

MODEL ZADATKA ZA NATJECATELJSKU DISCIPLINU

KUHARSTVO

SADRŽAJ

2. OPIS MODELA I ZADAĆA	4
<i>Modul 1 – TAJANSTVENA KOŠARICA NAMIRNICA – HLADNO PREDJELO.....</i>	<i>5</i>
<i>Modul 2 – Tajanstvena košarica namirnica</i>	<i>6</i>
<i>Modul 3 – Toplo predjelo.....</i>	<i>7</i>
<i>Modul 4 – Glavno mesno jelo</i>	<i>8</i>
<i>Modul 5 – Desertno jelo</i>	<i>9</i>
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI.....	11

Upute za provođenje modela zadatka:

- model zadatka za disciplinu kuharstvo odvijat će se u modularnom obliku kroz dva dana natjecanja u trajanju od 12 sati
- prvi dan natjecanja provodit će se moduli 1 i 2 u trajanju od 5 sati
- drugi dan natjecanja provodit će se moduli 3 – 5 u trajanju od 7 sati
- za provedbu 1. i 2. modula koristit će se namirnice iz tajanstvene košarice namirnica
- tajanstvene namirnice bit će odabrane od strane prosudbenog povjerenstva na sam dan natjecanja
- tajanstvene namirnice bit će otkrivene natjecateljima na dan provedbe 1. i 2. modula
- svi radni zadaci po modulima moraju započeti i završiti isti dan kad su predviđeni
- natjecateljima nije dopušteno napraviti pripremu namirnica za pojedini modul unaprijed
- nikakva oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema „Popisu infrastrukture“
- zajednička košarica namirnica bit će dostupna kroz sve dane natjecanja
- glavne namirnice za pojedini modul bit će dostupne prema rasporedu odvijanja i pripremanja određenog modula
- za module od 3 do 5 natjecatelji će donijeti gotove normative i recepture napisane u Wordu i ispisane na A4 formatu papira
- nakon prezentacije članovi prosudbenog povjerenstva natjecateljima i njihovim mentorima ukratko će istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadanog deserta
- 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 kod drugih natjecatelja uoče 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, redoslijed se utvrđuje na osnovi većeg broja bodova modula 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

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

Ovaj testni projekt uključuje pet različitih modula:

- **Modul 1** – Tajanstvena košarica namirnica – hladno predjelo: 2,5 sata (30 min. pisanje recepture, 2 sata prigrutovljavanja)
- **Modul 2** – Tajanstvena košarica namirnica – juhe: 2,5 sata (30 min. pisanje recepture, 2 sata prigrutovljavanja)
- **Modul 3** – Toplo predjelo – 2 sata
- **Modul 4** – Glavno mesno jelo – 3 sata
- **Modul 5** – Desertno jelo – 2 sata

RASPORED BODOVA KROZ MODULE – 100 %

- Modul 1 – 25 % – od ukupnog broja bodova
- Modul 2 – 15 % – od ukupnog broja bodova
- Modul 3 – 20 % – od ukupnog broja bodova
- Modul 4 – 25 % – od ukupnog broja bodova
- Modul 5 – 15 % – od ukupnog broja bodova

MODUL 1 – TAJANSTVENA KOŠARICA NAMIRNICA – HLADNO PREDJELO

- **ZADATAK: Hladna zalogajna jela**

Prvi dan natjecanja

RADNO VRIJEME –

- Modul 1 – trajanje 2,5 sata

OPIS:

- natjecatelji pripremaju dvije različite vrste hladnih zalogajnih jela pripremljenih od namirnica karakterističnih za regiju Slavonija i Baranja
- 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 1 imati pola sata da isplaniraju i sastave recepture i trebovanja za meni na službeni obrazac koji će natjecateljima dati prosudbeno povjerenstvo
- tih pola sata ući će u predviđena 2,5 sata za provedbu zadatka

Dvije vrste hladnih zalogajnih jela:

- 4 komada prema tajanstvenim namirnicama – dvije tajanstvene namirnice od kojih će jedna biti odabrano tijesto: (...), tijesto (...)
- 4 komada prema tajanstvenim namirnicama – dvije tajanstvene namirnice od kojih će jedna biti odabrana vrsta ribe: riba (...), (...)
- svi komadi trebaju biti od dva zagriza, odnosno prema normativu za zalogajna jela
- servirati na tri tanjura
- 4 komada svake vrste na tanjuru (ukupno 8 komada na tanjuru)
- ukrasne žlice, posudice i sličan materijal na tanjuru nije dopušten
- preporuka veličine – dva zagriza po jednom komadu

