

# MODEL ZADATKA ZA NATJECATELJSKU DISCIPLINU

Kuharstvo

## Upute za provođenje modela zadatka

- Državno natjecanje provodit će se kroz 5 modula od kojih će jedan modul biti zamijenjen jednim od dva dodatna modula. Svaki od ta dva dodatna modula nosi po 30% radnog zadatka.
- Dodatni modul bit će odabran od strane prosudbenog povjerenstva jedan dan prije početka državnog natjecanja
- Model zadatka za disciplinu kuharstvo odvijat će se u modularnom obliku kroz tri dana.
- Prvi dan natjecanja provodit će se modul 1 u trajanju od 1,5 sat
- Drugi dan natjecanja provodit će se moduli 2,3 i 4 u trajanju od 5 sati (2+1+2 sata)
- Treći dan natjecanja provodit će se modul 5 u trajanju od 2 sata
- Za provedbu 2 modula koristit će se namirnice iz tajanstvene košarice namirnica
- Tajanstvene, glavna namirnica, bit će odabrana od strane prosudbenog povjerenstva na sam dan natjecanja
- Tajanstvene namirnice bit će otkrivene natjecateljima na dan provedbe 2. Modula
- Svi radni zadaci po modulima moraju započeti i završiti isti dan kad su predviđeni prema hodogramu natjecanja
- Natjecateljima nije dopušteno napraviti pripremu namirnica za pojedini modul unaprijed
- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema "Popisu infrastrukture"
- Zajednička košarica namirnica (začini, mirodije, brašno, masnoća i sl.) biti će dostupna kroz sve dane natjecanja na zajedničkom stolu
- Glavne namirnice za pojedini modul bit će dostupne prema rasporedu odvijanja i pripremanja određenog modula
- Za module 1,4,5 natjecatelji će donijeti gotove normative i recepture napisane u wordu i ispisane na A4 formatu papira
- Za modul 2 natjecatelji će prije početka modula imati pola sata da isplaniraju, sastave recepture i trebovanja za meni na službeni obrazac koji će natjecateljima dati prosudbeno povjerenstvo. Tih pola sata ulazi u predviđena dva sata za provedbu modula 2.
- Nakon prezentacije jela po završetku modula, članovi Prosudbenog povjerenstva će natjecateljima i njihovim mentorima ukratko istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadanog jela.
- Ako natjecatelj primijeti bilo kakve nepravilnosti na svom radnom mjestu u vidu nedostataka u opremi, inventaru ili namirnicama obavezan je to prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva radi učinkovitog rješavanja problema.
- U slučaju da natjecatelji uoče kod drugih natjecatelja korištenje nedopuštenih elemenata također to trebaju prijaviti članovima Prosudbenog povjerenstva
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- Odluka Prosudbenog povjerenstva je konačna i neopoziva.

## OPIS MODELA I ZADAĆA

Ovaj testni projekt uključuje 5 različitih modula:

- **Modul 1** – Juha: 1,5 sat (prvi dan natjecanja)
- **Modul 2** - Toplo predjelo – 2 sata
- **Modul 3** - Vještina - izrada dekoracije od povrća - 1 sat (drugi dan natjecanja)
- **Modul 4** - Glavno mesno jelo - **Tajanstvena košarica namirnica** – 2 sata (30 min. pisanje recepture, 1,5 sat prigrutovljavanja) (drugi dan natjecanja)
- **Modul 5** - Desertno jelo – 2 sata (treći dan natjecanja)

## RASPORED BODOVA KROZ MODULE - 100%

- Modul 1 - 19,83 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 2 - 20,38 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 3 - 14,81 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 4 - 27,13 % - od ukupnog broja bodova
- Modul 5 - 17,64 % - od ukupnog broja bodova

## MODUL 1 - JUHA

- **ZADATAK: PRIPREMA PILEĆE RAGU JUHE**

Prvi dan natjecanja

### RADNO VRIJEME

- Modul 1 – vrijeme pripreme 1,5 sat

### DETALJI SERVIRANJA

- jelo pripremiti za tri osobe i poslužiti u 3 tanjura

### OPIS

- Ragu juha
  - Juha mora sadržavati pileće meso
  - juha mora sadržavati sve ostale namirnice potrebne za gotovljenje ragu juha
  - mora biti posluženo 2,5 dcl. juhe po osobi
  - juha mora imati sve karakteristike ragu juha (boja, gustoća)

