



# MODEL ZADATKA KUHARSTVO

U ŠKOLSKOJ GODINI  
2025./2026.

## Sadržaj

Upute za provođenje modela zadatka .....	3
Opis modela i zadatka .....	4
MODUL 1: JELO OD RIŽE .....	5
Opis modula.....	5
Priprema i serviranje jela:.....	5
Organizacija rada: .....	5
MODUL 2: VUČENO TIJESTO.....	6
Opis modula.....	6
Priprema i serviranje .....	6
Organizacija rada: .....	6
MODUL 3: STREET FOOD .....	7
Opis modula.....	7
Priprema i serviranje jela:.....	7
Organizacija rada .....	7
MODUL 4: GLAVNO JELO- PIRJANJE MESA U KOMADU .....	8
Opis modula.....	8
Priprema i serviranje .....	8
Organizacija rada .....	8
Test vještine .....	9
MODUL 5: DESERTNO JELO .....	10
Opis modula.....	10
Priprema i serviranje .....	10
Organizacija rada .....	10
Popis namirnica .....	11
Infrastrukturni popis .....	12

## UPUTE ZA PROVOĐENJE MODELA ZADATKA

- Državno natjecanje provodit će se kroz 5 modula.
- Detaljan opis modula 4, 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 i 2 u trajanju od tri sata (150 min)
  - Jela od riže (60 min)
  - Jela od vučenog tijesta (90 min)
- **Drugi dan** natjecanja provodit će se modul 3 i 4 u ukupnom trajanju od sedam sati.
  - Pirjanje mesa u komadu - 4 sata (240 min) umanjeno za 30 min. pisanja recepture
  - Street food - 3 sata (180 min)
- **Treći dan** natjecanja provodit će se modul 5 u ukupnom trajanju od 3 sata (180 min).
  - Desertno jelo - 3 sata (180 min)
- Modul 3 provest će se kao tajni modul. Pripreme za ovaj modul vidljive su opisu modula.
- Detaljnije informacije o izradi modula 3 natjecatelji će dobiti neposredno prije početka natjecanja.
- U okviru modula 3. natjecatelji će pristupiti testu vještine. Test vještine se sastoji sječenja povrća na različite oblike prema dobivenim uputama.
- 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 hodogramu 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. Prijavlivanje nepravilnosti mora se prijaviti tijekom provedbe natjecanja u trenutku uočavanja.
- 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, redosljed 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 ZADATKA

Ovaj testni projekt uključuje 5 različitih modula

Prvi dan	Modul 1.	Jelo od riže	Rižoto od lignji	60 min	20%
	Modul 2	Jelo od vučenog tijesta	Štrukli	90 min	10%
Drugi dan	Modul 3.	Street food	Hamburger, prženi štapići krumpira	180 min	20%
Driugi dan	Modul 4.	Pisanje normativa i postupak gotovljenja jela		30 min	30%
		Pirjanje mesa u komadu	Tajni modul Test vještine- sječenje povrća	210 min	
Treći dan	Modul 5	Desert	Biskvitni savijutak	180 min	20%

# MODUL 1: JELO OD RIŽE

## OPIS MODULA

Skupina jela: Jelo od riže

Naziv jela: Rižoto s lignjama

Normativ za posluživanje jela: 150-160 g (ukupna težina svih komponenti na tanjuru)

Normativ i receptura: natjecatelji donose napisan normativ i postupak gotovljenja ispisan i isprintan na računalu u dva primjerka.

Vrijeme za izradu zadataka: 60 minuta

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

Dimenzija tanjura: Ø cca 28 cm.