DETALJI SERVISA:

- pripremaju se ukupno 24 zalogajna jela. Na svakom pripremljenom tanjuru bit će poslužena po četiri komada zalogajnog jela iste vrste, odnosno osam komada po tanjuru

GLAVNI SASTOJCI:

Sljedeći sastojci moraju biti uključeni u jelo – 4 tajanstvene namirnice:

- (...), tijesto (...)
- Riba (...), (...)

DODATNI SASTOJCI:

- uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz zajedničke košarice namirnica:
 - popis zajedničkih namirnica bit će objavljen s tehničkim opisom i modelom zadatka
 - popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice mora biti poslan povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA:

- nakon pisanja receptura natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti 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:

- nikakva oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema popisu infrastrukture

MODUL 2 – TAJANSTVENA KOŠARICA NAMIRNICA

- **ZADATAK: Priprema krem juhe**

Prvi dan natjecanja

RADNO VRIJEME

- Modul 2 – vrijeme pripreme 2,5 sata

DETALJI SERVIRANJA:

- jelo pripremiti za tri osobe i poslužiti na tri tanjura

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 2 imati pola sata da isplaniraju i sastave recepture i trebovanja za meni na službeni obrazac koji će natjecateljima dati prosudbeno povjerenstvo
- tih pola sata ući će u predviđena 2,5 sata za provedbu zadatka
- Krem juha:
 - juha mora sadržavati jedno glavno tajanstveno povrće (...)
 - mora biti posluženo 2,5 dcl juhe po osobi
 - ostale komponente juhe osmislić će i odrediti sami natjecatelji kod pisanja i sastavljanja recepture

GLAVNI SASTOJCI ZADATKA:

- tajanstveno povrće

DODATNI SASTOJCI:

- uz tajanstvene sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz zajedničke košarice namirnica:
 - popis zajedničkih namirnica bit će objavljen s tehničkim opisom i modelom zadatka
 - popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice mora biti poslan povjerenstvu mjesec dana prije državnog natjecanja

ORGANIZACIJA RADA:

- nakon pisanja receptura natjecatelji dolaze do prostorije za izdavanje namirnica i preuzimaju svoje kutije koje moraju označiti 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:

- nikakva oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema popisu infrastrukture

MODUL 3 – TOPLO PREDJELO

- **ZADATAK: TOPLO PREDJELO OD PUNJENE DOMAĆE TJESTENINE**

Drugi dan natjecanja

RADNO VRIJEME

- 2 sata

OPIS:

Priprema domaće punjene tjestenine:

- natjecatelj može pripremiti maksimalno 120 g punjene tjestenine po osobi
- uz tjesteninu mora biti poslužen minimalno jedan umak koji natjecatelj priprema prema vlastitom
- nahođenju
- na tanjuru uz jelo može biti poslužena jedna minimalna jestiva dekoracija
- preporučena veličina i oblik tjestenine mora biti takva da se može poslužiti u slijedu menija kao toplo predjelo

DETALJI SERVIRANJA:

- poslužiti na tri tanjura za tri osobe

OSNOVNI SASTOJCI:

Sljedeći sastojci moraju biti uključeni u jelo:

- brašno, jaja
- špinat, sir

DODATNI SASTOJCI:

- uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz zajedničke košarice namirnica i navesti ih u recepturi:
 - popis zajedničkih namirnica bit će objavljen s tehničkim opisom i modelom zadatka
 - popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice 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 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:

- nikakva oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema popisu infrastrukture

MODUL 4 – GLAVNO MESNO JELO

- **ZADATAK: GLAVNO JELO OD GOVEDINE GOTOVLJENO TEHNOLOŠKIM POSTUPKOM PIRJANJA**

Drugi dan natjecanja

RADNO VRIJEME

- 3 sata

OPIS:

