

NATJECATELJSKA DISCIPLINA

Kuharstvo

REGIONALNO NATJECANJE

Upute za provođenje modela zadatka

- Model zadatka za disciplinu kuharstvo odvijat će se u jednom danu u trajanju od 4 sata
- Radi uštede vremena i zbog eventualne ograničenosti prostorom sva tri modula izvodit će se u isto vrijeme kroz predviđeno vrijeme od 4 sata, odnosno pripremat će se u obliku jednostavnog menija od tri slijeda
- Iako će se natjecanje provesti u obliku menija od tri slijeda pripremljena jela bit će ocijenjena po modulima kako je naznačeno u tehničkom opisu
- Škola domaćin osigurat će pomagače natjecateljima koji će isključivo biti pripomoć kod pranja suđa (priprema namirnica, održavanje higijene i radnog prostora pomagačima nisu dopušteni)
- Natjecateljima nije dopušteno napraviti pripremu namirnica unaprijed
- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema "Popisu infrastrukture"
- Organizator natjecanja osigurava opremu i prostor za provedbu natjecanja prema svojim mogućnostima. U slučaju da organizator ne može osigurati svu potrebnu opremu prema „Popisu infrastrukture“ natjecatelji će ponijeti svoju opremu kao što je to bilo i do sada na regionalnim natjecanjima.
- Zajednička košarica namirnica biti će dostupna svim natjecateljima na zajedničkom stolu
- Dodatne namirnice koje natjecatelj odabere s liste popisa namirnica za pripremljavanje svog jela moraju biti poslana organizatoru regionalnog natjecanja najmanje deset dana prije početka natjecanja
- Natjecatelji će donijeti gotove normative i recepture napisane u Wordu i ispisane na A4 formatu papira
- Nakon prezentacije 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 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 također to trebaju prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih 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. 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.
- Za potrebu provedbe 2. Modula organizator će pripremiti temeljni krepki umak - Demiglance

OPIS MODELA I ZADAĆA

Ovaj testni projekt uključuje 3 različita modula: trajanje 4 sata

- **Modul 1** - Toplo predjelo - Orzot od povrća
- **Modul 2** - Glavno mesno jelo - Pačja prsa
- **Modul 3** - Desertno jelo- Tart od jabuke

RASPORED BODOVA KROZ MODULE - 100%

- Modul 1 - 30 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 2 - 40 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 3 - 30 % - od ukupnog broja bodova

MODUL 1 - TOPLO PREDJELO

- **ZADATAK: ORZOT OD POVRĆA**

DETALJI SERVIRANJA

- jelo pripremiti za četiri osobe i poslužiti u 4 tanjura; Ø 32 cm.

OPIS

- Nacionalno toplo predjelo
 - Orzot mora sadržavati karakteristične namirnice za Dalmatinsku regiju hrvatske nacionalne kuhinje
 - mora biti posluženo 100 g. po osobi
 - orzot mora imati sve karakteristike nacionalnog jela (boja, gustoća)

GLAVNI SASTOJCI ZADATKA:

- Orzo (ječam) grašak, svježa crvena paprika, mrkva, tikvice, gljive, rajčica,

DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahodanju i stečenom znanju odabrati dodatne namirnice za jelo iz ukupnog popisa namirnica i navesti ih u recepturi
 - Popis dostupnih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
 - Popis odabranih namirnica sa količinama iz ukupnog popisa namirnica mora biti poslan povjerenstvu deset dana prije izlučnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA

- Recepture ponijeti sa sobom i predati prosudbenom povjerenstvu
- Natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije sa namirnicama
- Namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- Tri od četiri složena tanjura svakog jela poslužiti povjerenstvu u sobi za ocjenjivanje
- Jedan tanjur poslužiti na izložbenom stolu

ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

MATERIJALI I OPREMA KOJU DONOSE NATJECATELJI

- inventar koji natjecatelji donose sa sobom mora biti poslan prosudbenom povjerenstvu deset dana prije početka natjecanja radi provjere i odobrenja

MODUL 2 - GLAVNO MESNO JELO

- **ZADATAK: PAČJA PRSA GOTOVljena TEHNOLOŠKIM POSTUPKOM PRŽENJA, TAMNI IZVEDENI UMAK, HRUSTAVCI OD RIŽE, CRVENI KUPUS**

OPIS

- natjecatelj mora pripremiti četiri obroka i poslužiti ga na četiri tanjura
- količina mesa za jednu osobu mora biti između 150 g. i 180 g.
- natjecatelj mora za gotovljenje jela koristiti tehnološki postupak prženja na tavi
- uz jelo mora biti posluženo uz jedan topli umak za mesna jela
- uz mesno jelo natjecatelj mora koristiti dvije vrste priloga za pržena jela - škrobaste i od povrća
- dodatne priloge natjecatelj sam osmišljava prema namirnicama iz zajedničke košarice
- na tanjuru uz jelo može biti poslužena jedna minimalna jestiva dekoracija koja je termički obrađena

DETALJI SERVIRANJA

- jelo pripremiti za četiri osobe i poslužiti u 4 tanjura; Ø 32 cm.