## PRIPREMA I SERVIRANJE JELA:

- ✓ Deset dana prije natjecanja poslati trebovanja školi domaćinu s naznakom **MODUL 1**.
- ✓ Za pisanje trebovanja mogu se koristiti samo namirnice koje su navedene u popisu namirnica. Sve namirnice koje nisu na popisu natjecatelji neće dobiti.
- ✓ Zabranjeno je donošenje i korištenje namirnica koje nisu na popisu namirnica
- ✓ Natjecatelji mogu koristiti vlastite noževe i pincete za serviranje jela.
- ✓ Pripremljeno jelo servirati na tanjuru.
- ✓ Jelo dekorirati prema vlastitom nahođenju sukladno ponuđenim namirnicama
- ✓ Na dan natjecanja povjerenstvo će odabrati jednu namirnicu koja će se morati upotrijebiti u pripremi jela s popisa namirnica.

## ORGANIZACIJA RADA:

- ✓ Dolazak i presvlačenje natjecatelja
- ✓ Upoznavanje s radnim prostorom
- ✓ Pregledavanje sadržaja košarice namirnica- kontrola naručenog i dostavljenog
- ✓ Priprema jela
- ✓ Serviranje
- ✓ Komentari prosudbenog povjerenstva

## MODUL 2: VUČENO TIJESTO

### OPIS MODULA

Skupina jela: Jelo do vučenog tijesta

Naziv jela: Štrukli (kuhani)

Normativ za posluživanje jela: 150-200 g. (ukupna težina svih komponenti u posudi za gratiniranje)

Normativ i receptura: natjecatelji donose napisan normativ i postupak gotovljenja ispisan i isprintan na računalu ispisan u dva primjerka

Vrijeme za izradu zadataka: 90 minuta

Termički postupci gotovljenja: kuhanje i gratiniranje

Posluživanje: tri posude za gratiniranje (jedan za izložbeni stol, dva za povjerenstvo)

Jedna posuda za gratiniranje je namijenjena za serviranje jedne porcije, dimenzije 15 x20 cm.

### PRIPREMA I SERVIRANJE

- ✓ Deset dana prije natjecanja poslati trebovanja školi domaćinu s naznakom **MODUL 2**.
- ✓ Za pisanje trebovanja mogu se koristiti samo namirnice koje su navedene u popisu namirnica. Sve namirnice koje nisu na popisu natjecatelji neće dobiti.
- ✓ Zabranjeno je donošenje i korištenje namirnica koje nisu na popisu namirnica
- ✓ Natjecateljima je dopušteno da ponesu vlastiti razvijač za tijesto ukoliko ga trebaju.
- ✓ Tijesto se priprema ručno bez upotrebe stroja.
- ✓ Pripremljeno jelo servirati u posudi za gratiniranje
- ✓ Natjecatelji moraju provesti termički postupak obrade **kuhanja i gratiniranja**
- ✓ Natjecatelji tijesto mogu razvlačiti rukom ili uz pomoć razvijača

### ORGANIZACIJA RADA:

- ✓ Pregledavanje sadržajem košarice namirnica- kontrola naručenog i dostavljenog
- ✓ Priprema jela
- ✓ Serviranje
- ✓ Ocjenjivanje i komentari prosudbenog povjerenstva

## MODUL 3: STREET FOOD

### OPIS MODULA

Zadatak : Street food

Naziv jela: Hamburger s prženim štapićima krumpira

Vrijeme za izradu zadataka: 3 sata (180 min)

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

Dimenzija tanjura: Ø cca 32 cm

### PRIPREMA I SERVIRANJE JELA:

- ✓ Pripremljeno jelo servirati na tri tanjura.
- ✓ Dozvoljeno je korištenje vlastitih noževa
- ✓ Na dan natjecanja povjerenstvo će natjecateljima dati normativ za izradu jela, kratki opis postupka gotovljenja i fotografiju serviranog jela.
- ✓ Svi natjecatelji će dobiti identičnu košaricu namirnica.
- ✓ Natjecatelji trebaju biti upoznati s tehnikama pripreme i pečenja dizanog tijesta.
- ✓ Jelo će uz brioche pecivo i odrezak od mljevenog mesa sadržavati i druge dodatke koji su karakteristični za posluživanje ovog jela
- ✓ Sukladno dobivenoj uputi natjecatelji će pripremiti i dodatke koji su karakteristični za posluživanje ovog jela.
- ✓ Namirnice za provedbu ovog modula neće biti na popisu namirnica.
- ✓ Pripremu tijesta natjecatelji mogu provesti strojno.
- ✓ Natjecatelji će za oblikovanje mesa koristiti kalup sličan kalupu na slici.