- natjecatelj mora pripremiti tri obroka i poslužiti ga na tri tanjura
- količina mesa za jednu osobu mora biti između 150 g i 180 g
- natjecatelj mora za gotovljenje jela koristiti tehnološki postupak pirjanja na osnovni način
- uz jelo mora biti poslužen osnovni umak za pirjana jela
- uz mesno jelo natjecatelj mora koristiti dvije vrste priloga za pirjana jela – škrobasti i od povrća
- priloge natjecatelj sam osmišljava prema namirnicama iz zajedničke košarice
- na tanjuru uz jelo može biti poslužena jedna minimalna jestiva dekoracija

DETALJI SERVIRANJA:

- pripremljeno jelo poslužiti na tri tanjura za tri osobe

OSNOVNI SASTOJCI:

Jelo mora sadržavati sljedeće sastojke:

- goveđi but BK
- crveni luk, mrkva, peršin, celer

DODATNI SASTOJCI:

- uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za jelo iz zajedničke košarice namirnica i navesti ih u recepturi:
 - popis zajedničkih namirnica bit će objavljen s tehničkim opisom i modelom zadatka

- popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice 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 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:

- nikakva oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema popisu infrastrukture

MODUL 5 – DESERTNO JELO

- **ZADATAK: DESERT OD PRHKOGLI TIJESTA**

Drugi dan natjecanja

RADNO VRIJEME

- 2 sata

OPIS:

- natjecatelj priprema desert od prhkozglI tijesta
- osim osnovnih sastojaka za prhkozglI tijesto natjecatelj može koristiti i dodatne namirnice koje se nalaze u zajedničkoj košarici, ali samo za upotpunjavanje okusa
- oblik posluženog deserta određuje natjecatelj prema dostupnom inventaru
- 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 jabuku

DETALJI SERVIRANJA:

- pripremljeno desertno jelo poslužiti na tri tanjura za tri osobe

OSNOVNI SASTOJCI:

Jelo mora sadržavati sljedeće sastojke:

- osnovno prhkozglI tijesto
- jabuka

DODATNI SASTOJCI:

- uz glavne sastojke natjecatelji će prema vlastitom nahođenju i kreaciji odabrati dodatne namirnice za izradu desertnog jela iz zajedničke košarice namirnica i navesti ih u recepturi:
 - popis zajedničkih namirnica bit će objavljen s tehničkim opisom i modelom zadatka

- popis odabranih namirnica iz zajedničke košarice 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 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:

- nikakva oprema za rad nije dopuštena osim one predviđene prema popisu infrastrukture
- sobom

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

Oprema centralne radne jedinice:

NAPOMENA: Popis dolje navedenog inventara odnosi se samo na centralne radne jedinice.

Preporuča se 12 jednakih radnih jedinica za svakog natjecatelja.

Popis inventara i opreme za ostale radne prostore navedeni su u Tehničkom opisu.

Svaki natjecatelj u svojoj radnoj jedinici ima:

1. ploča za kuhanje s pećnicom ispod nje 80 x 65 x 85 cm od nehrđajućeg čelika
2. parno-konvekcijska pećnica dimenzija 800 x 800 x 1150 s pripadajućim postoljem i nosačima – 6 kom. (jedan na svaka dva radna prostora)
3. hladnjaci sa zamrzivačem dimenzija 740 x 830 x 2010 mm, zapremine 650 l – 6 kom. (jedan na svaka dva radna prostora)
4. radni stol s policama za odlaganje suđa i pribora, 240 x 65 x 80 cm od nehrđajućeg čelika
5. pomoćna radna površina 180 x 65 x 85
6. 1x kutija za male alate i sitni inventar, može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2 o materijalu, opremi i alatima koje donosi natjecatelj
7. nad radnim stolovima i strojevima potrebno je optimalno osvjetljenje
8. za svaku radnu jedinicu potrebna je jedna slavina sa sudoperom (dva korita) od nehrđajućeg čelika
9. mikrovalna pećnica
10. umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku
11. stola za izlaganje jela – 120 x 80 – 12 kom. – ispred svake radne jedinice
12. kanta za različite vrste otpada – biootpad, staklo, plastika, papir i miješani otpad
13. kutija prve pomoći, 1 kom.
14. dozatori s dezinf. sredstvima za pranje ruku, kom.
15. tanjuri postavni \varnothing 28 – 32 cm – 9 kom.
16. tanjuri za juhu (duboki) – 3 kom.

