



ANEX NATJECANJA UČENIKA/CA IZ OBRAZOVNOGA SEKTORA TURIZAM I UGOSTITELJSTVO 2013.

Natjecanje učenika/ca ugostiteljsko-turističkih škola organizira i provodi, Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih, Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta i škole domaćini natjecanja.

SADRŽAJ:

I.	UVOD, stranica.....	1
II.	VREMENIK NATJECANJA, stranica.....	1
III.	PROVEDBENI ANEXI PO DISCIPLINAMA, stranica.....	2
IV.	POMOĆNI OBRASCI, stranica	30

I. UVOD

Sjedište i adresa Organizacijskog odbora:
Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih
10000 Zagreb, Radnička cesta 37 b

Predsjednik Državnog povjerenstva :

Ivo Bilić, dipl. ing. , ravnatelj Turističko-ugostiteljske škole Split,
021/ 386 824, E mail: ivo.bilic2@st.t-com.hr ; ivo.bilic@skole.hr

Tajnik Državnog povjerenstva:

Ivica Lozo, dipl. ing., viši stručni savjetnik za turizam i ugostiteljstvo, ASOO
telefon: 01/ 6274 619, telefaks: 01/ 6274 626, E mail: ivica.lozo@asoo.hr

II. VREMENIK NATJECANJA

- | | | |
|--|-------------------|-------------------|
| a) školska natjecanja: | prosinac/siječanj | 20. prosinca 2012 |
| b) međužupanijska regionalna natjecanja: | | 22. veljače 2013. |

Škole domaćini regionalnog natjecanja:

I regija, Središnja Hrvatska, škola domaćin:

1,2 i 5 disciplina: Srednja strukovna škola Velika Gorica, Velika Gorica

3,4 disciplina: Srednja škola Ban Josip Jelačić, Zaprešić

6,7 i 8 disciplina: Ekonomska, trgovačka i ugostiteljska škola, Samobor

II regija, Istočna Hrvatska, škola domaćin: Ugostiteljsko turistička škola Osijek

III regija, Sjeverno hrvatsko primorje, škola domaćin:

6,7 i 8 disciplina: Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj

3,4 disciplina: Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj

1,2 i 5 disciplina: ?

IV regija, Južna Hrvatska, škola domaćin: Hotelijsko-turistička i ugostiteljska škola Šbenik

c) državno natjecanje: 9 -12. travnja 2013

Škola domaćin državnog natjecanja: Srednja škola "Jure Kaštelan" Omiš

Disciplina 1. Pripremanje menija

1. Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Pripremanje menua je provjera i vrednovanje stručno-teorijskih znanja i profesionalnih vještina učenika/natjecatelja iz područja gastronomije, utvrđene nastavnim planom i programom.

2. Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje kuhar kroz nekoliko modula:
 - Modul 1: hladno predjelo
 - Modul 2: juha
 - Modul 3: glavno jelo
 - Modul 4: desert
- naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnih zadataka prigrutavljanja jela
- najprije se provodi izvlačenje za redoslijed nastupanja (od 1. – 12. Mjesta, prvi ili drugi dan), a zatim se izvlači par (u II disciplini) učenik/natjecatelj konobar, radi zajedničkog dogovora o načinu prezentiranja i posluživanja jela, o izboru vina uz pojedine module.
- Učenik/natjecatelj treba napisati/sastaviti menu, prema ponuđenoj košarici namirnica. Natjecatelji mogu rabiti namirnice samo iz ponuđene košarice namirnica.
- **Jela iz sva 4 modula pripremaju se za 6 osoba (4 osobe/gosta +2 za povjerenstvo).**
- Ocjenjivanja se temelje na profesionalnom pristupu izradi zadatka, kreativnosti jela, te skladu sljedova i okusu jela u menuu.
- Natjecatelji su dužni pridržavati se svih pravila i propisa struke, što znači da se od natjecatelja očekuje kulinarski besprijekorna zdrava i probavljiva hrana, da se poštuju pravila slaganja jela, da jela trebaju izgledati prirodno, ukusno i skladno.
- Natjecatelji moraju sa sobom imati osobnu identifikacijsku ispravu i važeću sanitarnu iskaznicu.
- škola - domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke i materijalne uvjete za provedbu natjecanja (prostor, opremu, uređaje, posuđe, alat, živežne namirnice isl.)