OSNOVNI SASTOJCI

Jelo mora sadržavati sljedeće sastojke:

- Pačja prsa, tamni izvedeni umak, hrustavci od riže, crveni kupus

DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nađenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz ukupnog popisa namirnica i navesti ih u recepturi
 - Popis dostupnih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
 - Popis odabranih namirnica iz popisa mora biti poslan povjerenstvu deset dana prije regionalnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA

- Recepture ponijeti sa sobom i predati prosudbenom povjerenstvu
- Natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije sa namirnicama
- Namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- Tri od četiri složena tanjura svakog jela poslužiti povjerenstvu u sobi za ocjenjivanje
- Jedan tanjur poslužiti na izložbenom stolu

POTREBAN INVENTAR I OPREMA

- za izvedbu modula koristiti isključivo inventar koji je naveden u točki “Materijali i oprema”, kao i inventar koji natjecatelji donose sa sobom

ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

MATERIJALI I OPREMA KOJU DONOSE NATJECATELJI

- inventar koji natjecatelji donose sa sobom mora biti poslan prosudbenom povjerenstvu deset dana prije početka natjecanja radi provjere i odobrenja

MODUL 3 – DESERTNO JELO

- **ZADATAK: TART OD JABUKA – prhko tijesto**

OPIS

- natjecatelj priprema desert od prhkog tijesta
- kao nadjev natjecatelj mora koristiti svježu jabuku
- osim osnovnih sastojaka za prhko tijesto natjecatelj može koristiti i dodatne namirnice koje se nalaze u zajedničkoj košarici, ali samo za upotpunjavanje okusa
- oblik posluženog deserta je u okruglom kalupu – Ø 8 cm.
- desertno jelo mora imati takav oblik da se može poslužiti u pansionskom obliku poslovanja
- količina deserta ne smije prelaziti težinu veću od 150 g.

DETALJI SERVIRANJA

- pripremljeno desertno jelo poslužiti na 4 tanjura za četiri osobe

OSNOVNI SASTOJCI

Jelo mora sadržavati sljedeće sastojke:

- prhko tijesto
- jabuku

DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz ukupnog popisa namirnica i navesti ih u recepturi
 - Popis dostupnih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
 - Popis odabranih namirnica iz popisa mora biti poslan povjerenstvu deset dana prije regionalnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA

- Recepture ponijeti sa sobom i predati prosudbenom povjerenstvu
- Natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije sa namirnicama
- Namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- Tri od četiri složena tanjura svakog jela poslužiti povjerenstvu u sobi za ocjenjivanje
- Jedan tanjur poslužiti na izložbenom stolu

POTREBAN INVENTAR I OPREMA

- za izvedbu modula koristiti isključivo inventar koji je naveden u točki “Materijali i oprema”, kao i inventar koji natjecatelji donose sa sobom

ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

MATERIJALI I OPREMA KOJU DONOSE NATJECATELJI

- inventar koji natjecatelji donose sa sobom mora biti poslan prosudbenom povjerenstvu deset dana prije početka natjecanja radi provjere i odobrenja

OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Oprema centralne radne jedinice:

NAPOMENA: Popis dolje navedenog inventara odnosi se samo na centralne radne jedinice.

Preporuča se svi natjecatelji imaju jednake radne jedinice i uvjete

Popis inventara i opreme za ostale radne prostore navedeni su u Tehničkom opisu

Svaki natjecatelj u svojoj radnoj jedinici ima:

1. ploča za kuhanje sa pećnicom ispod 80 x 65 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
2. parno-konveksijska pećnica dimenzije 800x800x1150 sa pripadajućim postoljem i nosačima - 1. kom (jedan na svaka dva radna prostora)
3. hladnjaci sa zamrzivačem dimenzije:740x830x2010 mm, zapremine 650 lit. - (jedan na svaka dva radna prostora)
4. radni stol s policama za odlaganje suđa i pribora, 240 x 65 x 80 cm od nehrđajućeg čelika
5. pomoćna radna površina 180 x 65 x 85
6. 1 x kutija za male alate i sitni inventar može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2 o materijal, oprema i alat koje donosi natjecatelj
7. nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
8. za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
9. mikrovalna pećnica
10. umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
11. stol za izlaganje jela - 120x80 - ispred svake radne jedinice
12. kanta za različite vrste otpada - bio otpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad
13. kutija Prve pomoći, kom. 1
14. dozatori s dezinf.sredstvima za pranje ruku, kom.
15. Tanjuri postavni \varnothing 28-32 cm - 12 kom.