OPREMA BOKSOVA

1. aga
2. štapni mikser
3. blender
4. štednjak s pećnicom, 4 izvora topline
5. sudoper / 2 korita
6. neutralne radne površine
7. inoks stol za odlaganje suđa i inventara
8. dozator za papir + papirnati ručnici
9. papir za pečenje
10. alufolija
11. prozirna PVC folija

SITNI INVENTAR

1. daske za rezanje, 530 x 330 mm, s podloščima, u boji HACCP-a – 6 kom.
2. inoks posude GN ½, dubina 20 mm, 2 kom. – dolaze s konvektatom
3. inoks posude, GN ½, dubina 60 mm, 2 kom.

4. inoks posude, 1/1, dubina 20 mm, 2 kom.
5. inoks posude za miješanje, okrugle, \varnothing 250 mm, 2 kom.
6. inoks posude za miješanje, okrugle, \varnothing 180 mm, kom. 2
7. inoks lonci, s jednom ručkom, \varnothing 170 mm, dubina 80 mm, 2 kom.
8. inoks lonci, s jednom ručkom, \varnothing 220 mm, dubina 100 mm, 2 kom.
9. inoks lonci s jednom ručkom, \varnothing 220 mm, dubina 50 mm, 2 kom.
10. inoks lonci, jedna ručka, \varnothing 130 mm, dubina 80 mm, 2 kom.
11. inoks lonci, s poklopcem, \varnothing 240 mm, dubina 150 mm, 2 kom.
12. tava teflon, \varnothing 240 mm, dubina 50 mm, 1 kom.
13. tava teflon, \varnothing 300 mm, dubina 50 mm, 1 kom.
14. francuska lopatica, okrugla, 2 kom.
15. francuska lopatica, ravna, 2 kom.
16. zaimača, 0,20 l., 4 kom.
17. kuhača, PVC, dužina 350 mm, 4 kom.
18. hvataljke, inoks, 2 kom.
19. hvataljke inoks, za špagete, 2 kom.
20. kuhinjske pincete, dužina 30 mm, 2 kom.
21. kuharska vilica, 1 kom.
22. gnječilica za krumpir, 1 kom.
23. kuhinjske žlice, dužina 300 mm, 1 kom.
24. žlice i vilice servirne, 10 kom.
25. špic-cjedilo, žičano, \varnothing 130 mm, 1 kom.
26. cjedilo, žičano, \varnothing 200 mm, 2 kom.
27. štapni ribež, fini, 1 kom.
28. silikonska kuhača, dužina 280 mm, 2 kom.
29. inoks slastičarska paleta, ravna, dužina 330 mm, 1 kom.
30. inoks slastičarska paleta, kutna, dužina 330 mm, 1 kom.
31. mutilica (pjenjača), inoks, 250 mm. 2 kom.
32. kist, kuhinjski, širina 40 mm, 2 kom.
33. silikonsko platno (SILPAT) 2 kom., GN1/1
34. komplet dresir-vrećica, jednokratna upotreba, veličina 530 x 280 mm, s kompletom nastavaka
35. ljuštilica za povrće, 1 kom.
36. lijevak \varnothing 100 mm, 1 kom.
37. menzure, PVC, 0,50 l, 2 kom.
38. bočice PVC, 0,20 l, 2 kom.
39. posudice, keramičke, (kokot) 90 mm, 8 kom.
40. PVC posude s poklopcem, GN 1/2, dubina 100 mm, 4 kom.
41. PVC posude s poklopcem GN 1/4, dubina 65 mm, 4 kom.
42. PVC posuda, GN 1/3, dubina 65 mm, 4 kom.

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 mjesec dana prije početka natjecanja.
- Nikakav drugi inventar nije dopušteno koristiti.

