

MODEL ZADATKA ZA NATJECATELJSKU DISCIPLINU

Slastičarstvo

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADAĆA	4
2.1. UPUTE NATJECATELJIMA	4
<i>MODUL 1. Tijesta i nadjevi</i>	5
<i>MODUL 2. Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure</i>	5
<i>MODUL 3. Tajanstvena košarica</i>	6
<i>MODUL 4. Čokolada i šećer</i>	6
<i>MODUL 5. Tople, hladne i ledene slastice</i>	6
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	8
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI	9
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	10

1. UVOD

Tema: **MODERNO SLASTIČARSTVO**

Slastičarstvo je vrlo široko područje i kao i sve ostalo podložno je promjenama te se tendencija razvoja slastičarstva temelji na korištenju prirodnih, ekoloških i izvornih namirnica i sastojaka uz primjenu novih i modernih tehnologija i tehnika izrade te uz primjenu inovativnih načina prezentacije i posluživanja slastica. Svijest o održivosti sve je veća i vidljiva u racionalnom i održivom korištenju namirnica za izradu različitih vrsta slastica.

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

MODEL ZADATKA ZA DISCIPLINU SLASTIČARSTVO ZA DRŽAVNO NATJECANJE sastoji se od šest modula:

Modul 1: Tijesta i nadjevi

Modul 2: Čokolada i šećer

Modul 3: Tajanstvena košarica namirnica

Modul 4: Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure

Modul 5: Minijature, individualne slastice, mali slatki zalogaji

Modul 6: Tople, hladne i ledene slastice

RASPORED BODOVA KROZ MODULE – 100 %

- Modul 1 – 15 % – od ukupnog broja bodova
- Modul 2 – 15 % – od ukupnog broja bodova
- Modul 3 – 30 % – od ukupnog broja bodova
- Modul 4 – 16 % – od ukupnog broja bodova
- Modul 5 – 18 % – od ukupnog broja bodova
- Modul 6 – 6 % – od ukupnog broja bodova

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

- Državno natjecanje kroz šest modula od kojih će jedan modul biti zamijenjen jednim od dva dodatna modula – ili svaki modul može imati tajanstvenu košaricu ili element iznenađenja – održat će se kroz tri dana natjecanja u trajanju do 13 sati.
- Prvi dan natjecanja održat će se zajedno Modul 1 i Modul 2 u trajanju od 2 sata.
- Drugi dan natjecanja održat će se Modul 3 u trajanju od 4 sata i Modul 4 u trajanju od 3 sata.
- Treći dan natjecanja održati će se zajedno Modul 5 i Modul 6 u trajanju od 4 sata. Za pripremu radnog mjesta prije početka svakog modula natjecatelj će imati 10 minuta vremena i aktivnosti u tom periodu neće biti vrednovane.
- Svi učenici natječu se istovremeno u jednakim uvjetima u istim Modulima po gore navedenom rasporedu.
- Drugi i treći dan učenici na kraju praktičnog rada kod donošenja tanjura pred članove Prosudbenog povjerenstva ukratko prezentiraju svoj uradak.
- Drugi dan natjecanje ukupno traje 7 sati i to prvo Modul 3 u trajanju od 4 sata (30 minuta za pisanje recepture za zadatak u kojem će obavezne namirnice biti objavljene prije samog natjecanja u Modulu, 10 minuta pripreme radne jedinice, 3 sata praktičnog rada i 20 minuta za kratko usmeno prezentiranje svih natjecatelja prilikom donošenja tanjura sa slasticama pred članove Prosudbenog povjerenstva. Nakon završenog Modula 3 natjecatelji će imati stanku za ručak u trajanju od 60 minuta zatim se natječu u Modulu 4 koji traje 3 sata.
- Na dan natjecanja tajanstveni sastojci ili zamjena jednog modula dodatnim bit će odabrani od strane članova prosudbenog povjerenstva i objavljeni natjecateljima. Zajednički popis namirnica bit će dostupan dva mjeseca prije za sve module. Popis će sadržavati i tajanstvene namirnice koje će biti otkrivene na dan natjecanja.
- U modulu koji će biti zamijenjen ili koji sadrži tajanstvenu namirnicu natjecatelji će imati 30 minuta vremena prije praktičnog rada da sastave recepturu, popis namirnica i pripreme se za rad.
- U ostalim poznatim modulima natjecatelji mogu koristiti vlastite recepture.
- Nakon ocjenjivanja članovi prosudbenog povjerenstva natjecateljima i njihovim mentorima ukratko će istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadane slastice.
- Tajanstvene namirnice za modul 3 ili cijeli modul prosudbeno će povjerenstvo izabrati na dan natjecanja.

