

GASTRO „KREIRAJ SAM“ 05.03.- 08.03.2023.

NATJECANJE IZ DISCIPLINE: „KREIRAJ SAM – JELO 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 i ždrijeb glavne namirnice za prvi natjecateljski dan. Nakon toga večera te druženje.

Drugi dan 06.03.

Prvi dan natjecanja. Natjecateljski parovi (ukupno 10 parova) imaju zadatak pripremiti mesno jelo od glavne namirnice koju im je ždrijeb dodijelio i to prema vlastitoj ideji. Pri radu natjecatelji će imati na raspolaganju zajedničku košaricu ostalih namirnica i začina.

Svaki natjecateljski par priprema dva tanjura – jedan izložbeni, jedan za povjerenstvo.

Prije same pripreme natjecatelji sastavljaju recepturu prema kojoj će pripremiti mesno jelo.

Ocjenjivanje: Sinkronizacija rada, ujednačenost, izgled, okus, higijena i urednost, tretiranje namirnica, iskoristivost namirnica - zero waste

Trajanje natjecanja – Natjecateljski parovi su podijeljeni u dvije grupe (prva grupa od 1 do 5, druga grupa od 6 do 10). Svaka grupa za rad na raspolaganju ima 90 minuta.

Treći dan 07.03.

Drugi dan natjecanja. Natjecateljski parovi imaju zadatak pripreme ribljeg jela prema vlastitoj ideji. Na raspolaganju će im biti brancin i orada (zajedno sa kostima) koje su dan ranije filetirali natjecatelji discipline „ Kreiraj sam - Tko će brže, tko će bolje“. Uz filee na raspolaganju će imati zajedničku košaricu ostalih namirnica i začina

Svaki natjecateljski par priprema dva tanjura - jedan izložbeni, jedan za ocjenjivačko povjerenstvo.

Prije same pripreme natjecatelji sastavljaju recepturu prema kojoj će pripremiti riblje jelo od brancina i orade.

Ocjenjivanje: Sinkronizacija rada, izgled, okus, higijena i urednost, tretiranje namirnica, iskoristivost namirnica - zero waste

Trajanje natjecanja – Natjecateljski parovi su podijeljeni u dvije grupe (prva grupa od 1 do 5, druga grupa od 6 do 10). Svaka grupa za rad na raspolaganju ima 90 minuta.

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. Kuhar i THK ili slično) te mogu biti na različitim godinama obrazovanja (4., 3. ili 2.godina)
- Natjecanje će se odvijati na 5 kuhinjskih boksova u dvije grupe natjecatelja (prva grupa od 1 do 5 i druga grupa od 6 do 10). U slučaju prostornih ograničenja moguće su i promjene.
- Naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnih zadataka kao i pripravu zadanih jela.
- Natjecatelji se moraju pridržavati svih pravila i propisa struke što znači da se očekuje pravilna osnovna priprema u skladu struke, da se očekuje zdravstveno ispravna i probavljiva hrana, da količina odnosno normativi odgovaraju današnjim standardima, da se koriste samo sastojci navedeni u recepturi, da izložak mora izgledati prirodno, ukusno i skladno. Osobna higijena, higijena radnog prostora, opreme, uređaja i okruženja, te korištenje HACCP sustava se također boduju.
- Natjecatelji moraju donijeti svoju radnu odjeću i odgovarajuću obuću.
- Ne smiju se koristiti umjetne arome i dodaci, kao ni namirnice koje nisu navedene u košarici.
- RCK FITSplit kao domaćin osigurava tehničke i materijalne uvjete za provedbu natjecanja (prostor, opremu, uređaje, posuđe, alat, živežne 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.
- Konačan broj bodova svakog para 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 mesnog jela.

Košarica - glavna mesna namirnica:

Ramsteak cca 500gr, svinjski file cca 500gr, pola pileta cca 500gr

Košarica namirnica:

Maslinovo ulje, ulje suncokretovo, ocat vinski, aceto balsamico, maslac, sol, papar, tabasco, worcester, brašno glatko, brašno oštro, parmezan, gusnel, šećer, krumpir, tikvica, poriluk, cherry rajčica, kelj, špinat, mrkva, crveni luk, češnjak, peršin, maslac, sol, papar, parmezan, sir svježi, riža, jaja, mlijeko, limun, kiselo vrhnje, naranča, korijen celera, šampinjoni, krušne mrvice, panceta, pasirana rajčica, vrhnje za kuhanje

Koordinator discipline: IVAN ROMAC

Mobitel: 095 568 8954

E-mail: ivan.romac2@skole.hr