



MODEL ZADATKA SLASTIČARSTVO

U ŠKOLSKOJ GODINI
2025./2026.

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADAĆA	3
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	3
<i>MODUL 1. Tijesta, smjese, kreme i preljevi (tajanstvene namirnice)</i>	6
<i>MODUL 2. Smjese, kreme, ocakline, dekoracije od šećera</i>	9
<i>MODUL 3. Tajanstvena košarica namirnica</i>	9
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	10
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI	10
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	11
6. POPIS NAMIRNICA	

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: Tijesta, smjese, kreme i preljevi (tajanstvene namirnice)

Modul 2: Smjese, kreme, ocakline, 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 koje namirnice moraju biti zastupljene, a koje se nalaze na popisu namirnica.

Prvi dan natjecanja će se održati *Modul 1 Tijesta, smjese kreme i preljevi* u trajanju od 4 sata. Svi natjecatelji izrađuju isti zadatak po zadanoj recepturi.

Drugi dan natjecanja održati će se *Modul 2 Smjese, kreme, ocakline, dekoracije od šećera* u trajanju od 8 sati. Tijekom natjecanja natjecatelji će imati pauzu za ručak.

Natjecatelji mogu koristiti svoje recepture. Nakon završenog praktičnog dijela rada natjecatelji će članovima Prosudbenog povjerenstva kratko prezentirati povijest slastice koju izrađuju i skulpturu od lijevanog šećera.

Treći dan natjecanja održati će se *Modul 3 Tajanstvena košarica namirnica* koji traje 4 sata

Neposredno prije natjecanje u ovom modulu tajanstveni sastojci tj. jedna od dvije moguće verzije ovog Modula bit će objavljeni natjecateljima od strane članova prosudbenog povjerenstva.

Natjecatelji će imati do 30 minuta da sastave recepturu prema zadanim namirnicama (količine namirnica i kratki opis izrade svakog elementa slastice) prije početka praktičnog rada. Ukupno vrijeme izrade slastice i pisanja recepture je 4 sata. Prilikom sastavljanja recepture mogu se služiti svojim receptima.

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 prosudbeno povjerenstvo.
- 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.
- Prije početka rada u Modulu 1 natjecateljima će biti objavljeno koje namirnice trebaju biti zastupljene. Natjecatelji rade prema recepturi zadanoj u ovom modulu i trebaju imati sa sobom recepturu.
- 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 3 učenik ima do 30 minuta za pisanje recepture i količina namirnica na službeni obrazac koji će dobiti od prosudbenog povjerenstva i pri tome se može koristiti svojim recepturama.
- Natjecatelji sa sobom moraju imati **važću 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. Tijesta, smjese, kreme i preljevi (tajanstvene namirnice)

ZADATAK: Izrada tarta po niže zadanoj recepturi

Prije samog natjecanja natjecateljima će biti objavljeno dali će po zadanoj recepturi izrađivati tart od jabuke (koji je zadan) ili će izrađivati isti tart ali od drugog voća koje se nalazi na popisu namirnica. Tart treba izgledati kako je navedeno. Tart se poslužuje tako da se $\frac{1}{4}$ tarta posluži za članove prosudbenog povjerenstva, ostatak se u cijelosti za prezentaciju.

TART OD JABUKA

Prhko tijesto:

- 120 g brašna
- 60 g maslaca
- 15 g mljevenih badema
- 38 g šećera u prahu
- 1 g soli
- 2 g cimeta u prahu
- 24 g jaja

Kašica od jabuke:

- 300 g jabuka (očišćenih)
- 50 g šećera
- 100 g vode

Kompot od jabuka:

- 200 g jabuka (očišćenih)
- 50 g šećera
- 25 g maslaca
- 130 g kašice od jabuka
- 7 g škrobnog brašna

4,8 g želatine

Badem dacquise:

70 g mljevenih badema

77 g šećera u prahu

8 g brašna

26 g šećera

77 g bjelanjaka

Bavarska krema od cimeta:

24 g šećera

105 g mlijeka

18 g žumanjaka

2 g cimeta u prahu

3,8 g želatine

150 g slatkog vrhnja

Coulis od jabuke:

110 g kašice od jabuka

20 g glukoze

60 g šećera

3,2 g želatine

Chantilly krema:

100 g slatkog vrhnja

30 g mascarpone sira

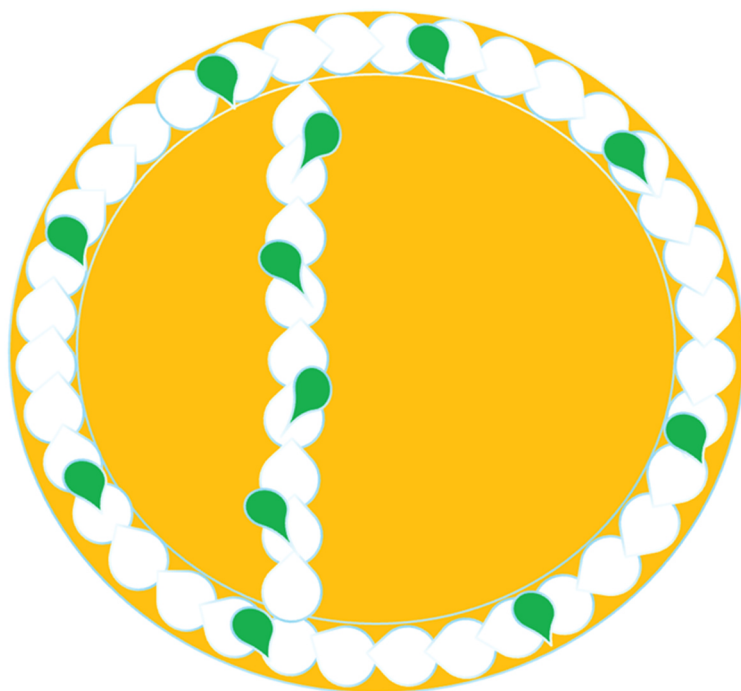
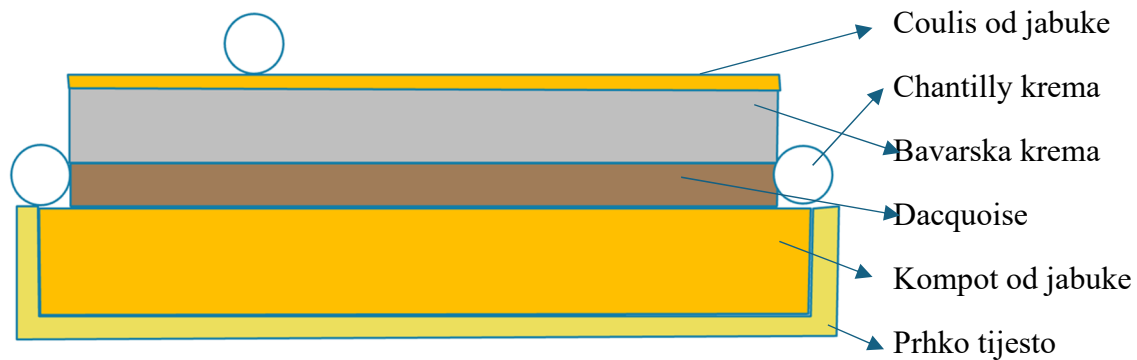
10 g šećera u prahu

1 g vanilije u prahu

listići mente za dekoraciju

Za izradu tarta se koriste kalupi za tart Ø 18 i 16 cm visine do 2 cm.

PRESJEK I IZGLED TARTA OD JABUKA



DRUGI DAN NATJECANJA:

MODUL 2. Smjese, kreme, ocakline, dekoracije od šećera

ZADATAK 1: Doboš torta (Ø 28-32 cm, 12 kora)

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.

ZADATAK 2: Dekorativna skulptura od lijevanog šećera (tema i oblik po izboru) Ø 15-30 cm i visine od 20-40 cm.

ZADATAK 3: Usmena prezentacija povijesti nastanka i značenja Doboš torte u slastičarstvu, tema i inspiracija za skulpturu od lijevanog šećera.

Ukupno vrijeme rada za ovaj modul je 8 sati.

TREĆI DAN NATJECANJA:

MODUL 3. TAJANSTVENA KOŠARICA NAMIRNICA

ZADATAK: Restoranski desert od zadanih namirnica (ukupno trajanje modula je 4 sata, do 30 minuta za pisanje recepture, 3,5 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; hrskavi dio; umak i dekoracija, ukupne težine između 100 g i 125 g,
- glavna slastica mora sadržavati **kreativnu panna cotu** (pripremljena u kalupu, ne u čaši),
- glavne tajanstvene namirnice dio su ukupnog popisa namirnica koji se unaprijed objavljuje,
- neposredno prije natjecanja u ovom modulu tajanstvena namirnica 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 do 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 3,5 sata.

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 – 4 kom. (dva 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.

5. POPIS NAMIRNICA SLASTIČARSTVO 2026.

1. Pšenično brašno glatko
2. Pšenično brašno oštro
3. Škrobno brašno
4. Bademovo brašno
5. Badem listići
6. Šećer
7. Šećer u prahu
8. Vanilin šećer
9. Jaja
10. Mlijeko
11. Kiselo vrhnje
12. Jogurt grčki
13. Mascarpone sir
14. Slatko vrhnje mliječno min. 30% mliječne masti
15. Maslac
16. Ulje
17. Alkoholni ocat
18. Čokolada tamna
19. Čokolada bijela
20. Čokolada mliječna
21. Kakao prah
22. Med
23. Lješnjaci
24. Bademi
25. Orasi
26. Kokos
27. Limun
28. Naranča
29. Limeta
30. Kruška
31. Mango + mango pire
32. Breskva (kompot) + breskva pire
33. Ananas (kompot) + ananas pire
34. Jabuke (zlatni delišes, idared)
35. Šumsko voće (smrznuto)
36. Cimet u prahu
37. Kardamom mljeveni
38. Prašak za pecivo
39. Soda bikarbona
40. Sol
41. Vanilija - -mahuna
42. Svježi bosiljak
43. Svježa menta

44. Glukoza
45. Želatina mljevena i u listićima
46. Pektin
47. Izomalt
48. Prehrambene boje (gel, u prahu)
49. Zlatni i srebrni prah



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