Napomena: Ovogodišnjem natjecanju pristupilo se s ovom početnom promjenom, koja je skoro identična ranijem menuu od 4 slijeda. Za naredne godine planira se novi ustroj natjecanja, ako se žele provjeravati stručne kompetencije učenika/kuhara. Naime, plan i koncepcija je provjeravati još neke vještine u gastronomiji kao npr.: prigrutavljanje malih zalogaja/finger fooda, ili umaka, ili kuhanje prema recepturi, ili ... što iziskuje vrijeme od barem 2 natjecateljska dana, a financijska sredstva su za sada vrlo ograničena.

3. Plan rada

- Obavlja se ždrijebanje natjecatelja/kuhara radi redoslijeda nastupa, te mu se pridružuje natjecatelj konobar, radi naravi posla – posluživanja prigrutavljenog menua.
- Učenici i mentori mogu dogovarati strategiju, te plan kuhanja i prezentiranja jela za što je dozvoljeno vrijeme **do 30 minuta**.

- Učenik/kuhar ima na raspolaganju **40 minuta vremena** (maksimalno) za sastavljanje menua (4 gore navedena modula) od zadanih namirnica (niže objavljenih) i iz ponuđene košarice namirnica. Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.
- Menu s opisom izrade (recept) treba napisati na službenom obrascu (u 3 kopije) i predati Povjerenstvu. Menu i namirnice su konačni i ne mogu se mijenjati. Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom gdje će pripremati menu.
- Obrazac za menu bit će pripremljen od strane organizatora i sadrži:
 - 1. list: menu i prostor za kratki opis menua
- Kopije obrazaca će se dostavljati:
 - Primjerak 1. dat će se predsjedniku Povjerenstva.
 - Primjerak 2. će biti vraćen natjecatelju.
 - Primjerak 3. prima koordinator discipline

4. Praktični zadatak:

1. Natjecatelj mora predstaviti sljedove (module) redoslijedom kako je opisano u menuu koji je predan Povjerenstvu.
2. Natjecatelj je odgovoran za sigurnost, ispravnost i upotrebljivost hrane, te je dužan osigurati sigurnost hrane po HACCP-u
3. Svu opremu i posuđe osigurava organizator natjecanja, a natjecatelji mogu donijeti osobni set noževa.
4. Natjecatelji moraju nositi svoju radnu odjeću i zaštitne cipele, (bez vidljivih oznaka škola iz koje dolaze), kao i kuhinjske krpe.
5. Ispitivanje od strane Povjerenstva može biti i za vrijeme trajanja natjecanja.
6. Sva jela predviđena modulima moraju se pripremiti u vremenu dozvoljenom za rad - **maksimalno vrijeme za rad: 4 sata**
7. S učenicom konobarom – partnerom se mora uskladiti vrijeme i način posluživanja sljedova (modula) menua.
8. Neovlaštenim osobama nije dozvoljen ulazak u područje rada ili razgovor s natjecateljima.
9. Svi sastojci jela moraju biti jestivi, te odgovarajuće temperature pri izdavanju iz kuhinje.
10. Osobe osigurane od strane organizatora-domaćina poslužuju Povjerenstvo za ovu disciplinu.

5. Zadane namirnice:

Učenici su dužni koristiti sljedeće namirnice:

- Za M1 – kozice
- Za M2 – buče ili šparoge
- Za M3 – pileći batak i zabatak
- Za M4 – lisnato tijesto

Ostale namirnice mogu koristiti iz košarice koja će biti na stolu organizatora/domaćina.

6. Ocjenjivački listić

A.Element ocjenjivanja	Bodovi	Što se ocjenjuje?	Bodovi Max 36	bodovi
Higijena	16	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcaje, kihanje)	6	
		Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor ...	5	
		Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a ...	5	
Priprema	20	Racionalno korištenje vremena prigotavljanja: planiranje, učinkovitost, tijek izrade	5	
		Upotreba sastojaka iz košarice: previše, premalo, racionalno	5	
		Kvaliteta izrade menu-a	5	
		Komunikacija: s konobarom, s povjerenstvom	5	