### ORGANIZACIJA RADA

- ✓ Preuzimanje i provjera sadržaja košarice namirnica
- ✓ Analiza dobivene recepture (10 min)
- ✓ Priprema jela
- ✓ Serviranje jela
- ✓ Komentari prosudbenog povjerenstva

# MODUL 4: GLAVNO JELO- PIRJANJE MESA U KOMADU

## OPIS MODULA

Skupina jela: Gotovo jelo

Termički postupak gotovljenja mesnog dijela jela: pirjanje

Vrijeme za izradu zadataka: 240 min. s uračunatim vremenom za pisanje recepture

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

Dimenzije tanjura: Ø cca 32 cm

## PRIPREMA I SERVIRANJE

- ✓ Na dan natjecanja natjecatelji će dobiti popis namirnica koje mogu koristiti u izradi jela
- ✓ Temeljem dobivenih namirnica natjecatelji će pisati normativ i postupak gotovljenja jela
- ✓ Natjecatelj će moći koristiti samo namirnice s popisa koji su dobili.
- ✓ Svi natjecatelji će dobiti identičnu košaricu namirnica.
- ✓ Glavna mesna namirnica biti će poznata na dan natjecanja.
- ✓ Glavna mesna namirnica treba biti pripremljena postupkom pirjanja
- ✓ Meso mora biti pirjano u komadu te sječeno nakon termičke obrade
- ✓ Natjecatelji će dobiti popis namirnica s izraženim količinama koje mogu koristiti u pripremi jela.
- ✓ U serviranju jela natjecatelji moraju iskoristiti jedan od oblika povrća iz testa vještine koji treba biti termički obrađen i vidljiv.
- ✓ Natjecatelj će dobiti cca 0,8 kg mesa
- ✓ Jelo se sastoji od glavnog mesnog jela, umaka, škrbastog priloga i povrtnog priloga
- ✓ Dozvoljeno je korištenje vlastitih noževa

## ORGANIZACIJA RADA

- ✓ Analiza namirnica i pisanje normativa i postupka gotovljenja jela (30. min)
- ✓ Priprema jela 210 min.
- ✓ Serviranje jela
- ✓ Komentari prosudbenog povjerenstva

## TEST VJEŠTINE

- ✓ Natjecatelji moraju odraditi test vještine tijekom modula br.4.
- ✓ Vrijeme za izvođenje vještine natjecatelji nije vremenski određeno već će ga svaki natjecatelj provesti sukladno vremenu za koje procijeni da je odgovarajuće za isto.
- ✓ Natjecatelji će rezati 4 oblika povrća u količini 100. grama
- ✓ Važna je preciznost u izvođenju zadatka, a ne brzina.
- ✓ Sječeno povrće treba biti prezentirano najkasnije do isteka vremena za pripremu modula br.4.
- ✓ Po završetku sječenja natjecatelji će pozvati povjerenstvo koje će pregledati sječeno povrće
- ✓ Sječeno povrće biti će izloženo zajedno s pripremljenim jelom.

Za izvedbu testa vještine natjecatelji se trebaju pripremiti sljedeće:

- ✓ BRUNOISE- 3 x 3 x 3 mm
  - ✓ SMALL DICE 5 x 5 x 5 mm
  - ✓ MEDIUM DICE 10 x 10 x 10 mm
  - ✓ LARGE DICE 20 x 20 x 20 mm
  - ✓ BATONNETTE 5 x 5 x 40 mm
  - ✓ JULIENNE 1 x 1 x 50 mm
  - ✓ TOURNE 20 x 50 mm
- 
- ✓ Natjecatelji povrće sijeku/oblikuju isključivo noževima. Dodani alat nije dozvoljen osim guljača povrća koji se može iskoristiti isključivo za guljenje.