Ocjenjivački listić s kriterijima bodovanja u natjecanju – Modul 1: Hladno predjelo

Kriterij A	Zadatak: Hladna zalogajna jela	KRITERIJ BODOVANJA	Min./maks. bodova
A1	P	Poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki hladnog predjela/jela	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke hladnih predjela 1 – natjecatelj djelomično poznaje osnovne značajke hladnih predjela 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje značajke hladnih predjela
A2	P	Normativ – omjer namirnica za pripremanje zalogajnih jela prema radnom zadatku	0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotovljenju i posluživanju hladnih predjela 1 – natjecatelj djelomično i na temelju prepoznavanja upotrebljava normative u pripremi, gotovljenju i posluživanju hladnih predjela 2 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotovljenju i posluživanju hladnih predjela 3 – natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa za hladna predjela
A3	P	Priprema i oblikovanje namirnica: pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 1 – natjecatelj djelomično poznaje fazu pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 – natjecatelj poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 3 – natjecatelj brzo i spretno odrađuje fazu pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla i koristi suvremene metode u očuvanju integriteta i kvalitete namirnica
A4	P	Pravilna primjena određenog tehnološkog postupka	0 – natjecatelj ne prepoznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 1 – natjecatelj djelomično poznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje i upotrebljava određeni tehnološki postupak 3 – natjecatelj koristi nove tehnološke postupke koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
A5	P	Čistoća i higijena tanjura za posluživanje hladnog zalogajnog jela	0 – tanjur za posluživanje neuredan je i prljav 1 – tanjur je uredan, ali ima tragova masnoće, prstiju 2 – tanjur je čist i uredan bez tragova prstiju 3 – tanjur je čist, uredan, ispoliran i rashlađen za posluživanje hladnog predjela
A6	P	Vizualnu pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost, maštovitost)	0 – jelo je neuredno posluženo bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – jelo je uredno posluženo, ali bez ideje i maštovitosti 2 – jelo je uredno posluženo, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica 3 – jelo je posluženo poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način

A7	P	Okus i tekstura hladnog zalogajnog jela	0 – jelo je nejestivo i nema odgovarajući okus i teksturu 1 – jelo je dobre teksture, ali nedovoljno začinjeno 2 – jelo ima dobru teksturu i okus 3 – jelu je dodatno upotpunjena tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela)
KRITERIJI PROSUDBE – UKUPNO			0 – 20

A1	M	Higijena radnog prostora – podova, opreme, posuđa, pribora Primjena pravila zaštite na radu	0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 – natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu
A2	M	Organizacija rada – faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)
A3	M	Pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada – staklo, papir, plastika, metal i biootpad	0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 1 – natjecatelj razvrstava sve vrste otpada
A4	M	Pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 0,5 – natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar
A5	M	Zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice
A6	M	Prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 0,5 – natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
A7	M	Iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 1 – natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice

KRITERIJ MJERENJA – UKUPNO	0 – 5
Hladno zalogajno jelo (prosudba + mjerenje) – UKUPNO	0 – 25

Ocjenjivački listić s kriterijima bodovanja u natjecanju – Modul 2: Juha

Kriterij B	Zadatak: Krem juha	KRITERIJ BODOVANJA	Maks. bodova
B1	P	Poznavanje osnovnih značajki i karakteristika gustih juha	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke juha 1 – natjecatelj poznaje osnovne značajke juha
B2	P	Poznavanje normativa namirnica za pripremanje krem juha	0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotavljenju i posluživanju juha 1 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotavljenju i posluživanju juha 32 – natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa za gotavljenje i posluživanje juha
B3	P	Priprema i oblikovanje namirnica: pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog podrijetla	0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica biljnog podrijetla 1 – natjecatelj poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 – natjecatelj brzo i spretno odrađuje fazu pripreme namirnica biljnog podrijetla i koristi suvremene metode u očuvanju integriteta i kvalitete namirnica
B4	P	Pravilna primjenu tehnološkog postupka za gotavljenje krem juha	0 – natjecatelj ne prepoznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka za gotavljenje krem juha 1 – natjecatelj poznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka za pripremanje krem juha 2 – natjecatelj koristi nove tehnike kod tehnoloških postupka koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
B5	P	Okus i tekstura juhe	0 – juha je nejestiva i nema odgovarajući okus i teksturu

			1 – juha ima dobru teksturu i okus 2 – juhi je dodatno upotpunjena tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela)
B6	P	Čistoća i higijena tanjura/inventara za posluživanje juhe	0 – tanjur za posluživanje neuredan je i prljav 1 – tanjur je čist i uredan, zagrijan i bez tragova prstiju
KRITERIJI PROSUDBE – UKUPNO			0 – 10

