

## **GASTRO „KREIRAJ SAM“ 05.03.- 08.03.2023.**

### **NATJECANJE IZ DISCIPLINE: „KREIRAJ SAM – TKO ĆE BRŽE, TKO ĆE BOLJE“**

#### **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 filetirati ribu (orada i brancin) – jedan učenik će filetirati brancina, drugi oradu. Natjecatelji samostalno odlučuju tko će filetirati koju ribu. (Nakon filetiranja ribe kosti trebaju ostati na raspolaganju natjecateljima druge kuharske discipline)

##### **VAŽNA NAPOMENA svi sudionici donose pincetu za vađenje kostiju ribe.**

Ocjenjivanje: brzina, spretnost, kvaliteta filea, higijena i urednost, 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 30 minuta.

##### **Treći dan 07.03.**

Drugi dan natjecanja. Natjecateljski parovi imaju zadatak pripreme cocktail-a od škampi – učenici istovremeno pripremaju cocktail od škampi prema vlastitoj ideji služeći se artiklima iz zadane košarice namirnica.

Svaki natjecatelj priprema dva cocktaila – jedan izložbeni, jedan za povjerenstvo.

Prije same pripreme natjecatelji sastavljaju recepturu za izradu hladnoga predjela-cocktail od škampi koristeći se namirnicama iz zadane košarice.

Ocjenjivanje: sinkronizacija rada, izgled, okus, higijena, urednost, tretiranje namirnica, iskoristivost namirnica

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.

##### **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)
- 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 pripremu hladnog predjela.

- 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. Natjecatelji će uradak prezentirati u cocktail čašama.
- Natjecatelji mogu donijeti vlastiti alat (noževe, izrezivače, pribor za ukrašavanje, razni oblici-kalupi).
- 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. Kod zadatka filetiranja ribe i priprave coctaila od škampi rad natjecatelja 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 priprave cocktaila od škampi

#### **Košarica namirnica:**

Repovi škampi (unaprijed pripremljeni), majoneza, zelena salata, avokado, tabasco, kajenski papar, bijeli papar, sol, limun, naranča, ketchup, cognac, kiselo vrhnje.

- **Koordinator discipline: RONALD TOPALOVIĆ**

- **Mobitel: 098 663 612      E-mail: ronald.topalovic@gmail.com**