

GASTRO „KREIRAJ SAM“ 05.03.- 08.03.2023.

NATJECANJE IZ DISCIPLINE: „KREIRAJ SAM – COCKTAIL S POTPISOM“

Hodogram:

Prvi dan 05.03.

Dolazak natjecatelja i mentora u poslijepodnevnim satima te smještaj u hotel (za natjecatelje i mentore koji su udaljeni od Splita). Nakon odmora okupljanje u restoranu hotela, upoznavanje te kratak ždrijeb redoslijeda nastupanja natjecatelja. Nakon toga večera te druženje.

Drugi dan 06.03.

Prvi dan natjecanja. Natjecateljski parovi (ukupno 10 parova) imaju zadatak izraditi dekoracije prema vlastitoj ideji koristeći se materijalima iz zadane košarice.

- Svaki natjecatelj izrađuje dvije različite dekoracije. Dekoracije natjecatelja unutar istog tima ne smiju biti iste.

- Svaki natjecatelj izrađuje po dva primjerka svake dekoracije – jedan izložbeni, jedan za prosudbeno povjerenstvo

- Elementi za ocjenjivanje: Izgled dekoracije, složenost dekoracije, pravilno korištenje namirnica i materijala, izgled i urednost radnog mjesta.

Trajanje natjecanja – dvije grupe po pet parova, 30 minuta za svaku grupu

Treći dan 07.03.

- Drugi dan natjecanja. Natjecatelji se natječu u pripremi duge mješavine prema vlastitoj ideji koristeći se zadanom košaricom napitaka. Oba natjecatelja istovremeno pripremaju identičan cocktail pri čemu se naglasak stavlja na sinkronizaciju njihova rada. Prije početka rada natjecatelji trebaju napisati recepturu duge mješavine.

- Elementi za ocjenjivanje: Sinkronizacija rada učenika, ujednačenost, izgled duge mješavine, okus duge mješavine, poštivanje pravila struke, urednost radnog mjesta.

- Svaki natjecatelj izrađuje dva primjerka duge mješavine – jedan izložbeni, jedan za prosudbeno povjerenstvo

- Prije pripreme duge mješavine natjecatelji (svi zajedno ili podijeljeni u dvije grupe) će imati na raspolaganju do 20 min za pripremu dekoracija.

Trajanje natjecanja – 10 minuta po jednom natjecateljskom paru. Između parova po pet minuta pauze za ocjenjivanje od strane ocjenjivačkog povjerenstva.

Četvrti dan 08.03.

Proglašenje pobjednika i podjela nagrada.

Pravila natjecanja:

- Natjecanje se odvija između 10 parova učenika

- U paru su učenici iz iste škole. Učenici mogu biti iz različitih obrazovnih smjerova (npr. Konobar i THK ili slično) te mogu biti na različitim godinama obrazovanja (4., 3. ili 2.godina)

- Naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnih zadatka kao i pripremu duge mješavine.

- Natjecatelji se moraju pridržavati svih pravila i propisa struke što znači da se očekuje pravilna osnovna priprema u skladu struke, da količina odnosno normativi

odgovaraju današnjim standardima, da se koriste samo sastojci navedeni u recepturi.

- Natjecanje u izradi dekoracije će se odvijati na 5 stolova/boksova u dvije grupe natjecatelja (prva grupa od 1 do 5 i druga grupa od 6 do 10). Natjecanje u pripravi duge mješavine se odvija redoslijedom od 1 do 10
- Ne smiju se koristiti umjetne arome i dodaci, kao ni napitci koji nisu navedeni u košarici.
- Natjecatelji po želji mogu donijeti potreban alat za izradu dekoracije
- RCK FITSplit kao domaćin osigurava tehničke i materijalne uvjete za provedbu natjecanja (prostor, opremu, uređaje, posuđe, alat, napitke, namirnice i sl.)

Prosudbeno povjerenstvo:

- Prosudbeno povjerenstvo će biti sastavljeno od mentora/nastavnika natjecatelja ili nastavnika iz škola koje se ne natječu. Član prosudbenog povjerenstva ne sudjeluje u ocjenjivanju radova natjecatelja iz njegove škole.
- Članovi prosudbenog povjerenstva mogu biti i stručnjaci iz gospodarstva.
- Boduje se učinak tima a ne pojedinog učenika. Kod zadatka izrada dekoracije rad učenika se pojedinačno boduje nakon čega se bodovi zbrajaju i dijele sa dva te se na taj način dobije broj bodova za svaki par.
- Konačan broj bodova za svaki par predstavlja aritmetičku sredinu zbroja bodova svih članova prosudbenog povjerenstva za oba dana natjecanja.
- U slučaju da dva ili više natjecateljskih parova ima jednak broj bodova, bolje rangiran će biti onaj par koji osvoji više bodova kod pripreme duge mješavine

Košarica za dekoracije:

Voće: cocktail kandirana trešnje, ananas, naranča, limun, kiwi

Povrće: Paprika mini, mini krastavac, celer, lukovice, baby mrkva

Materijali/ukrasi: Slamke, stikersi drveni dvije vrste, salvetice za čaše

- **Alkoholne baze za cocktail:** Rum, vodka, whiskey
- **Vrste sokova za cocktail:** ananas, naranča, brusnica, limeta, višnja
- **Vrste sirupa za cocktail:** MONIN: Grenadin, Badem, Blue Curacao, Passion Fruite, Menta
- **Ostala alkoholna pića:** Liker od naranče(triple sec), Gran Marinier, Gin, Campari, Baileys

- **Koordinator discipline: ANDRO BAN**

- **Mobitel: 095 394 3324** **E-mail: andro.ban@gmail.com**