



# MODEL ZADATKA POMOĆNI KUHAR I SLASTIČAR

U ŠKOLSKOJ GODINI  
2025./2026.

# SADRŽAJ

1. UVOD .....	3
2. OPIS MODELA I ZADAĆA .....	4
2.1. Tema zadatka: " <b>Trilogija okusa</b> " .....	4
2.2. UPUTE NATJECATELJIMA.....	4
▪ Prvi dan natjecanja .....	5
▪ MODUL 1 – PREDJELO.....	5
▪ Drugi dan natjecanja .....	6
▪ Modul 2 – GLAVNO JELO.....	6
▪ Treći dan natjecanja .....	6
▪ Modul 3 – DESERT.....	6
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI.....	8
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI.....	10
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 11 sati.

- Prvi dan natjecanja provodit će se modul 1 u trajanju od 3 sata
- Drugi dan natjecanja provodit će se modul 2 u trajanju od 5 sati
- Treći dan natjecanja provodit će se modul 3 u trajanju od 3 sata

U pripremnoj fazi natjecanja, upoznavanja radnog mjesta, natjecateljima mogu pomoći njihovi mentori. Radne stanice dodijelit će se ždrijebom.

Prije početka natjecanja, natjecatelji će od strane organizacijskog i prosudbenoga povjerenstva dobiti detaljne informacije o načinima korištenja strojeva, alata i opreme, sigurnosti na radu i zaštiti okoliša, zatim o organizaciji natjecanja, pravilima dolaska i izlaska iz radnoga prostora, te o dopuštenoj i zabranjenoj komunikaciji.

Prije početka državnoga natjecanja prosudbeno povjerenstvo provjerit će svu dodatnu opremu i alat koje su donijeli natjecatelji te njihovu usuglašenost s odredbama tehničkog opisa discipline.

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 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. Pribor 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.

U slučaju bolesti ili ozljede, natjecatelj mora odmah izvijestiti prosudbeno povjerenstvo koje će odlučiti može li se izgubljeno vrijeme nadoknaditi. Poduzet će se sve mjere da se pomogne natjecatelju da nastavi natjecanje.

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: Predjelo
- Modul 2: Glavno jelo
- Modul 3: Desert

Kroz Model zadatka vrednuju se kriteriji prema udjelu (%) u ukupnom broju bodova (100 %)

- Priprema za rad – 5%
- Higijena – 10%
- Tehnike rada – 25%
- Postupak izrade – 10%
- Elementi kvalitete – 30%
- Serviranje jela - 20%

### 2.1. TEMA ZADATKA: "TRILOGIJA OKUSA"

ZADATAK: Pripremiti i poslužiti jednostavni meni

### 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, na službenom obrascu za pisanje recepture (u prilogu), koja sadržava: popis sastojaka, količinu namirnica i kratki opis postupaka pripreme jela koja natjecatelj priprema
- receptura mora sadržavati osnovne **zadane** namirnice, a dopuštena je upotreba ostalih sastojaka iz košarice namirnica, po vlastitom izboru
- 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 i namirnice konačni su i ne smiju se mijenjati tijekom natjecanja
- prije početka natjecanja natjecatelji će upoznati radne jedinice
- natjecatelji će preuzeti namirnice i pohraniti ih 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 potrebe provedbe natjecateljskog zadatka osigurani su sljedeći **osnovni (zadani) sastojci**, koje su natjecatelji obvezni koristiti u pripremi pojedinih jela:

- **Toplo predjelo:** pileći file, gljive
- **Glavno jelo:** juneći but, domaći krumpirovi njoki
- **Desert:** čokolada, krem sir

Zadani sastojci predstavljaju temelj svakog jela i moraju biti jasno prepoznatljivi u gotovom proizvodu.

## DODATNI SASTOJCI

Uz zadane sastojke, natjecateljima je dopušteno korištenje dodatnih namirnica prema vlastitom izboru uz sljedeće uvjete:

- dodatne namirnice mogu se birati isključivo iz unaprijed definiranog popisa namirnica (Popis zajedničkih (dodatnih) namirnica bit će pravodobno objavljen zajedno s modelom zadatka)
- sve korištene dodatne namirnice moraju biti jasno navedene u recepturi
- nije dopušteno korištenje namirnica koje nisu obuhvaćene zadanim ili zajedničkim popisom

## PRVI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 3 sata

### MODUL 1 – PREDJELO

Naziv zadatka: **Pohane palačinke punjene mesom i gljivama s tartar umakom**

Opis zadatka: Zadatak natjecatelja je samostalno pripremiti i poslužiti toplo predjelo prema zadanom nazivu jela, uz primjenu osnovnih kuharskih tehnika, poštivanje higijenskih i sigurnosnih standarda te pravilno serviranje.