Modul1: Hladno predjelo			Max 20	bodovi
Prezentacija (Izgled)	8	Jelo zadovoljava kriterije	2	
		Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju	2	
		Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	4	
Okus i sastav	12	Pravilan omjer sastojaka	4	
		Tekstura	2	
		Skladnost okusa	2	
		Složenost pripreme	4	
Modul 2: Juha			Max 12	
Prezentacija (Izgled)	4	Jelo zadovoljava kriterije	2	
		Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju	1	
		Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1	
Okus i sastav	8	Pravilan omjer sastojaka	2	
		Tekstura	1	
		Skladnost okusa	1	
		Složenost pripreme	4	
Modul 3: Glavno jelo			Max 20	
Prezentacija (Izgled)	8	Jelo zadovoljava kriterije	3	
		Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju	2	
		Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	3	
Okus i sastav	12	Pravilan omjer sastojaka	3	
		Tekstura	2	
		Skladnost okusa	3	
		Složenost pripreme	4	
Modul 4: Desert			Max 12	
Prezentacija (Izgled)	4	Jelo zadovoljava kriterije	2	
		Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju	1	
		Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1	
Okus i sastav	8	Pravilan omjer sastojaka	1	
		Tekstura	1	
		Skladnost okusa	2	
		Složenost pripreme	4	
Ukupno bodova:		A + M1+ M2 + M3 + M4	100	

Napomena: Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 4, to znači od 0 do 4.

Disciplina 2. Posluživanje menua

1. Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Posluživanje menua je provjera i vrednovanje stručno-teorijskih znanja i profesionalnih vještina učenika/natjecatelja u tipičnim situacijama rada (poslužnog procesa) u restoranu.

2. Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno, a discipline 1. i 2. izvode se istovremeno u međusobnoj koordinaciji
- provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje konobar kroz nekoliko modula:
 - Modul 1: postavljanje i dekoracija stola (mise en place)
 - Modul 2: posluživanje jela
 - Modul 3: posluživanje pića
 - Modul 4: komunikacijske vještine (prodaja i prezentacija jela, pića i napitaka)
- naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnih zadataka prema navedenim zadacima iz Modula
- pristupa se izvlačenju para učeniku/natjecatelju kuharu (iz I discipline), radi zajedničkog dogovora o načinu prezentiranja i posluživanja jela, o izboru vina uz pojedine module.
- Učenik/natjecatelj treba napisati/sastaviti menu kartu, prema dogovoru s učenicom/natjecateljem iz I discipline, te odrediti pića uz pojedina jela, a koja će biti ponuđena od strane organizatora-domaćina natjecanja.
- Ocjenjuje se profesionalnost, komunikacija s gostima, prezentacija, kreativnost i usklađenosti jela i pića u meniju.
- Natjecatelji su dužni pridržavati se svih pravila i propisa struke.
- Natjecatelji moraju nositi svoje službene uniforme (bez oznake škole) i svaki mora donijeti svoj otvarač za vino (sve ostalo treba osigurati domaćin).
- Sva izabrana pića bit će u blizini radnog prostora i/ili na aperitiv baru
- Voditelj Prosudbenog povjerenstva je osoba koja će goste upozoriti na vrijeme predviđeno za rad natjecateljskog tima, jer se učenici/natjecatelji moraju pridržavati vremena natjecanja
- Natjecatelji moraju sa sobom imati osobnu identifikacijsku ispravu i važeću sanitarnu iskaznicu.
- Škola - domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke i materijalne uvjete za provedbu natjecanja (prostor, opremu, uređaje, posuđe, alat, pića isl.).
- Neovlaštenim osobama nije dopušteno ući u područje rada, ometati natjecatelje ili razgovarati s njima.

Napomena: Ovogodišnjem natjecanju pristupilo se s ovom početnom promjenom, koja je skoro identična ranijem posluživanju menua od 4 slijeda. Za naredne godine planira se novi ustroj natjecanja, ako se žele provjeravati stručne kompetencije učenika/konobara. Naime, plan i koncepcija je provjeravati još neke vještine kao npr.: pripremanje jela pred stolom gosta, bar,... što iziskuje vrijeme od barem 2 natjecateljska dana, a financijska sredstva su za sada vrlo ograničena.

3. Plan rada

- Nakon ždrijebanja natjecatelja/kuhara radi redoslijeda nastupa, pridružuje mu se natjecatelj/konobar, radi naravi posla – posluživanja prigotavljenog menua.

- Natjecatelji (konobar i kuhar) i njihovi mentori će dogovoriti strategiju vezanu za izradu menija, njegovu prezentaciju, način posluživanja i izbor pića za što je dozvoljeno vrijeme **do 30 minuta**.
- Natjecatelj/konobar ima na raspolaganju maksimalno **45 minuta** kako bi prema dodijeljenom meniju napravilo plan rada i izabrao pića za posluživanje. Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.
- Kad se plan završi, na dodijeljenom obrascu napiše se menu karta (u 6 primjeraka). Svi primjerci predaju se Povjerenstvu, konačni su i ne mogu se mijenjati.
- Obrasci za menu kartu bit će pripremljeni od strane organizatora.
- Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom za rad.

