



Zadatak za izlučno natjecanje Kuharstvo

**Državno natjecanje učenika strukovnih škola -
WorldSkills Croatia 2026.**

Šk. god. 2025./2026.

Sadržaj

•	UPUTE ZA PROVOĐENJE MODELA ZADATKA.....	4
○	Opća pravila i upute.....	4
•	OPIS MODULA ZADATKA	5
○	Štrudla s mesnim raguom i povrćem, umak.....	5
○	OPREMA RADNIH JEDINICA U PROVEDBI NATJECANJA.....	6
○	ORGANIZACIJA RADA.....	7
•	UPUTE ZA PROVOĐENJE MODELA ZADATKA.....	8

Upute za provođenje modela zadatka

Izlučno natjecanje u disciplini kuharstvo održati će se prema sljedećem modulu zadatka:

- Štrudla s mesnim raguom i povrćem, umak
- Svinjski kare bez kosti- sotiranje

Opća pravila i upute

- ✓ Natjecanje se provodi kroz pripremu dva jela od kojih je jedno toplo predjelo, a drugo glavno jelo
- ✓ Mentori će 10 dana prije natjecanja školi domaćinu dostaviti trebovanje temeljem popisa namirnica koji se nalazi na kraju ovog dokumenta. Moguće je koristiti samo namirnice s popisa, sve namirnice koje nisu na popisu neće se dodijeliti natjecatelju.
- ✓ Sva trebovanja trebaju biti ispunjena na računalu i poslana u digitalnom obliku.
- ✓ Trebovanja trebaju biti ispisana u mjernim jedinicama grami, mililitri ili komad.
- ✓ Na dan natjecanja sve namirnice će dočekati natjecatelje.
- ✓ Natjecatelji će imati 15 minuta za pregledavanja košarice namirnica i dodatnih 15 minuta za upoznavanje s prostorom za provedbu natjecanja.
- ✓ Vrijeme pripreme jela iznosi 2,5 sunčana sata (150 min.)
- ✓ Svako jelo se ocjenjuje zasebno te se bodovi zbrajaju i formira se ukupna ocjena modula.
- ✓ Svako pripremljeno jelo poslužuje se na tri tanjura od kojih je jedan tanjur namijenjen za postav na izložbeni stol, a druga dva prosudbenom povjerenstvu.
- ✓ Nakon ocjenjivanja članovi povjerenstva moraju dati osvrt na pripremljena jela te istaknuti pozitivne i negativne aspekte istoga.
- ✓ Zabranjeno je donošenje vlastitih namirnica.
- ✓ Zabranjeno je donošenje vlastitog inventara ukoliko nije drugačije dozvoljeno u opisu modula zadatka. Sve namirnice i inventar za rad osigurava škola domaćin.
- ✓ U slučaju da natjecatelji uoče kod drugih natjecatelja korištenje nedopuštenih elemenata također 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. Prosudbenom 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
- ✓ Škola domaćin osigurati će pomagače natjecateljima koji će isključivo biti pomoć kod pranja suđa (priprema namirnica, održavanje higijene i radnog prostora pomagačima nije dopušteno)
- ✓ Natjecatelji sa sobom moraju imati:
 - važeću sanitarnu iskaznicu
 - identifikacijsku ispravu
 - kompletnu čistu i opeglanu radnu odjeću i obuću bez oznaka škole iz kojih natjecatelji dolaze

OPIS MODULA ZADATKA

- ✓ Štrudla s mesnim raguom i povrćem, umak
- ✓ Svinjski kare bez kosti- sotiranje

Štrudla s mesnim raguom i povrćem, umak

- ✓ Za pripremu štrudle koristiti će se lisnato tijesto
- ✓ Normativ za serviranje jela iznosi 150 - 180 g. što uključuje sve komponente jela
- ✓ Nadjev za lisnato tijesto treba sadržavati mljeveno meso i minimalno tri vrste povrća
- ✓ Natjecatelji će umak pripremiti prema vlastitom nahođenju sukladno dostupnim namirnicama
- ✓ Gotovo jelo se servira na tri bijela tanjura promjera 32 cm
- ✓ Nakon 90 min izdaje se predjelo
- ✓ Natjecatelj će sa sobom donijeti napisane normative i postupak gotovljenja koji će predati prosudbenom povjerenstvu
- ✓ Normativi i postupak gotovljenja treba predati u dva primjerka Prosudbenom povjerenstvu