#### Vremenski okvir

- 15 minuta – priprema radnog mjesta i preuzimanje namirnica (organizacija radne površine i priprema za rad)
- 3 sata – izrada zadatka (priprema, obrada i serviranje jela)

#### Detalji posluživanja:

- Predjelo je potrebno pripremiti za tri (3) osobe
- Jelo se poslužuje na tri zasebna tanjura
- Dva (2) tanjura poslužuju se u prostoriju za ocjenjivanje (namijenjeno senzornom i stručnom vrednovanju)
- Jedan (1) tanjur poslužuje se na izložbeni stol (namijenjeno vizualnoj procjeni i prezentaciji)

#### Smjernice za natjecatelje

Natjecatelji trebaju obratiti pozornost na:

- dosljednost praćenja recepture i standarde struke
- pravilnu pripremu punjenja (meso i gljive – okus, tekstura, povezivanje)
- tehniku izrade palačinki i pohanja (ujednačenost, boja, hrskavost)
- uravnotežen i higijenski pripremljen tartar umak
- sklad jela kao cjeline (okus, tekstura, izgled)
- uredno i estetski prihvatljivo serviranje
- važnost završetka zadatka u zadanom vremenu

## DRUGI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 5 sati

### MODUL 2 – GLAVNO JELO

Naziv zadatka: **Juneći odrezak u lovačkom umaku s domaćim njokama**

Opis zadatka: Zadatak natjecatelja je samostalno pripremiti i poslužiti glavno jelo prema zadanom nazivu, uz primjenu osnovnih kuharskih tehnika, pravilnu obradu mesa, izradu umaka i domaćih njoka te estetsko serviranje.

#### Vremenski okvir

- 15 minuta – priprema radnog mjesta i preuzimanje namirnica (organizacija radne površine, provjera opreme, priprema za rad)
- 5 sati – izrada zadatka (obrada namirnica, izrada glavnog jela i posluživanje)

#### Detalji pripreme i posluživanja

- Glavno jelo je potrebno pripremiti za tri (3) osobe
- Jelo se poslužuje na tri zasebna tanjura
- Dva (2) tanjura poslužuju se u prostoriju za ocjenjivanje (namijenjeno senzornom i stručnom vrednovanju)
- Jedan (1) tanjur poslužuje se na izložbeni stol (namijenjeno vizualnoj procjeni i prezentaciji)

#### Smjernice za natjecatelje

Natjecatelji trebaju obratiti posebnu pozornost na:

- pravilnu pripremu i termičku obradu junećeg odreska (mekoća, sočnost, stupanj pečenja)
- uravnotežen i aromatičan lovački umak, u skladu s vrstom jela
- izradu domaćih njoka odgovarajuće teksture, oblika i ujednačenosti
- usklađenost okusa mesa, umaka i priloga
- čistoću i urednost tijekom cijelog procesa rada
- završni izgled i serviranje jela u skladu s pravilima struke

## TREĆI DAN NATJECANJA

Radno vrijeme: 3 sata

### MODUL 3 – DESERT

Naziv zadatka: **Čokoladni muffini s kremom od sira**

Opis zadatka: Zadatak natjecatelja je samostalno pripremiti i prezentirati desert prema zadanom nazivu, uz kreativnu primjenu dostupnih namirnica, pravilnu izradu tijesta i kreme te estetsko serviranje.

#### Vremenski okvir

- **Maksimalno vrijeme rada: 3 sata** (uključuje pripremu, izradu, dekoriranje i posluživanje deserta)

#### Posebni uvjeti zadatka

- Zadane namirnice, čokoladu i sir, natjecatelj može koristiti prema vlastitom odabiru (udio, način primjene), uz poštivanje osnovnog koncepta zadatka.
- Dekoracija mora biti u potpunosti jestiva i u skladu s vrstom deserta.
- Prezentacija: Natjecatelj treba primijeniti primjerene tehnike prezentiranja deserata, s naglaskom na urednost, sklad boja i cjelokupan vizualni dojam.

