

**MODEL ZADATKA
ZA
NATJECATELJSKU
DISCIPLINU**

**POMOĆNI KUHAR I
SLASTIČAR**

**MEĐUŽUPANIJSKO
NATJECANJE**

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADAĆA	4
2.1. Tema zadatka: Zdravlje na tanjuru	4
2.2. UPUTE NATJECATELJIMA	4
<i>Modul 1 - PRIPREMA NAMIRNICA</i>	4
<i>Modul 2 – IZRADA GOTOVOG JELA</i>	4
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	5
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI	6
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	7
6. TABLICA OCJENJIVANJA	8
OBRAZAC RECEPTURE	10

1. UVOD

Model zadatka za disciplinu Pomoćni kuhar i slastičar na izlučnom natjecanju odvijat će se u modularnom obliku:

- Modul 1: Priprema namirnica
- Modul 2: Izrada gotovog jela

U modulima natjecatelji koriste vlastite recepture. 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.

Koristiti se mogu samo oprema i inventar koji su navedeni u popisu infrastrukture. Svu opremu za natjecanje osigurava organizator natjecanja, a natjecatelji mogu donijeti osobni pribor, alat, posude prema propisanim materijalima, priboru i posuđu koje je natjecatelju dopušteno donositi, a što im treba za izradu zadatka i nije navedeno u popisu materijala i alata koje osigurava organizator. U tom slučaju prije početka natjecanja mentori trebaju dati prosudbenom povjerenstvu popis alata koje su donijeli na natjecanje, a prosudbeno povjerenstvo mora odobriti isto. Tanjure, pladnjeve i ostalu opremu za posluživanje osigurava škola domaćin.

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

Ovaj testni model zadatka uključuje 2 modula tijekom natjecanja:

- Modul 1: Priprema namirnica
- Modul 2: Izrada gotovog jela

2.1. TEMA ZADATKA: ZDRAVLJE NA TANJURU

2.2. UPUTE NATJECATELJIMA

- natjecatelj će izraditi bistru juhu, prilog za bistru juhu i umak
- prije natjecanja učenik/natjecatelj će, uz pomoć mentora, izraditi recepturu za zadano jelo
- receptura mora sadržavati popis namirnica te kratak opis pripreme namirnica na propisanom obrascu koja se predaje prosudbenom povjerenstvu
- za izradu zadatka natjecatelj mora koristiti osnovne **zadane** namirnice:
 - pileće meso (juha)
 - tarana (prilog za juhu)
 - limun (umak)
- uz zadane sastojke natjecatelji će, prema popisu trebovanja i dopuštenoj košarici namirnica, dobiti ostale namirnice u svojoj košarici namirnica
- svi sastojci jela moraju biti jestivi, a jelo odgovarajuće temperature pri izdavanju
- vrijeme za ovu kategoriju natjecanja iznosi **3 sata**
- prosudbeno povjerenstvo za trajanja natjecanja nadgleda, prati i ocjenjuje cjelokupan rad učenika na natjecanju prema kriterijima za bodovanje

MODUL 1 – PRIPREMA NAMIRNICA

ZADATAK: Prilog za bistru juhu – tarana

- natjecatelj treba izraditi taranu – prilog za bistru juhu

MODUL 2 – IZRADA GOTOVOG JELA

ZADATAK: Pileća bistra juha i umak od limuna

- natjecatelj će pripremiti namirnice i prigrotoviti bistru juhu. Bistra juha mora sadržavati pileće meso i ostale namirnice potrebne za gotovljenje bistre juhe. Natjecatelj će u juhi upotrijebiti taranu.

- natjecatelj će pripremiti umak od limuna te će ga servirati uz kuhano meso i povrće iz juhe

DETALJI SERVIRANJA

- jelo pripremiti za tri osobe i poslužiti u 3 tanjura (2,5 dcl juhe po osobi)

- dva tanjura svakog jela poslužuju se za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

ORGANIZATOR OSIGURAVA:

1. sve namirnice i inventar za serviranje i izložbu gotovog jela prema opisu modela zadatka
2. prostor za predpripremu i termičku obradu namirnica prema navodima iz poglavlja **8.4**. Preporučeno radno mjesto za natjecanje iz Tehničkog opisa discipline

Traženi prostor za natjecanje mora biti dovoljno velik. Izračuni dozvoljavaju 1,2 metra razmaka između natjecatelja. Mora biti osiguran prostor za kretanje prosudbenog povjerenstva između natjecatelja.

POPIS NAMIRNICA:

- osigurava organizator/domaćin natjecanja

- Piletina 1 cijeli komad
- Mrkva
- Celer korijen
- Peršin korijen i list
- Luk
- Češnjak
- Rajčica
- Sol sitna i krupna
- Papar crni u zrnu i mljeveni
- Jaja
- Brašno
- Škrobno brašno
- Limun
- Maslac
- Kiselo vrhnje
- Vrhnje za kuhanje
- Sol
- Ulje
- Papar
- Začini

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

Natjecatelji donose potrebnu opremu i alat kako je navedeno u Tehničkom opisu natjecateljske discipline, točka 8.2., koja će biti revidirana od strane povjerenstva prije svakog natjecanja.