B1	M	Higijena radnog prostora – podova, opreme, posuđa, pribora Primjenu pravila zaštite na radu	0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 – natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu
B2	M	Organizacija rada – faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)
B3	M	Pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada – staklo, papir, plastika, metal i biootpad	0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 1 – natjecatelj razvrstava sve vrste otpada
B4	M	Pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 0,5 – natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar
B5	M	Zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice
B6	M	Prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 0,5 – natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
B7	M	Iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 1 – natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice

KRITERIJ MJERENJA – UKUPNO	0 – 5
Krem juha (prosudba + mjerenje) – UKUPNO	15

Ocjenjivački listić s kriterijima bodovanja u natjecanju – Modul 3: Toplo predjelo

Kriterij C	Zadatak: Pripremanje toplog predjela od domaće punjene tjestenine	KRITERIJ BODOVANJA	Maks. bodova
C2	P	Poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki toplog predjela	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke toplih predjela 1 – natjecatelj djelomično poznaje osnovne značajke toplih predjela 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje značajke toplih predjela
C3	P	Normativ – omjer namirnica za pripremanje toplog predjela prema radnom zadatku	0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotovljenju i posluživanju toplih predjela 1 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotovljenju i posluživanju toplih predjela 2 – natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa jela za topla predjela
C4	P	Priprema i oblikovanje namirnica: pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 1 – natjecatelj poznaje faze pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 2 – natjecatelj brzo i spretno odraduje fazu pripreme namirnica biljnog i životinjskog podrijetla i koristi suvremene metode u očuvanju integriteta i kvalitete namirnica
C5	P	Izbor i pravilna primjena tehnološkog postupka	0 – natjecatelj ne prepoznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 1 – natjecatelj djelomično poznaje određenu vrstu i karakteristike tehnološkog postupka 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje i upotrebljava određeni tehnološki postupak 3 – natjecatelj koristi nove tehnološke postupke koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
C6	P	Pripremanje nadjeva i oblikovanje toplog predjela od domaćeg tijesta	0 – natjecatelj ne zna pripremiti zadani nadjev i oblikovati punjenu domaću tjesteninu 1 – natjecatelj zna pripremiti zadani nadjev, ali s poteškoćom oblikuje domaću tjesteninu 2 – natjecatelj zna pripremit zadani nadjev i oblikovati domaću tjesteninu 3 – natjecatelj priprema nadjev i oblikuje domaću tjesteninu koristeći suvremene metode pripreme i gotovljenja

C7	P	Čistoća i higijena tanjura, vizualnu pravilnost (boje, kompozicije, kreativnost) dekoracija i prezentacija toplog predjela	<p>0 – tanjur za posluživanje neuredan je i prljav, a jelo je posluženo bez ideje, kreativnosti i mašte</p> <p>1 – tanjur je uredan, ali ima tragova masnoće, prstiju, jelo je uredno posluženo, ali bez ideje i maštovitosti</p> <p>2 – tanjur je čist i uredan bez tragova prstiju, jelo je uredno posluženo, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica</p> <p>3 – tanjur je čist, uredan, ispoliran, jelo je posluženo poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način</p>
KRITERIJI PROSUDBE – UKUPNO			0 – 15
C1	M	Higijena radnog prostora – podova, opreme, posuđa, pribora Primjena pravila zaštite na radu	<p>0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu</p> <p>1 – natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu</p>
C2	M	Organizacija rada – faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	<p>0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)</p> <p>0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)</p>
C3	M	Pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada – staklo, papir, plastika, metal i biootpad	<p>0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada</p> <p>1 – natjecatelj razvrstava sve vrste otpada</p>
C4	M	Pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	<p>0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar</p> <p>0,5 – natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar</p>
C5	M	Zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	<p>0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice</p> <p>0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice</p>
C6	M	Prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	<p>0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla</p> <p>0,5 – natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla</p>
C7	M	Iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	<p>0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice</p> <p>1 – natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice</p>
KRITERIJ MJERENJA – UKUPNO			0 – 5

Pripremanje toplog predjela od domaće punjene tjestenine (prosudba + mjerenje) – UKUPNO
0 – 20

