



Zadatak za izlučno natjecanje Slastičarstvo

Državno natjecanje učenika strukovnih škola -
WorldSkills Croatia 2026.

Šk. god. 2025./2026.

1. 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. U današnje vrijeme tendencija razvoja slastičarstva temelji se 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.

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

Model zadatka za disciplinu SLASTIČARSTVO za izlučna natjecanja se sastoji od jednog modula :

Modul: Tijesta i nadjevi

ZADATAK: Štrukli sa sirom - slatki (kuhani i zapečeni)

- Izraditi štrukle od 500 g brašna.
- Za Prosudbeno povjerenstvo se poslužuju 2 tanjura s dva komada štrukli, ostatak na pliticu za prezentaciju.
- Praktičan rad izrade slastice trajat će 3 sata.

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

- Svi natjecatelji moraju biti detaljno upoznati s Tehničkom opisom i Modelom zadatka.
- Izlučno natjecanje se održava iz modula koji neće biti dio državnog natjecanja Worldskills Croatia 2026. od 05. – 07. svibnja 2026.
- Vrijeme natjecanja u disciplini Slastičarstvo na izlučnim natjecanjima je 3 sata.
- Natjecatelj donosi printanu recepturu na A2 papiru u košuljici u 2 primjerka.
- Tijekom priprema za izlučno natjecanje Worldskills Croatia i tijekom samog natjecanja natjecatelji mogu koristiti samo namirnice sa popisa.
- Škole domaćini regionalnih natjecanja će osigurati za svakog natjecatelja dovoljne količine namirnica navedenih u popisu namirnica objavljenom zajedno sa zadatkom tako da se školi domaćinu regionalnog natjecanja NE ŠALJE popis i količine namirnica. Popis sadrži samo namirnice koje je dozvoljeno koristiti tijekom natjecanja, a objavljen je u ovom dokumentu.
- 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. Tehničkog opisa discipline Slastičarstvo.
- Škola domaćin osigurava tanjure/plitice jednake za sve natjecatelje.

- Natjecatelji sa sobom moraju imati važeću sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu te kompletnu radnu odjeću i obuću bez oznaka škole iz kojih natjecatelji dolaze.
- Član državnog prosudbenog povjerenstva koji je podrška članovima prosudbenog povjerenstva regionalnog natjecanja označava početak i kraj rada.
- 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 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.
- U slučajevima uočenih nedopuštenih korištenja sredstava rada, kršenja propozicija natjecanja ili drugih nepravilnosti prosudbeno povjerenstvo za regionalno natjecanje odlučit će o istom te može donijeti odluku o smanjenju bodova ili diskvalifikaciji natjecatelja.
- Pri dolasku na natjecanje mentori i natjecatelji se trebaju strogo pridržavati vremena koje je navedeno u hodogramu radi pravilne i pravovremene provedbe natjecanja.
- 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.
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- 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.
- Odluka prosudbenog povjerenstva konačna je i neopoziva.

- Nakon ocjenjivanja članovi prosudbenog povjerenstva natjecateljima i njihovim mentorima ukratko će istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadane slastice.

3. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE 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.

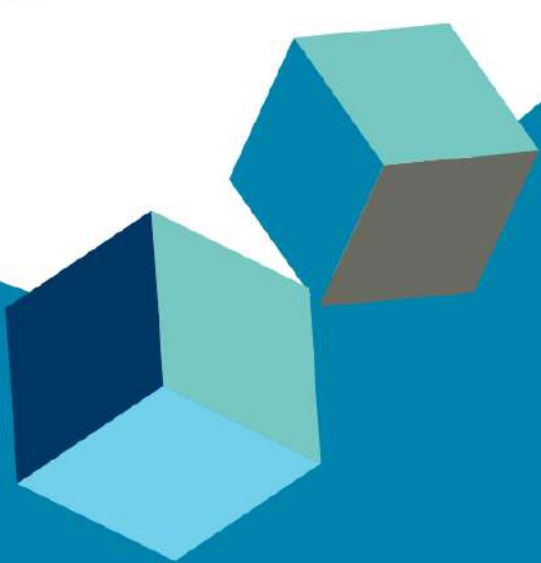
Ne smiju donijeti i koristiti pribor ili uređaje koji nisu navedeni pod točkom 8.2. Tehničkog opisa natjecateljske discipline Slastičarstvo.

5. POPIS NAMIRNICA ZA REGIONALNO NATJECANJE:

1. Pšenično brašno glatko
2. Pšenično brašno oštro
3. Škrobno brašno
4. Šećer
5. Šećer u prahu
6. Vanilin šećer
7. Mahuna vanilije
8. Jaja
9. Maslac
10. Ulje
11. Slatko vrhnje (mliječno 30% mliječne masti)
12. Vrhnje za kuhanje
13. Kiselo vrhnje
14. Svježi sir
15. Sol



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