- Koristit će se namirnice iz zajedničke košarice, koja će biti dostupna tijekom cijelog natjecanja.
- Popis zajedničkih namirnica bit će objavljen s Tehničkim opisom i Modelom zadatka
- Popis odabranih namirnica i njihova količina moraju biti poslani povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja.
- Koristiti se mogu samo oprema i inventar koji su navedeni u popisu infrastrukture, kao i oprema i alati koje donosi učenik prema popisu iz poglavlja 8.2.
- Tanjure, pladnjeve i keramičke posudice za pečenje osigurava škola domaćin.
- Pisane recepture koje će učenik koristiti tijekom rada u svim modulima osim u Modulu 3 trebaju biti isprintane na A4 formatu u dva primjerka i spremljene u košuljice. Jedan primjerak koristi učenik, a drugi ide prosudbenom povjerenstvu. Za Modul 3 učenik ima 30 minuta za pisanje recepture i trebovanja na službeni obrazac koji će dobiti od prosudbenog povjerenstva.
- Natjecatelji sa sobom moraju imati važeću sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu.
- 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, to također trebaju prijaviti članovima prosudbenog povjerenstva.
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- U slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, redosljed se utvrđuje na osnovi većeg broja bodova u modulu koji nosi najviše bodova. Prosudbeno povjerenstvo tada dodjeljuje jedan dodatni bod. U slučaju istog broja bodova u istom modulu dodatni bod se dodjeljuje u drugom po redu modulu po težini izrade.
- Odluka prosudbenog povjerenstva konačna je i neopoziva.

MODUL 1. TIJESTA I NADJEVI

ZADATAK: Dizano tijesto – Krafne punjene marmeladom

- izrada 8 krafni od kojih svaka teži od 80-100 g
- poslužuje se na tri tanjura, dva tanjura za prosudbeno povjerenstvo, jedan za izložbeni stol, ostatak krafni na pliticu za izložbeni stol
- na tanjuru treba biti jedna krafna
- natjecatelj ima 10 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata
- vrijeme izrade i posluživanja je 2 sata

MODUL 2. ČOKOLADA I ŠEĆER

ZADATAK: Oblici za dekoraciju slastica od šećerne mase - ruže i karanfili

- izraditi 3 jednake ruže od šećerne mase, svaka težine od 30-60 g
- izraditi 3 jednaka karanfila od šećerne mase, svaki težine 30-60 g
- ruže složiti na jedan tanjur, karanfile složiti na drugi tanjur
- natjecatelj ima 10 minuta vremena za pripremu radne jedinice, preuzimanje namirnica, slaganje pribora i alata
- vrijeme izrade i posluživanja je 2 sata

Modul 1 i 2 rade se istovremeno i zajedno traju 2 sata.

MODUL 3. TAJANSTVENA KOŠARICA

ZADATAK: Restoranski desert od zadanih namirnica

- restoranski desert poslužuje se na tanjuru za jednu osobu a sastoji se od četiri osnovne komponente: glavne slastice, uglavnom od biskvitnih smjesa ili tijesta i krema; umaka; hrskavog dijela i dekoracije, koji su ukupno teški između 120 i 150 g
- glavne tajanstvene namirnice dio su ukupnog popisa namirnica koji se unaprijed objavljuje
- prosudbeno povjerenstvo na dan natjecanja odabire glavne namirnice i objavljuje natjecateljima
- prije samog natjecanja u Modulu 3 natjecatelji će saznati glavne namirnice, ostale namirnice bit će u zajedničkoj košarici
- prije početka praktičnog rada u ovom modulu natjecatelji imaju 30 minuta vremena za sastavljanje recepture i trebovanja za desert koji će ispisati na službenom obrascu dobivenom od prosudbenog povjerenstva
- desert se izrađuje za četiri osobe, tj. poslužuje se na četiri tanjura koja trebaju biti ista, dva tanjura za prosudbeno povjerenstvo, dva za izložbeni stol
- praktičan rad izrade restoranskog deserta trajat će tri sata
- prezentacija i promocija restoranskog deserta ovog modula će biti usmeno predstavljanje svog rada

