

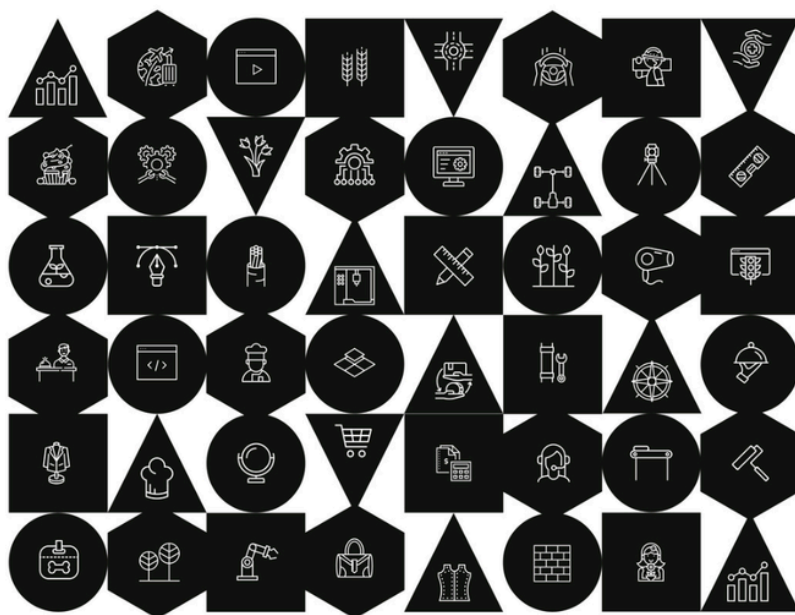


worldskills
Croatia

Državno natjecanje
učenika strukovnih škola

5.–7.5.2026.

Zadatak s Državnog natjecanja učenika strukovnih škola - *WorldSkills Croatia 2026.* za disciplinu **Kuharstvo**



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

Masnoće	Suncokretovo ulje, maslac, margarin, maslinovo ulje
Povrće i žitarice	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,
Mlijeko i mliječni proizvodi	Mlijeko, svježi sir, sir Grana Padano, vrhnje za šlag, vrhnje za kuhanje, kiselo vrhnje
Voće	Smrznuto šumsko voće, borovnice, limun, banane, naranča, mango, ananas konzerviran,
Začini i mirodije	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,
Alkoholna pića	Crveno vino, bijelo vino, konjak, rum
Ostalo	Brašno glatko, brašno oštro, gustin, jaja, želatina, agar agar, pelati, koncentrat rajčice, čokolada za kuhanje, listići badema, prašak za pecivo,
Meso i suhomesnati proizvodi	Dimljena slanina
Ribe, rakovi, školjke i glavonošci	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, 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, s jednom ručkom, 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 270 mm, kom 2
- ✓ Inox tava, ø 190 mm, kom 2
- ✓ Teflonska tava ø 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