraščić	kom	0	0	4
18.	Brokula	kg	0,2	2	1
19.	Vrhnje za kuhanje	l	0,1	1	1
20.	Mikro bilje (grašak u kaliću)	kom	0	0	4
21.	Grašak smrznuti	kg	0	0	1
21.	Krušne mrvice	kg	0	0	2
22.	Limun	kom	1	10	10
23.	Tikvica	kom	1	10	5
24.	Bijelo vino	l	0	0	3

**Pohane okruglice od pilećeg mesa punjene
sirom i šampinjonima
Kašica od krumpira
Sotirano povrće
Umak do peradi s vrhnjem**

Pileće meso		
1.	Pileće meso 450 g.	Pileće meso samljeti i začiniti soli i paprom. Od dobivene smjese oblikovati okruglice veličine 50 g.
2.	Sol 5 g.	
3.	Papar bijeli 1 g.	
Nadjev od gljiva		
1.	Maslac 20 g.	Sitno kosani luk popržiti na maslacu Na poprženi luk dodati kosane šampinjone i popržiti Začiniti soli, paprom i limunovim sokom Popržene šampinjone pomiješati s ribanim parmezanom. Oblikovati okruglice veličine 15 g.
2.	Luk 35 g.	
3.	Šampinjoni 120 g.	
4.	Grana Padano 40g.	
5.	Sol 10 g.	
6.	Papar 1 g.	
7.	Limunov sok 1 ml.	
Kašica od krumpira		
1.	Krumpir 600 g.	Skuhani krumpir protisnuti i pomiješati s mlijekom i maslacem Začiniti soli
2.	Maslac 30 g.	
3.	Mlijeko 0,5 dcl.	
4.	Sol 5g.	
Sotirano povrće		
1.	Mrkva 80 g	Šampinjone izrezati na četvrtinu i sotirati na maslacu Izrezane tikvice (ploške debljine 1 cm, izrezati na četvrtine) sotirati na maslacu Mrkvu izrezati na kockice veličine 1,5x1,5 cm i kratko prokuhati pa ih sotirati na maslacu Brokulu blanširati i sotirati na maslacu
2.	Šampinjoni 90g.	
3.	Tikvica 50 g.	
4.	Brokula 50 g.	
5.	Maslac 30 g	
6.	Sol 10g.	
7.	Bijeli papar 1g.	
Umak		
1.	Pileće kosti	Usitnjene pileće kosti popržiti na maslacu pa im dodati korjenasto začinsko povrće sječeno na kockice 1x1 cm i sve zajedno popržiti. Dodati bijelo vino. Dodati vodu i kuhati. Kuhani temeljac procijediti i reducirati. Reducirani umak povezati sirovim maslacem i vrhnjem za kuhanje Umak začiniti dodavanjem soli, papra i limunovog soka.
2.	Luk 100 g.	
3.	Mrkva 150 g.	
4.	Peršin korijen 80 g.	
5.	Celer stabljika 25 g.	
6.	Šampinjoni 30 g.	
7.	Vino 0,5 dcl.	
8.	Vrhnje za kuhanje 0,5 dcl.	
9.	Sol 3 g.	
10.	Papar 1 g.	
11.	Limun 1 ml.	
12.	Maslac 25 g. (za prženje)	
13.	Maslac 50 g. (za povezivanje umaka)	

**Pohane okruglice od pilećeg mesa punjene
sirom i šampinjonima
Kašica od krumpira
Sotirano povrće
Umak do peradi s vrhnjem**

- ✓ Pileće meso samljeti na stroju za mljevenje ili uz pomoć štapnog miksera.
- ✓ Usitnjeno meso začiniti soli i paprom. Oblikovati okruglice veličine 50 g.
- ✓ Okruglice napuniti nadjevom od gljiva i sira.
- ✓ Pripremljene okruglice staviti panirati na bečki način i pohati u dubokoj masnoći.
- ✓ Uz jelo pripremiti kašicu od krumpira i povrće sotirano na maslacu.
- ✓ Za umak na masnoći popržiti pileće kosti i povrće. Kad se namirnice lagano karameliziraju dodati bijelo vino. Nakon bijelog vina dodati vodu i kuhati. Kuhani temeljac procijediti i reducirati. U reducirani temeljac dodati maslac i vrhnje za kuhanje. Začiniti soli i paprom i limunovim sokom.
- ✓ Jelo dekorirati mikro biljem.

**Pohane okruglice od pilećeg mesa punjene
sirom i šampinjonima
Kašica od krumpira
Sotirano povrće
Umak do peradi s vrhnjem**



**Pohane okruglice od pilećeg mesa punjene
sirom i šampinjonima
Kašica od krumpira
Sotirano povrće
Umak do peradi s vrhnjem**





world skills 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