Obrazloženje: Nakon što je natjecatelj kuhar koji priprema menu sastavio svoja četiri slijeda (modula), natjecatelj za posluživanje menua mora napraviti izbor odgovarajućih pića prema menu-u. Sva odabrana pića - aperitivi, vino, voda, itd. morat će biti posluženi tijekom praktičnog zadatka. Minimalan izbor su: tri aperitiva, voda, dva vina i dva digestiva. Članovi tima bi trebali planirati i uskladiti izvođenje praktičnog zadatka. Domaćin natjecanja mora prema ovim uputama pripremiti dovoljan broj pića, naročito vina, gdje moraju biti zastupljene kontinentalne i primorske sorte vina.

4. Praktični zadatak

- **Praktični zadatak 1- Modul 1** sastoji se od postavke i uređenja stola (mise en place) prema dodijeljenom meniju i obavljanju svih pripremnih radova za uspješno posluživanje - postavljanje konobarskog radnog i pomoćnog stola, pripreme odabranih pića, vina i vode.
- Natjecatelji postavljaju stol za posluživanje jela od **4 postavke** prema planu i programu ugostiteljskog posluživanja i prema odobrenim udžbenicima Ministarstva znanosti obrazovanja i športa.
- **Vrijeme trajanja: 90 minuta**
- Kod svakog natjecatelja će se procjenjivati stručnost i vještina pripremnih radova, kao i sljedeći elementi:
 - Elegancija na stolu - ispravna postavka stolnjaka, skladnost, harmonija salveta, opći izgled, postava i simetrija
 - Pojedinačna postava
 - Postavljanje konobarskog radnog i pomoćnog stola
 - Ispravno napisan meni
 - Ispravan odabir pića
- **Praktični zadatak 2 (Modul 2, Modul 3 i Modul 4)** sastoji se od posluživanja **četiri slijeda za četiri osobe (Modul 2)**, odabir i posluživanje pića uz dodijeljeni menu (Modul 3), te komunikacijske vještine (Modul 4) u kojem će natjecatelj pokazati vještinu komuniciranja, osobnu prezentaciju, rješavanje situacija za stolom i oko stola, socijalne vještine i vještine prodaje.
- Prilikom posluživanja sljedova učenici moraju primijeniti barem dva različita načina posluživanja.
- **Vrijeme: 105 minuta**
- Ocjenjuje se:
 - Pozdrav, prihvata i smještaj gostiju, ispraćaj (M 4)
 - Posluživanje jela: kruh, hl. predjelo, juha, glavno jelo, desert (M 2)
 - Posluživanje pića: aperitiv, voda, vino, digestiv, kava (M 3)
 - Uklanjanje inventara sa stola tijekom trajanja posluživanja (M 2 i 3)
 - Komunikacija/jezik (opća i stručna) i sa suradnicima i gostima (M4)
 - Završni radovi (Moduli 2 i 3)

Natjecatelji trebaju pospremiti radno mjesto prije odlaska i dovesti ga u prvobitni položaj.

5. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet; Svi iskazani bodovi su maksimalni

Modul 1. Postavljanje stola/Mise en place	bodovi
Ispravno napisana menu karta/Correct menu card writing	_____ / 4 marks/points
Poznavanje obroka/Knowledge of the meal	_____ / 3 marks/points
Poznavanje pića i vina/Knowledge of the drinks and wine	_____ / 3 marks/points
Postavljanje stolnog rublja/Correct setting of the tablecloth	_____ / 3 marks/points
Rukovanje i upotreba opreme/Handling and use of equipment	_____ / 3 marks/points
Izgled, postava i simetrija/General appearance, aligning and symmetry	_____ / 4 marks/points
Priprema konobarskog stola/Preparation of the waiter's working table	_____ / 5 marks/points
Total	Max 25 marks/points