Ocjenjivački listić s kriterijima bodovanja u natjecanju – Modul 4: Glavno mesno jelo

Kriterij D	Zadatak: Gotovljenje glavnog goveđeg mesnog jela metodom pirjanja	KRITERIJI BODOVANJA	Maks. bodova
D1	P	Poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki glavnih mesnih jela	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke glavnih mesnih jela 1 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke glavnih mesnih jela
D2	P	Poznavanje normativa za glavna mesna jela – pravilan omjer namirnica/sastojaka biljnog i životinjskog podrijetla u izvedbi radnog zadatka	0 – natjecatelj ne poznaje pravila normativa u pripremi, gotovljenju i posluživanju gotovih jela 1 – natjecatelj poznaje normative jela i koristi ih u pripremi, gotovljenju i posluživanju gotovih jela 2 – natjecatelj koristi i poznaje nove trendove u određivanju normativa jela za gotova jela
D3	P	Priprema, rezanje i oblikovanje goveđeg mesa od buta	0 – natjecatelj ne poznaje pravilnu pripremu, rezanje i oblikovanje goveđeg mesa od buta 1 – natjecatelj djelomično poznaje pravilnu pripremu, rezanje i oblikovanje goveđeg mesa od buta 2 – natjecatelj poznaje pravilnu pripremu, rezanje i oblikovanje goveđeg mesa od buta 3 – natjecatelj koristi nove trendove i tehnike u pripremi, rezanju i oblikovanju mesa od goveđeg buta
D4	P	Pravilno pranje, čišćenje i oblikovanje namirnica biljnog podrijetla prema radnom zadatku	0 – natjecatelj ne poznaje faze pripreme namirnica biljnog podrijetla 1 – natjecatelj djelomično poznaje fazu pripreme namirnica biljnog podrijetla 2 – natjecatelj brzo i spretno odrađuje fazu pripreme namirnica biljnog podrijetla
D5	P	Pravilno korištenje tehnološkog postupka poprženja i pirjanja dijela goveđeg buta	0 – natjecatelj ne prepoznaje karakteristike tehnološkog postupka poprženja i pirjanja 1 – natjecatelj djelomično poznaje karakteristike tehnološkog postupka poprženja i pirjanja 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje karakteristike i upotrebljava tehnološki postupka poprženja i pirjanja 3 – natjecatelj koristi nove trendove i načine poprženja i pirjanja koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
D6	P	Pravilna priprema i odabir priloga za pirjana jela od govedine	0 – natjecatelj loše i bez ideje priprema i odabire prilog za pirjana jela od govedine 1 – natjecatelj uz poteškoće odabire i priprema prilog za pirjana jela od govedine 2 – natjecatelj u skladu s pravilima struke odabire i priprema prilog za pirjana jela od govedine 3 – natjecatelj koristi nove trendove i mogućnosti u pripremi i odabiru priloga za pirjana jela od govedine
D7	P	Vizualna pravilnost (boje, kompozicija,	0 – jelo je neuredno posluženo bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – jelo je uredno posluženo, ali bez ideje i maštovitosti

		kreativnost, maštovitost) – dekoracija i prezentacija glavnog jela	2 – jelo je uredno posluženo, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica 3 – jelo je posluženo poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način
D8	P	Okus i tekstura glavnog jela i priloga	0 – jelo je nejestivo i nema odgovarajući okus i teksturu 1 – jelo je dobre teksture, ali nedovoljno začinjeno 2 – jelo ima dobru teksturu i okus 3 – jelo je dodatno upotpunjeno tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela)
KRITERIJI PROSUDBE – UKUPNO			0 – 20

D1	M	Higijena radnog prostora – podova, opreme, posuđa, pribora Primjena pravila zaštite na radu	0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 – natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu
D2	M	Organizacija rada – faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacije rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)
D3	M	Pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada – staklo, papir, plastika, metal i biootpad	0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 1 – natjecatelj razvrstava sve vrste otpada
D4	M	Pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 0,5 – natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar
D5	M	Zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice
D6	M	Prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 0,5 – natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
D7	M	Iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 1 – natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice

KRITERIJ MJERENJA – UKUPNO	0 – 5
Gotovljenje glavnog govedeg mesnog jela metodom pirjanja (prosudba + mjerenje) – UKUPNO	0 – 25