## MODUL 5: DESERTNO JELO

### OPIS MODULA

Zadatak: Izrada desertnog jela

Naziv jela: Biskvitni savijutak (rolada)

Vrijeme za izradu zadataka: 3 sata (180 min)

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

Dimenzija tanjura: Tanjur promjera cca 32 cm (servisni tanjur)

### PRIPREMA I SERVIRANJE

- ✓ Desertno jelo treba se sastojati od biskvita, kreme i čokoladna glazura
- ✓ Deset dana prije natjecanja natjecatelji trebaju poslati trebovanje školi domaćinu s naznakom MODUL: 5
- ✓ Na dan natjecanja prosudbeno povjerenstvo će natjecateljima dodijeliti voće koje treba biti sastavni dio desertnog jela.
- ✓ Nije dozvoljeno koristiti namirnice koje nisu predviđene u košarici namirnica.
- ✓ Natjecatelji sa sobom mogu ponijeti pumpicu za kvašenje biskvita, rešetku za prelijevanje čokoladne glazure, špatule
- ✓ Svi natjecatelji će dobiti plitki pleh za pečenje dimenzija 40 x 36 cm.

### ORGANIZACIJA RADA

- ✓ Preuzimanje košarice namirnica
- ✓ Upoznavanje s tajanstvenom namirnicom koja će biti sastavni dio desertnog jela
- ✓ Priprema desertnog jela
- ✓ Serviranje jela
- ✓ Komentari prosudbenog povjerenstva

## POPIS NAMIRNICA

<b>Masnoće</b>	Suncokretovo ulje, maslac, margarin, maslinovo ulje
<b>Povrće i žitarice</b>	Luk, ljutika, mrkva, peršin, celer stabljika, celer korijen, paprika babura, šampinjoni, tikvica, brokula, peršin list, rajčica, cherry rajčica, batat, češnjak, riža, krumpir, Mikro bilje (klice graška), svježa menta,
<b>Mlijeko i mliječni proizvodi</b>	Mlijeko, svježi sir, sir Grana Padano, vrhnje za šlag, vrhnje za kuhanje, kiselo vrhnje
<b>Voće</b>	Smrznuto šumsko voće, borovnice, limun, banane, naranča, mango, ananas konzerviran,
<b>Začini i mirodije</b>	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, muškati oraščić, kim, kakao za kolače, vinski ocat,
<b>Alkoholna pića</b>	Crveno vino, bijelo vino, konjak, rum
<b>Ostalo</b>	Brašno glatko, brašno oštro, gustin, jaja, želatina, agar agar, pelati, koncentrat rajčice, čokolada za kuhanje, listići badema, prašak za pecivo,
<b>Meso i suhomesnati proizvodi</b>	Dimljena slanina
<b>Ribe, rakovi, školjke i glavonošci</b>	Lignje, riblji temeljac,

### Važno:

- ✓ Normativi se ispisuju u gramima, mililitrima ili komadima

# INFRASTRUKTURNI POPIS

## Radna jedinica

- ✓ Sudoper 1 kom
- ✓ Pećnica 1 kom
- ✓ Štednjak s četiri grijača elementa 1 kom
- ✓ Polica za odlaganje inventara 1 kom
- ✓ Kanta za smeće 1 zelena, 1 žuta, 1 plava, 1 smeđa
- ✓ Daska za sječenje 1 zelena, 1 žuta, 1 plava, 1 bijela, 1 smeđa
- ✓ Papirnati ubrusi
- ✓ Tanjuri plitki (servisni) 32 cm 9 kom
- ✓ Tanjuri duboki 3 kom
- ✓ Keramička posuda za gratiniranje kom 3 (prema dimenzijama navedenim u opisu zadatka)
- ✓ Spužvica za suđe 1 kom
- ✓ Žica za suđe 1 kom
- ✓ Stol za razvlačenje tijesta
- ✓ Stolnjak za razvlačenje tijesta minimalno 10 cm veći od stola sa svih strana
- ✓ Toplinske zaštitne rukavice 2 kom

