

SLASTIČARSTVO

REGIONALNO NATJECANJE 2022.

1. UVOD

Tema: **MODERNO SLASTIČARSTVO**

Slastičarstvo je vrlo široko područje i kao i sve ostalo podložno je promjenama te se tendencija razvoja slastičarstva temelji na korištenju prirodnih, ekoloških i izvornih namirnica i sastojaka uz primjenu novih i modernih tehnologija i tehnika izrade te uz primjenu inovativnim načinima prezentacije i posluživanja slastica. Svijest o održivosti sve je veća i vidljiva u racionalnom i održivom korištenju namirnica za izradu različitih vrsta slastica.

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

Model zadatka za disciplinu SLASTIČARSTVO za regionalna natjecanja se sastoji od jednog modula :

Modul 4: Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

- Regionalno natjecanje se održava iz jednog od moguća četiri modula koji će biti na državnom natjecanju Worldskills Croatia 2022. od 10. - 12. svibnja 2022.
- Vrijeme natjecanja u disciplini Slastičarstvo na regionalnim natjecanjima je 3 sata.
- Pisana receptura koju će učenik koristiti tijekom rada treba biti isprintana na A4 formatu u dva primjerka i spremljena u košuljice. Jedan primjerak koristi učenik, a drugi ide prosudbenom povjerenstvu.
- Nakon ocjenjivanja članovi prosudbenog povjerenstva natjecateljima i njihovim mentorima ukratko će istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadane slastice.
- Koristit će se namirnice iz zajedničke košarice, koja će biti dostupna tijekom cijelog natjecanja.
- Popis zajedničkih namirnica bit će objavljen s Tehničkim opisom i Modelom zadatka

- Popis odabranih namirnica i njihova količina moraju biti poslani školi domaćinu regionalnog natjecanja najkasnije 10 dana prije natjecanja.
- 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 za posluživanje i izlaganje osigurava škola domaćin jednake za sve natjecatelje.
- Natjecatelji sa sobom moraju imati važeću sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu.
- 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.
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- U slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, redosljed 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.
- Odluka prosudbenog povjerenstva konačna je i neopoziva.

MODUL 4. Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure

ZADATAK: Restoranski desert od zadanih namirnica

Zadane, odnosno obavezne namirnice: MAK I VIŠNJE

- restoranski desert poslužuje se na tanjuru za jednu osobu a sastoji se od četiri osnovne komponente: glavne slastice, uglavnom od biskvitnih smjesa ili tijesta i krema; umaka; hrskavog dijela i dekoracije, koji su ukupno teški između 120 i 150 g
- desert se izrađuje za pet osoba, tj. poslužuje se na pet tanjura koja trebaju biti isti, tri tanjura za prosudbeno povjerenstvo, dva za izložbeni stol
- praktičan rad izrade restoranskog deserta trajat će 3 sata
- nakon završenog praktičnog rada pri nošenju tanjura članovima prosudbenog povjerenstva natjecatelji će ukratko usmeno prezentirati slasticu koju su radili

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE 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.

5. 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.