### **Detalji pripreme i posluživanja**

- Desert je potrebno pripremiti za tri (3) osobe
- Jelo se poslužuje na tri zasebna tanjura
- Dva (2) tanjura poslužuju se u prostoriju za ocjenjivanje (namijenjeno senzornom i stručnom vrednovanju)
- Jedan (1) tanjur poslužuje se na izložbeni stol (namijenjeno vizualnoj procjeni i prezentaciji)

### **Smjernice za natjecatelje**

Natjecatelji trebaju obratiti posebnu pozornost na:

- pravilnu strukturu i sočnost muffina
- uravnotežen odnos čokolade i sira
- ujednačenost pečenja i završne obrade
- kreativno, ali funkcionalno dekoriranje
- uredno serviranje deserta

## 3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Izgled i raspored radnog mjesta za natjecanje:

- radna jedinica za natjecatelje
- prostor za presvlačenje natjecatelja
- prostor za prezentaciju završnih radova – jela
- prostor za prosudbeno povjerenstvo
- prostor za „isprobaj vještinu“

Ukupno 8 natjecateljskih radnih jedinica 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

### OPREMA BOKSOVA

1. mikser, ručni – 8 kom
2. štapni mikser – 2 kom
3. blender – 2 kom
4. sita za prosijavanje brašna – 4 kom
5. sita za posipanje mljevenog šećera – 8 kom
6. papir za pečenje – 8 kom
7. alufolija – 8 kom
8. prozirna PVC folija – 8 kom
9. vaga, digitalna – 8 kom
10. daske za rezanje – plastične u boji HACCP-a za natjecanje – 8 kompleta
  - zelena boja - svježe povrće i voće
  - crvena – meso
  - smeđa – termički obrađene namirnice
  - bijela – sir
11. tava za palačinke – 8 kom
12. vatrostalna posuda za pečenje (1 porcija) – 8 kom
13. gulilica za povrće + nož za povrće – 8 kom
14. noževi prema HACCP -u: 8 velikih + 8 malih
15. odmjerne posude graduirane, volumena do 1 litre, plastične – 8 kom
16. posude za miješanje volumena do 3 litara – 8 kom
17. plastične posude za vaganje do 1 litre – 16 kom
18. plastične ili inox posude za namirnice 3 litre – 8 kom
19. posuda za pirjanje 3 litre – 8 kom
20. cjedila za povrće – 8 kom
21. zaimača – 8 kom
22. ribež četverostrani – 8 kom
23. tava duboka s poklopcem, promjera 20 cm – 8 kom
24. lopatica za doziranje praškastih sirovina – 8 kom
25. inox – lonac volumena 3 litara – 16 kom
26. kuhača, PVC, dužina 350 mm – 8 kom
27. francuska lopatica – 8 komada

28. silikonska lopatica, dužina 280 mm – 8 kom
29. mutilica (pjenjača), inoks, 250 mm – 8 kom
30. kist, kuhinjski, širina 40 mm – 8 kom
31. kalup za muffin – 8 kom
32. papirnate košarice za muffine – 100 kom
33. komplet dresir - vrećica, jednokratna upotreba, veličina 530 x 280 mm, s kompletom nastavaka (za svaku radnu jedinicu) – 8 kom
34. plitki tanjur – 24 kom
35. tanjuri postavni ø 28 do 32 cm – 24 kom
36. desertni tanjur – 24 kom
37. duboki tanjur – 24 kom
38. pribor za jelo (žlica, vilica, nož, desertna žlica) – 24 kom
39. kuhinjske krpe – 32 kom (4 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. sredstva za pranje posuđa i dezinfekciju radnih površina – 8 kom
43. role papirnatih ručnika – 8 kom
44. tekući sapun za ruke – 8 kom
45. bijeli stolnjak dimenzija 2 m x 2 m – 8 kom

#### 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 natjecateljskih radnih jedinica treba biti stol za prezentaciju jela, 120 x 80 cm, 8 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 posjetitelja 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
- 5 stolica
- stol s radnim materijalima (podlošcima za ocjenjivanje, ocjenjivačkim listama, običnim olovkama s gumicom, kemijskim olovkama).
- priključak za laptop i internetski priključak
- laptop

## 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. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR, 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

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 se ne smiju koristiti nikakvi nejestivi dodaci
- nije dozvoljeno koristiti vlastite tanjure za posluživanje jela, posudice ili žlice za prezentaciju jela
- za vrijeme natjecanja zabranjeno je koristiti mobitele, pametne satove





# 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