Ocjenjivački listić s kriterijima bodovanja u natjecanju – Modul 5: Desertno jelo			
Kriterij	Zadatak: Desert od prhkog tijesta (nadjev od jabuke)	KRITERIJ BODOVANJA	Maks. bodova
E1	P	Poznavanje i razumijevanje osnovnih značajki desertnih jela, određivanje normativa – omjera namirnica za prhko tijesto	0 – natjecatelj ne poznaje osnovne značajke desertnih jela 1 – natjecatelj u potpunosti poznaje osnovne značajke desertnih jela
E2	P	Pravilan izbor i izrada nadjeva (jabuka – pirjana, sirova, ribana, rezana)	0 – natjecatelj nepravilno odabire i priprema zadani nadjev 1 – natjecatelj pravilno odabire i izrađuje zadani nadjev
E4	P	Poznavanje i primjena tehnološkog postupka pečenja u pećnici – faze pečenja	0 – natjecatelj ne prepoznaje karakteristike tehnološkog postupka pečenja u pećnici 1 – natjecatelj djelomično poznaje karakteristike tehnološkog postupka pečenja u pećnici 2 – natjecatelj u potpunosti poznaje karakteristike i upotrebljava tehnološki postupka pečenja u pećnici 3 – natjecatelj koristi nove trendove i načine u provedbi tehnološkog postupka pečenja u pećnici koji imaju za cilj očuvati integritet živežne namirnice
E5	P	Vizualna pravilnost – boje, kompozicija, kreativnost, dekoracija i prezentacija desertnog jela	0 – desert je neuredno poslužen bez ideje, kreativnosti i mašte 1 – desert je uredno poslužen, ali bez ideje i maštovitosti 2 – desert je uredno poslužen, a očituje ga sklad boja i kompozicija namirnica 3 – desert je poslužen poštujući sve standarde struke, a natjecatelj je upotrijebio vlastitu maštovitost i kreaciju da ga posluži na moderan način
E6	P	Sklad okusa i tekstura desertnog jela	0 – desertno jelo nejestivo je i nema odgovarajući okus i teksturu 1 – desertno jelo ima odgovarajuću teksturu i okus

			2 – desertnom jelu dodatno je upotpunjena tekstura i okus prema osobnoj kreaciji natjecatelja (natjecatelj koristi neobične načine i dodatke za upotpunjavanje jela)
KRITERIJI PROSUDBE – UKUPNO			0 – 10

E1	M	Higijena radnog prostora – podova, opreme, posuđa, pribora Primjena pravila zaštite na radu	0 – natjecatelj ne održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu 1 – natjecatelj održava higijenu radnog prostora, podova, opreme, posuđa, pribora, kao i pravila zaštite na radu
E2	M	Organizacija rada – faze radnog procesa (primanje namirnica, priprema, gotovljenje i posluživanje jela)	0 – natjecatelj ne poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela) 0,5 – natjecatelj poznaje faze organizacija rada, radnog procesa (primanja namirnica, pripreme, gotovljenja i posluživanja jela)
E3	M	Pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada – staklo, papir, plastika, metal i biootpad	0 – natjecatelj ne razvrstava sve vrste otpada 1 – natjecatelj razvrstava sve vrste otpada
E4	M	Pravilno i sigurno korištenje aparata, strojeva i inventara	0 – natjecatelj ne koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar 0,5 – natjecatelj koristi pravilno i sigurno aparate, strojeve i inventar
E5	M	Zastupljenost svih zadanih namirnica u jelu	0 – u jelu nisu zastupljene sve zadane namirnice 0,5 – u jelu su zastupljene sve zadane namirnice
E6	M	Prepoznavanje vrsta i oblika namirnica biljnog i životinjskog podrijetla	0 – natjecatelj ne prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 0,5 – natjecatelj prepoznaje vrste i oblike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla
E7	M	Iskorištenost naručenih i dobivenih namirnica	0 – natjecatelj nije u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice 1 – natjecatelj je u potpunosti iskoristio naručene i dobivene namirnice
KRITERIJ MJERENJA – UKUPNO			0 – 5
Desert od prhkog tijesta (nadjev od jabuke) – (prosudba + mjerenje) – UKUPNO			0 – 15