

GASTRO „KREIRAJ SAM“ 05.03.- 08.03.2023.

NATJECANJE IZ DISCIPLINE: „KREIRAJ SAM – POSTAVA STOLA ZA SVEČANI MENU“

Hodogram:

- Prvi dan 05.03.

Dolazak natjecatelja i mentora u popodnevnim 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 - postava stola za dvije osobe za svečani menu (min. 5 sljedova). Natjecatelji mogu birati i samostalno kreirati postavu. Natjecatelji će prije postavljanja stola trebati napisati od čega se sastoji svečani menu. Natjecatelji ne poslužuju sljedove jela svečanog menija već je njihov zadatak postava stola za kompletan svečani menu prema odabranim sastojcima iz zamišljenih košarica.

- Na raspolaganju će imati zamišljene košarice iz kojih će moći birati:

- Hladna predjela

- Juhe

- Topla predjela

- Glavna jela

- Završna jela

- Elementi za ocjenjivanje: Sinkronizacija rada, sastavljanje menua prema pravilima struke, pravilan odabir pribora, izgled i urednost postavljenog stola.

- 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 60 minuta.

- Treći dan 07.03.

Drugi dan natjecanja. Natjecatelji se natječu u paru. Prvi natjecatelj ima zadatak prezentirati (preporučiti) vino sa liste prema jelu koje mu je ždrijebom dodijeljeno sa liste jela. Drugi natjecatelj ima zadatak otvoriti i poslužiti vino za stolom za kojim sjede dvije osobe.

Prije početka natjecanja održat će se ždrijeb nakon kojeg će natjecatelji saznati za koje jelo će prezentirati (preporučiti) vino sa liste.

- Elementi za ocjenjivanje: Sinkronizacija rada, prezentacija (preporuka) vina, sljublivanje vina i jela, stručnost, poštivanje pravila struke.

- Trajanje natjecanja – Svaki natjecateljski par ima na raspolaganju 10 minuta. Između dva natjecateljska para pauza od 5 minuta (ocjenjivanje od strane prosudbenog 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)
- Natjecatelji u paru samostalno odlučuju koji će od njih biti zadužen za prezentaciju/preporuku vina a koji će biti zadužen za otvaranje i posluživanje vina.
- Naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnih zadataka kao i sinkronizaciju rada
- Natjecatelji se moraju pridržavati svih pravila i propisa struke što znači da se očekuje pravilna osnovna priprema u skladu struke, da postave stola odgovaraju standardima struke, da se koriste samo pribori koje je osigurao organizator, da stol mora izgledati skladno i primjereno zadatku.
- Natjecatelji sa sobom donose svoju radnu odjeću. Uz nju može ponijeti svoj otvarač za vino, rukavice, šibice ...
- U slučaju prostornih ograničenja natjecanje će se odvijati na 5 stolova u dvije grupe natjecatelja (prva grupa od 1 do 5 i druga grupa od 6 do 10)
- RCK FITSplit kao domaćin osigurava tehničke i materijalne uvjete za provedbu natjecanja (prostor, opremu, pribor, vino 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 prezentacije vina i posluživanja vina rad učenika se pojedinačno boduje nakon čega se bodovi zbrajaju i dijele sa dva te se na taj način dobije broj bodova para.
- 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 prezentacije vina i posluživanja vina.

Prvi dan natjecanja:

- **Zamišljena košarica aperitiva i digestiva:**
Pelinkovac antique, Campari orange, Ballantines, Martell, Baileys, Grand marnier
- **Zamišljena košarica hladnih predjela:**
Koktel od škampi, Goveđi carpaccio, Pršut s dinjom
- **Zamišljena košarica juha:**
Krepka goveđa juha, Krem juha od šparoga, Riblja juha od grdobine
- **Zamišljena košarica toplih predjela:**
Rezanci sa plodovima mora, Teleći rižot, Zapečeni patlidžan sa sirom
- **Zamišljena košarica glavnih jela:**
Goveđa pisanica Wellington, Lubin u soli, Punjena teleća prsa, Svinjski filet u umaku od senfa
- **Zamišljena košarica završnih jela: Slastice:**
Tiramisu, Rožata, Čokoladni sufle
- **Sladoledi:**
Sladoled jagoda, Sladoled čokolada, Sladoled vanilija

Sirevi:

Roquefort, Camembert, Paški sir

Voće:

Ananas, Kivi, Lubenica

- **Dekoracije stola:**

Svježe cvijeće, vaza, podloga za aranžman, svijećnjak

Druzi dan natjecanja:

- **Lista vina:**

Kujundžuša

Jerković Grk Bire

Pribidrag

Mimica Merlot

Korlat

Muškat momjanski Kozlović

- **Lista jela za odabir vina:**

Pohana grdobina

Juneći obrazi u umaku od vina i
borovnica Zubatac na žaru

Savijača od jabuka

- **Koordinator discipline: VEDRAN BAUK**

- **Mobitel: 095 906 2534**

E-mail:

vedranbauk@gmail.com