Svinjski kare bez kosti- poprženje- sotiranje

- ✓ Za pripremu jela će se koristiti svinjski kare bez kosti u komadu težine 180-200g.
- ✓ Meso se može pripremiti u komadu, sječeno na manje komade, punjeno i sl.
- ✓ Jelo pripremiti termičkim postupkom poprženja- sotiranja
- ✓ Jelo se treba sastojati od mesnog dijela, umaka, škrobastog priloga i povrtnog priloga
- ✓ Gotovo jelo se servira na tri bijela tanjura promjera 32 cm od kojih će se jedan tanjur postaviti na izložbeni stol, a dva tanjura za prosudbeno povjerenstvo
- ✓ Natjecatelj će sa sobom donijeti napisane normative i postupak gotovljenja koji će predati prosudbenom povjerenstvu
- ✓ Normativi i postupak gotovljenja treba predati u dva primjerka Prosudbenom povjerenstvu

Pisanje trebovanja

- ✓ Za pripremu jela mogu se koristiti isključivo namirnice iz košarice namirnica koja je ponuđena u nastavku ovog dokumenta.
- ✓ Namirnice koje se ne nalaze na popisu namirnica ne mogu se koristiti za pripremu jela.
- ✓ 10 dana prije natjecanja mentori/natjecatelji će dostaviti trebovanje školi domaćinu.
- ✓ Zabranjeno je donošenje vlastitih namirnica
- ✓ Sva trebovanja trebaju biti ispunjena na računalu u Word ili Excel tablici
- ✓ Mjerne jedinice navesti u gramima, mililitrima ili komadima
- ✓ Zaglavlje trebovanja obavezno popuniti sljedećim podacima:
 - Naziv škole:
 - Mjesto i adresa škole:
 - Škola kontakt:
 - E-mail mentora:
 - Mob mentora:

U slučaju da škola organizator ne može nabaviti neku od namirnica s trebovanja, dužna je o tome obavijestiti mentora 5 dana prije natjecanja.

Oprema, strojevi, instalacije i potrebni materijali

Natjecatelji donose vlastite noževe, a mogu ponijeti i sitan inventar kao što su pincete, špatule, kuharske vilice, francuske žlice, hvataljke za meso, dresir vrećice i tuljke za dresir vrećice, bat za meso, pribor za serviranje jela, posude za odlaganje namirnica, cjedila, kuhače, kist za premazivanje, gulilica povrća, menzure, ribež, grabilice, razvijač za tijesto i sl.

Tanjur, zdjelice i ostali pribor za serviranje jela nije dozvoljen.

Ništa što može utjecati na stvaranje prednosti u pripremi jela nije dozvoljeno (npr. Souse Vide, silikonski kalupi za izradu dekoracija, dimilica za meso i sl.)

Vlastiti alat natjecatelj donosi u PVC kutiji ili torbi za prijenos alata

OPREMA RADNIH JEDINICA U PROVEDBI NATJECANJA

- ✓ Štednjak s pećnicom, 4 izvora topline
- ✓ Pećnica s pripadajućim plehovima za pečenje
- ✓ Sudoper / 2 korita
- ✓ Neutralne radne površine
- ✓ Inox stol za odlaganje suđa i inventara
- ✓ Dozator za papir + papirnati ručnici
- ✓ Papir za pečenje
- ✓ Aluminijska folija
- ✓ Prozirna PVC folija
- ✓ Daske za rezanje u boji HACCP-a
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s jednom ručkom, ø 140 mm, dubina: 70 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s jednom ručkom, ø 170 mm, dubina: 75 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje s jednom ručkom, ø 190 mm, dubina: 90 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, jedna ručka, ø 210 mm, dubina: 95 mm., kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem, ø 170 mm, dubina : 75 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem, ø 190 mm, dubina : 85 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem, ø 210 mm, dubina : 100 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem, ø 220 mm, dubina : 110 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem, ø 240 mm, dubina : 150 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem, ø 250 mm, dubina : 120 mm, kom. 1
- ✓ Inox posuda za kuhanje, s poklopcem, ø 270 mm, dubina : 130 mm, kom. 1
- ✓ Inox tava, ø 255 mm, dubina : 60 mm, kom. 2
- ✓ Bijeli tanjuri promjera 32 cm – 6 kom.