OPREMA BOKSOVA

1. Vaga
2. Štapni mikser
3. Blender
4. Štednjak s pećnicom, 4 izvora topline
5. Sudoper / 2 korita
6. Neutralne radne površine
7. Inox stol za odlaganje suđa i inventara
8. Dozator za papir + papirnati ručnici
9. Papir za pečenje
10. Alu folija
11. Prozirna PVC folija

SITNI INVENTAR

1. Daske za rezanje, 530 mm x 330 mm, s podloščima, u boji HACCP-a - 6 kom.
2. Inoks posude GN ½, dubina: 20 mm, 2 kom. - dolaze s konvektatom
3. Inox posude, GN 1/2, dubina: 60 mm, 2 kom.
4. Inox posude, 1/1, dubina: 20 mm, kom. 2
5. Inox posude za miješanje, okrugle, \varnothing 250 mm, kom. 2
6. Inox posude za miješanje, okrugle, \varnothing 180 mm, kom. 2
7. Inox lonci, s jednom ručkom, \varnothing 170 mm, dubina: 80 mm, kom. 2
8. Inox lonci, s jednom ručkom, \varnothing 220 mm, dubina: 100 mm, kom.2
9. Inox lonci s jednom ručkom, \varnothing 220 mm, dubina: 50 mm, kom.2
10. Inox lonci, jedna ručka, \varnothing 130 mm, dubina:80 mm., kom 2
11. Inox lonci, s poklopcem, \varnothing 240 mm, dubina : 150 mm, kom. 2
12. Tava teflon, \varnothing 240 mm, dubina: 50 mm, kom. 1

13. Tava teflon, ø 300mm, dubina: 50 mm, kom. 1
14. Francuska lopatica, okrugla, kom. 2
15. Francuska lopatica, ravna, kom. 2
16. Zaimača, 0,20 lit., kom. 4
17. Kuhača, PVC, dužina: 350 mm, kom. 4
18. Hvataljke, inox, kom 2
19. Hvataljke inox, za špagete.kom. 2
20. Kuhinjske pincete, dužina: 30mm, kom. 2
21. Kuharska vilica, kom.1
22. Gnječilica za krumpir, kom. 1
23. Kuhinjske žlice, dužina: 300 mm, kom. 1
24. Žlice i vilice servirne, 10 kom.
25. Špic cjedilo, žičano, ø 130mm,kom. 1
26. Cjedilo, žičano, ø 200mm, kom. 2
27. Štapni ribež, fini, kom.1
28. Silikonska kuhača, dužina: 280 mm, kom.2
29. Inox slastičarska paleta, ravna, dužina:330 mm, kom.1
30. Inox slastičarska paleta, kutna, dužina:330 mm, kom.1
31. Mutilica (pjenjača), inox, 250 mm. Kom. 2
32. Kist, kuhinjski, širina, 40 mm, kom.2
33. Silikonsko platno (SILPAT) 2 kom, GN1/1
34. Komplet dresir vrećica, jednokratna upotreba, veličina: 530 x 280 mm, s kompletom nastavaka.
35. Ljuštilica za povrće, kom.1
36. Lijevak ø 100mm, kom.1
37. Menzure, PVC, 0,50 lit. Kom.2
38. Bočice PVC, 0,20 lit. kom. 2
39. Posudice, keramičke, (kokot) 90mm, kom. 8
40. PVC posude s poklopcem, GN ½, dubina: 100 mm, kom.4
41. PVC posude s poklopcem GN ¼, dubina: 65 mm, kom.4
42. PVC posuda, GN 1/3, dubina: 65 mm, kom 4.
43. Valjak za tijesto
44. Kalupi za tart 8 cm

MATERIJALI I OPREMA KOJU DONOSE NATJECATELJI

- Inventar koji natjecatelji donose sa sobom mora biti poslan prosudbenom povjerenstvu deset dana prije početka natjecanja radi provjere i odobrenja

MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

- Natjecatelji ne smiju koristiti inventar i namirnice koje nisu navedene u popisu inventara u točki “Oprema centralne radne jedinice”
- Inventar koji natjecatelji donose sa sobom mora biti poslan prosudbenom povjerenstvu mjesec dana prije početka natjecanja
- Nikakav drugi inventar nije dopušteno koristiti

SADRŽAJ

Upute.....	2
OPIS modela i zadaća.....	3
Modul 1.....	4
Modul 2.....	5
Modul 3.....	6
OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI.....	7
MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI donose natjecatelji.....	7
MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI na radnom mjestu.....	7
SADRŽAJ.....	9