### GLAVNI SASTOJCI ZADATKA:

- pileće meso

### DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i stečenom znanju odabrati dodatne namirnice za jelo iz ukupnog popisa namirnica i navesti ih u recepturi
  - Popis dostupnih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
- Popis odabranih namirnica iz ukupnog popisa namirnica mora biti poslan povjerenstvu (školi domaćinu državnog natjecanja) 15 dana prije državnog natjecanja

### ORGANIZACIJA RADA

- nakon podjele zadataka natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- dva tanjura od svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

### ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

### POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

## MODUL 2 - TOPLO PREDJELO

### • ZADATAK: TOPLO PREDJELO – NABUJAK OD POVRĆA

Drugi dan natjecanja

#### **RADNO VRIJEME**

2 sata

#### **DETALJI SERVIRANJA**

- poslužiti u prikladnoj zdjelici ili na tanjuru za 3 osobe

#### **OPIS**

- nabujak mora sadržavati tri vrste povrća, svijetli umak i sir
- nabujak se mora pripremiti tehnološkim postupkom gratiniranja
- količina nabujka za jednu osobu ne smije prelaziti 100 g.

#### **OSNOVNI SASTOJCI**

- cvjetača, brokula, krumpir
- bechamel umak
- polutvrđi sir

#### **DODATNI SASTOJCI**

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz ukupnog popisa namirnica i navesti ih u recepturi
  - Popis dostupnih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
- Popis odabranih namirnica iz ukupnog popisa namirnica mora biti poslan povjerenstvu (školi domaćinu državnog natjecanja) 15 dana prije državnog natjecanja

#### **ORGANIZACIJA RADA**

- nakon predaje receptura natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- dva tanjura od svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

#### **POTREBAN INVENTAR I OPREMA**

- za izvedbu modula koristiti isključivo inventar koji je naveden u točki "Materijali i oprema", kao i inventar koji natjecatelji donose sa sobom

#### **ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA**

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

#### **POSEBNA OPREMA**

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

### **MODUL 3 - VJEŠTINA**

- **ZADATAK: IZRADA DEKORACIJE OD POVRĆA**

Drugi dan natjecanja

#### **RADNO VRIJEME**

- Modul 3 – vrijeme pripreme 1 sat

#### **DETALJI SERVIRANJA**

- dekoraciju pripremiti i poslužiti na 2 tanjura

#### **OPIS**

- Dekoracija od povrća
  - Dekoracija mora sadržavati 5 vrsta povrća
  - dvije istovjetne dekoracije moraju biti poslužene na dva tanjura

#### **GLAVNI SASTOJCI ZADATKA:**

- komorač, tikvica, cikla, poriluk, rotkva - daikon

#### **DODATNI SASTOJCI**

- natjecatelj nema pravo koristiti dodatne namirnice

#### **ORGANIZACIJA RADA**

- nakon znaka za početak modula natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije sa namirnicama
- jedan tanjur sa dekoracijom ostaje kod natjecatelja i služi za ocjenjivanje, dok se jedan tanjur prezentira na izložbenom stolu

#### **POSEBNA OPREMA**

- natjecatelji mogu koristiti vlastite izbadače i noževe za izradu dekoracija

## MODUL 4 - GLAVNO MESNO JELO – TAJANSTVENA KOŠARICA NAMIRNICA

### ZADATAK: GLAVNO JELO GOTOVljENO TEHNOLOŠKIM POSTUPKOM SOTIRANJA

Drugi dan natjecanja

#### RADNO VRIJEME

- 2 sata

#### OPIS

- tajanstvene namirnice odabrat će prosudbeno povjerenstvo na dan provedbe modula
- namirnice iz tajanstvene košarice bit će dane natjecateljima na sam dan provedbe radnog zadatka
- natjecatelji će prije početka modula imati pola sata da isplaniraju, sastave recepture i trebovanja za meni na službeni obrazac koji će natjecateljima dati prosudbeno povjerenstvo
- tih pola sata će ući u predviđena 2 sata za provedbu zadatka
- natjecatelj za pripremu glavne namirnice mora koristiti tehnološki postupak sotiranja

#### OSNOVNI SASTOJCI

- TAJANSTVENA VRSTA MESA
- TAJANSTVENO POVRĆE (DVIJE VRSTE)
- NAMIRNICA OD ŠKROBA

#### DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz ukupnog popisa namirnica i navesti ih u recepturi
  - Popis dostupnih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
- Popis odabranih namirnica iz ukupnog popisa namirnica mora biti poslan povjerenstvu (školi domaćinu državnog natjecanja) 15 dana prije državnog natjecanja