Ukoliko natjecatelj ima potrebu za pripremom jela u većem broju posuda drugačijih dimenzija i karakteristika iste može ponijeti sa sobom, ali prije početka natjecanja treba ih prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva kako bi iste bile odobrene.

POPIS NAMIRNICA

Namirnice za provedbu natjecanja biti će raspoređene na dva dijela. Jeda dio će se nalaziti u košarici, a drugi dio na zajedničkom stolu.

Dozvoljeno je korištenje isključivo namirnica s popisa namirnica

10 dana prije natjecanja važno je dostaviti trebovanja s točnim nazivom i količinom namirnica

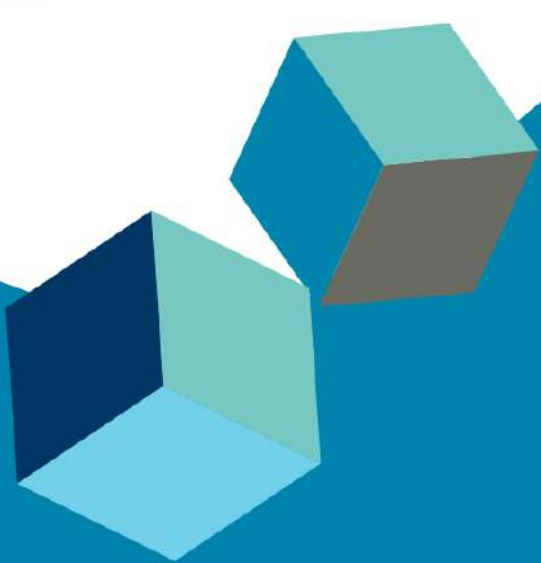
Povrće i voće	Mrkva, luk, peršin korijen, peršin list, celer korijen, celer stabljika, krumpir, batat, češnjak, cherry rajčica, paprika babura, tikvica, šampinjoni, poriluk, grašak (smrznuti), cvjetača, brokula, muškatna tikva, špinat smrznuti u briketima, Limun
Žitarice i brašno	Glatko brašno, oštro brašno, kukuruzna krupica, gris, gustin,
Začini, mirodije	Sol, papar u zrnu, papar mljeveni crni, papar mljeveni bijeli, curry, crvena začinska paprika slatka, crvena začinska paprika ljuta, muškatni oraščić,
Mlijeko i mliječni proizvodi	Mlijeko, Grana Padano, vrhnje kiselo, vrhnje za kuhanje, svježi sir, maslac
Ostali proizvodi	Ulje suncokretovo, margarin, jaja, senf, krušne mrvice, lisnato tijesto, med
Meso i suhomesnati proizvodi	Miješano mljeveno meso, svinjski kare bez kosti, suha slanina,
Alkoholna pića	Bijelo vino, crno vino, konjak

ORGANIZACIJA RADA

- ✓ Dolazak natjecatelja i mentora
- ✓ Presvlačenje u radnu odjeću
- ✓ Pregledavanje košarice namirnica (15 min.)
- ✓ Upoznavanje s radnim prostorom (15 min.)
- ✓ Gotovljenje jela 2,5 h (150 min.)
 - Nakon 90 min predjelo
 - Nakon 150 min glavno jelo
- ✓ Prezentiranje i ocjenjivanje pripremljenih jela
- ✓ Čišćenje radnog prostora
- ✓ Objava rezultata



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