Ukoliko natjecatelj ima potrebu za nekim od specijaliziranih alata ili pribora koji nije na popisu u Tehničkom opisu zanimanja pomoćni kuhar i slastičar, za to mu je potrebna suglasnost i odobrenje prosudbenog povjerenstva neposredno prije početka natjecanja.

5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

Svi materijali, oprema radnih jedinica i namirnice bit će osigurani od strane organizatora natjecanja – škole domaćina:

- natjecateljima nije dopušteno donijeti nikakve sirovine za natjecanje
- nije dozvoljeno koristiti vlastite tanjure ili pladnjeve za serviranje jela ni male posudice ili žlice za prezentaciju jela
- na tanjuru se ne smiju koristiti nikakvi nejestivi dodaci.

6. TABLICA OCJENJIVANJA

Prosudbeno povjerenstvo osim načina izlaganja pripremljenog jela vrednovat će i kriterije propisane standardom natjecateljske discipline Pomoćni kuhar i slastičar.

Bodovi se dodjeljuju za svaki element vrednovanja izvedbe natjecatelja u skladu s relativnim udjelom u specifikaciji standarda, a prema priloženim tablicama (Ocjenjivački list).

Nakon ocjenjivanja predsjednik povjerenstva svakom natjecatelju i mentoru će detaljno objasniti koji su propusti tijekom rada uočeni, a osobito naglasiti što je bilo dobro i pozitivno i po kojem kriteriju.

KRITERIJI VREDNOVANJA ZA **REGIONALNO** (MEĐUŽUPANIJSKO) NATJECANJE

Kriterij A – Organizacija rada – 5 %

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe (2)**:

- Plan rada: priprema posuđa, pribora, alata, redoslijed radnji

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja (1)**:

- Recepturu na službenom obrascu (mogu se koristiti unaprijed pripremljene recepture)
- Razvrstavanje i pravilno čuvanje namirnica

Kriterij B – Higijena – 10 %

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe (2)**:

- osobnu higijenu (izgled, ruke, kosa, šminka, ružne navike (kušanje prstima, šmrcaje, kihanje))

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja (4)**:

- higijenu namirnica (rukovanje i pranje, čišćenje, guljenje, rezanje namirnica, primjena HACCP-a)
- higijenu radnog prostora (pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor)
- higijenu radne odjeće i obuće (izgled radne odjeće i obuće)
- pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada - staklo, papir, plastika, metal i bio - otpad

Kriterij C – Tehnike rada – 25 %

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe (12)**:

- pripremu namirnica za gotovljenje termičkom obradom (pranje, guljenje, mljevenje, sjeckanje)
- vaganje i odmjeravanje namirnica
- uporaba začina
- priprema domaćeg tijesta - tarane
- priprema i gotovljenje umaka

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja (3)**:

- sigurnu uporabu i održavanje alata, osobito noževa
- poznavanje vremena tehnološkog postupka
- poznavanje temperaturnog raspona tehnološkog postupka
- pospremanje radnog mjesta nakon rada

Kriterij D – Složenost (težina) izrade – 10 %

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe (2)**:

- primjena različitih metoda gotovljenja hrane

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja (4)**:

- zastupljenost zadanih elemenata
- vremenski okvir izrade

Kriterij E – Elementi kvalitete proizvoda – 30 %

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe (16)**:

- utrošenost začina i mirodija
- teksturu tijesta, umaka
- mekoću, tvrdoću i lakoću gutanja pojedinog jela
- okus gotovog proizvoda
- izgled i oblik proizvoda
- miris gotovog proizvoda

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja (2)**:

- poštivanje normativa

Kriterij F – Presentacija jela – 20 %

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **prosudbe (9)**:

- dekoraciju i izlaganje pripremljenog jela na tanjuru
- kreativnost (maštovitost, boje, kompozicija)

Članovi prosudbenog povjerenstva vrednovat će sljedeće elemente metodom **mjerenja (3)**:

- čistoću tanjura
- količinu posluženog jela na tanjuru
- pravilnu temperaturu posluženog jela

Napomena:

Tijekom procesa vrednovanja i bodovanja mjerenjem ne dodjeljuju se parcijalni bodovi. U slučaju da natjecatelji prilikom vrednovanja ostvare isti broj bodova:

- bolje je rangiran natjecatelj koji je ostvario više bodova u KRITERIJU E – Elementi kvalitete proizvoda
- ako natjecatelji i dalje imaju jednak broj bodova, bolje je rangiran natjecatelj koji je ostvario više bodova u KRITERIJU F – Presentacijske vještine
- konačnu odluku o boljem poretku, ako za to postoji potreba, daje KRITERIJ D – Složenost i težina izvedbe