#### DETALJI SERVIRANJA

- pripremljeno jelo poslužiti na 3 tanjura za tri osobe

#### ORGANIZACIJA RADA

- nakon podjele zadataka natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- dva tanjura od svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

#### POTREBAN INVENTAR I OPREMA

- za izvedbu modula koristiti isključivo inventar koji je naveden u točki "Materijali i oprema", kao i inventar koji natjecatelji donose sa sobom

#### ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

#### POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture

## MODUL 5 – DESERTNO JELO

### • ZADATAK: DESERT OD HRUSTAVOG TIJESTA - EKLERI

Treći dan natjecanja

#### RADNO VRIJEME

- 2 sata

#### OPIS

- natjecatelj priprema desert od hrustavog tijesta
- osim osnovnih sastojaka za hrustavo tijesto natjecatelj može koristiti i dodatne namirnice koje se nalaze u zajedničkoj košarici, ali samo za upotpunjavanje okusa
- desertno jelo mora imati takav oblik da se može poslužiti u pansionskom obliku poslovanja
- količina deserta ne smije prelaziti težinu veću od 150 g.
- kao nadjev natjecatelj mora koristiti višnju i osnovnu slastičarsku kremu

#### DETALJI SERVIRANJA

- pripremljeno desertno jelo poslužiti na 3 tanjura za tri osobe

#### OSNOVNI SASTOJCI

Jelo mora sadržavati sljedeće sastojke:

- hrustavo tijesto
- višnja (smrznuta ili iz konzerve)
- slastičarska krema

#### DODATNI SASTOJCI

- Uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz ukupnog popisa namirnica i navesti ih u recepturi
  - Popis dostupnih namirnica bit će objavljen sa tehničkim opisom i modelom zadatka
- Popis odabranih namirnica iz ukupnog popisa namirnica mora biti poslan povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja

#### ORGANIZACIJA RADA

- nakon podjele zadataka natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti sa svojom šifrom
- namirnice pohraniti u svoj hladnjak do početka natjecanja
- dva tanjura od svakog jela poslužuju se u sobu za ocjenjivanje dok se jedan tanjur svakog jela poslužuje na izložbenom stolu

#### POTREBAN INVENTAR I OPREMA

- za izvedbu modula koristiti isključivo inventar koji je naveden u točki “Materijali i oprema”, kao i inventar koji natjecatelji donose sa sobom

#### ZAJEDNIČKA KOŠARICA NAMIRNICA

- Prema nalogu Projekta- zadatka natjecatelji će koristiti sastojke sa zajedničkog stola.

#### POSEBNA OPREMA

- Nijedna oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema Popisu infrastrukture
- sobom



## **OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI**

Dostupni su na stranicama WorldSkills natjecanja za disciplinu kuharstvo

### **MATERIJALI I OPREMA KOJU DONOSE NATJECATELJI**

- Inventar koji natjecatelji donose sa sobom mora biti poslan prosudbenom povjerenstvu mjesec dana prije početka natjecanja radi provjere i odobrenja

### **MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU**

- Natjecatelji ne smiju koristiti inventar i namirnice koje nisu navedene u popisu inventara u točki “Oprema centralne radne jedinice”
- Inventar koji natjecatelji donose sa sobom mora biti poslan prosudbenom povjerenstvu tjedan dana prije početka natjecanja
- Nikakav drugi inventar nije dopušteno koristiti

# SADRŽAJ

Upute za provođenje modela zadatka.....	2
OPIS MODELA I ZADAĆA.....	3
UPUTE NATJECATELJIMA.....	3
Modul 1.....	4
Modul 2.....	5
Modul 3.....	6
Modul 4.....	7
Modul 5.....	8
OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI.....	9
MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI donose natjecatelji.....	9
MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI na radnom mjestu.....	9
SADRŽAJ.....	10



Agencija za  
strukovno obrazovanje  
i obrazovanje odraslih



## IZVRSNOST I ZNANJE ZASLUŽUJU PRIZNANJE!

Promocija učeničkih kompetencija i strukovnog  
obrazovanja kroz strukovna natjecanja i smotre



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDOVI



E  
S  
F  
UČINKOVITI  
LJUDSKI  
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.