MODUL 4. Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure

ZADATAK: Voćni rolat od mering smjese

- rolat treba sadržavati mering smjesu, kremu, voće po izboru i dekoraciju
- maksimalna dužina rolata je 40 cm
- poslužuje se na dva tanjura za prosudbeno povjerenstvo, jedan tanjur za izložbu (jedan komad rolata na svaki tanjur)
- ostatak rolata u cijelosti se poslužuje na plitici za izložbu
- praktičan rad i priprema za izradu slastice ovog modula je 3 sata
- nakon završenog praktičnog rada pri nošenju tanjura članovima PP natjecatelji će ukratko usmeno prezentirati slasticu koju su radili

MODUL 5. Minijature, individualne slastice, mali slatki zalogaji

ZADATAK: Tart

- tart je individualna slastica okruglog oblika promjera 6-8 cm sastoji se od tijesta, kreme, voća
- izrađuje se 6 jednakih komada, poslužuje se na tanjurima po jedan komad i to dva tanjura za prosudbeno povjerenstvo, jedan tanjur za izložbu i ostatak na pliticu za izložbu
- vrijeme izrade ovog modula je 4 sata

MODUL 6. Tople, hladne i ledene slastice

ZADATAK: Creme brulee

- krema i karamelizirani šećer
- izrađuje se krema za 6 keramičkih posudica za pečenje promjera od 8-10 cm, visine od 4-5 cm
- poslužuje se po jedna posudica na tanjur, dva tanjura za prosudbeno povjerenstvo, jedan za izložbu, ostale posudice na pliticu za izložbu

- vrijeme izrade ovog modula je 4 sata

Moduli 5 i 6 se rade istovremeno i traju zajedno 4 sata.

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Prilog: Popis infrastrukture

Radne jedinice – popis potrebnog inventara:

- ukupne dimenzije za radnu stanicu: 4 x 2,5 m, a moraju imati sljedeće:
- ploča za kuhanje s pećnicom ispod, 80 x 65 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
- parno-konveksijska pećnica dimenzija 800 x 800 x 1150 s pripadajućim postoljem i nosačima – 2 kom. (jedna na četiri radne jedinice)
- mikrovalna pećnica 8x
- hladnjaci sa zamrzivačem dimenzija 740 x 830 x 2010 mm, zapremine 650 l – 2 kom. (jedan na četiri radne jedinice)
- **šoker (hladnjak za brzo zamrzavanje)** 750 x 740 x 850/880 mm – dimenzije rashladnog prostora 610 x 410 x 410 mm – kapacitet 5x GN 1/1 ili 600 x 400 mm – temperatura hlađenja : +3/-18 °C – **2 kom** (jedan na četiri radne jedinice)
- radni stol s policama za odlaganje suđa i pribora, 240 x 65 x 80 cm od nehrđajućeg čelika
- pomoćna radna površina 180 x 65 x 85
- kuhinjski robot/multipraktik 8x (samostojeći mikseri)
- digitalne vage 8x
- zračni kist 4x
- 1x kutija za male alate i sitni inventar može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2. o materijalima, opremi i alatima koje donosi natjecatelj
- nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
- za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
- umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
- stol za izlaganje slastica 120 x 80 – 8 kom. – ispred svake radne jedinice
- kanta za različite vrste otpada – biootpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad

Popis s opisom inventara i opreme za sljedeće radne prostore navedeni su u Tehničkom opisu:

- praonica suđa
- prostorija za inventar i suhe namirnice
- prostorija za izdavanje namirnica
- prostorija za odmor i pisanje recepture
- zajednički prostor za pripremu
- prostor za prosudbeno povjerenstvo
- prostorije probaj disciplinu

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI DONOSE NATJECATELJI

Propisani su u Tehničkom opisu natjecateljske discipline slastičarstvo pod točkom 8.2. i ništa drugo što se ne nalazi na popisu nije dopušteno koristiti. Kutija s alatom i opremom bit će pregledana od strane prosudbenog povjerenstva prije samog natjecanja kako bi se svima osigurali isti uvjeti rada.

5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

Natjecateljima nije dozvoljeno donijeti gotove ili polugotove proizvode i elemente dekoracije.

Ne smiju donijeti i koristiti pribor ili uređaje koji nisu navedeni pod točkom 8.2. Tehničkog opisa natjecateljske discipline Slastičarstvo.