## Posuđe za pripremu hrane

- ✓ Posude za odlaganje namirnica rosfrajne 10 kom (različite zapremine)
- ✓ Tava rosfraj
- ✓ Tava teflon
- ✓ Pleh za pečenje (iz pećnice) 2 kom
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s jednom ručkom,  $\varnothing$  140 mm, dubina: 70 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s jednom ručkom,  $\varnothing$  170 mm, dubina: 75 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s jednom ručkom,  $\varnothing$  190 mm, dubina: 90 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s jednom ručkom,  $\varnothing$  210 mm, dubina: 95 mm., kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem,  $\varnothing$  170 mm, dubina : 75 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem,  $\varnothing$  190 mm, dubina : 85 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem,  $\varnothing$  210 mm, dubina : 100 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem,  $\varnothing$  220 mm, dubina : 110 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem,  $\varnothing$  240 mm, dubina : 150 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem,  $\varnothing$  250 mm, dubina : 120 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem,  $\varnothing$  270 mm, dubina : 130 mm, kom. 1
- ✓ Inox tava,  $\varnothing$  270 mm, kom 2
- ✓ Inox tava,  $\varnothing$  190 mm, kom 2
- ✓ Teflonska tava  $\varnothing$  190 mm, kom 2

## Sitni inventar

- ✓ Noževi za rezanje (Chef Knife) prema HACCP SUSTAVU 1 žuti, 1 plavi, 1 zeleni, 1 žuti, 1 crveni
- ✓ Mali nož za povrće 1 kom
- ✓ Guljač povrća 1 kom
- ✓ Kuharska vilica 1 kom
- ✓ Francuska žlica okrugla 1 kom
- ✓ Pjenjača mekana 1 kom
- ✓ Cjedilo žičano 1 kom
- ✓ Žlica jušna 10 kom
- ✓ Vilica velika 10 kom
- ✓ Kuhača 2 kom
- ✓ Skrejper/ škrtac 1 kom
- ✓ Grabilica 2 kom
- ✓ Ribež
- ✓ Hvataljke za meso 1 kom
- ✓ Slastičarska lopatica silikonska
- ✓ Slastičarska paleta kutna
- ✓ Menzura za mjerenje tekućine 0,5 l. kom 1

#### **Strojevi i uređaji na radnoj jedinici**

- ✓ Štapni mikser 1 kom
- ✓ Ručni mikser 1 kom

#### **Strojevi, uređaji, alati i potrošna sredstva za zajedničku upotrebu**

- ✓ Stroj za mljevenje mesa 2 kom.
- ✓ Stolni mikser za izradu tijesta s nastavkom za izradu tijesta 10 kom
- ✓ Mesoreznica 1 kom.
- ✓ Kalup za izradu pljeskavica 5 kom
- ✓ Dresir vrećice 100 kom.
- ✓ Tuljci za dresir vrećicu 50 kom
- ✓ Rukavice jednokratne- veličina S- 100 kom, veličina M- 100 kom, veličina L-100 kom
- ✓ Prijanjajuća folija 100m.
- ✓ Aluminijska folija 100 m.
- ✓ Papir za pečenje 100 m.
- ✓ Higijenski konac/ špaga za vezanje mesa 50 m.



# world skills Croatia



Agencija za  
strukovno obrazovanje  
i obrazovanje odraslih



ESF+  
Učinkoviti ljudski  
potencijali



Sufinancira  
Europska unija



PODRŠKA IZVRSNOSTI,  
INOVATIVNOSTI I VIDLJIVOSTI  
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA  
I OSPOSOBLJAVANJA