Modul 2: Posluživanje jela/	bodovi
Posluživanje kruha/Service of bread	_____ / 2 marks/points
Posluživanje hladnog predjela/Service of the starter	_____ / 4 marks/points
Posluživanje juhe/Service of the soup	_____ / 3 marks/points
Posluživanje glavnog jela/Service of main course	_____ / 5 marks/points
Uklanjanje suđa i pribora-deserviranje/Removal of used plates and cutlery	_____ / 3 marks/points
Čišćenje stola poslije glavnog jela/Clearing the table after the main course	_____ / 2 marks/points
Posluživanje deserta/Service of dessert	_____ / 3 marks/points
Rad u zadanom vremenu/Adherence to time allocated Oduzimanje 0,5 bodova za kašnjenje po svakom slijedu	_____ / 3 marks/points
Vrijeme i redoslijed rada/Timing and sequence of work	_____ / 2 marks/points
Završni radovi-čišćenje radnog mjesta/Final works – clearing the working area	_____ / 3 marks/points
Total	Max 30marks/points

Modul 3. Posluživanje pića/	bodovi
Posluživanje aperitiva/Service of aperitif	_____ / 3 marks/points
Posluživanje vode/Service of water	_____ / 3 marks/points
Posluživanje vina/Service of wine	_____ / 5 marks/points
Posluživanje kave/Service of espresso	_____ / 2 marks/points
Posluživanje digestive/Service of spirit	_____ / 3 marks/points
Uklanjanje nepotrebnih čaša/ Removing unnecessary glasses	_____ / 3 marks/points
Posluživanje pića u zadanom vremenu / Serving drinks at a given time	_____ / 3 marks/points
Total	Max 22 marks/points

Modul 4. Komunikacijske vještine (prezentacija jela, pića i napitaka)	bodovi
Pozdrav, prihvata i smještaj gostiju/Greeting and seating	_____ / 3 marks/points
Komunikacija (s gostom)/Communication- language (speaking with guests)	_____ / 4 marks/points
Osobna prezentacija/ Personal presentation	_____ / 2 marks/points
Osobna higijena i izgled/Personal hygiene and appearance	_____ / 3 marks/points
Higijena i urednost radnog mjesta/Hygiene and tidiness of working place	_____ / 3 marks/points
Komunikacija s kuhinjom/Communication with kitchen	_____ / 2 marks/points
Socijalne i prodajne vještine s gostima/Social and sales skills	_____ / 3 marks/points
Ispraćaj gostiju/Seeing off the guests	_____ / 3 marks/points
Total	Max /23 marks/points
Ukupno/Total[Modul1. +Modul2.+Modul3.+Modul4.]	-----/Max 100

Disciplina 3.– Pripremanje hladnog slanog izložka

1.Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Prigotavljanje hladnog slanog izložka je provjera i vrednovanje stručno-teorijskih znanja i profesionalnih vještina učenika/natjecatelja iz područja gastronomije, utvrđene nastavnim planom i programom.

2.Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje kuhar u pripremanju hladnog slanog izložka kroz nekoliko modula:
 - Modul 1: Tehnologija izrade slanog izložka
 - Modul 2: Kreativnost
 - Modul 3: Okus jela
- naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnog zadatka
- natjecatelj pristupa izradi pismenog dijela sastavljanja recepture hladnoga slanoga izložka, a prema kojoj će se napraviti pismeno trebovanje namirnica.
- natjecatelji mogu rabiti namirnice iz ponuđene košarice namirnica koja će biti objavljena 30 dana prije Regionalnog natjecanja.
- naglasak ocjenjivanja je na poznavanju tehnoloških postupaka u gastronomiji, kreativnosti, profesionalnosti, izgledu i okusu jela.
- Natjecatelji se moraju pridržavati svih pravila i propisa struke što znači da se očekuje pravilna osnovna priprema u skladu s modernim kulinarskim umijećem, da se očekuje kulinarski besprijeekorna, zdrava i probavljiva jela, da količina odnosno normativi odgovaraju današnjim standardima, da se koriste samo sastojci navedeni u recepturi, da jela moraju izgledati prirodno, ukusno i skladno. Osobna higijena, higijena radnog prostora, opreme, uređaja i okruženja, te korištenje HACCP sustava se također ocjenjuju.
- Ne smiju se koristiti umjetne arome i dodaci.
- Natjecatelji **mog**u donijeti potreban alat (noževe, kalupe, izrezivače...)
- Natjecatelji moraju sa sobom imati osobnu identifikacijsku ispravu i važeću sanitarnu iskaznicu.
- škola - domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke i materijalne uvjete za provedbu natjecanja (prostor, opremu, uređaje, posuđe, alat, živežne namirnice isl.)

3. Plan rada

- Prije početka natjecanja Povjerenstva obavlja briefing s natjecateljima i njihovim mentorima o svim detaljima natjecanja
- Natjecatelj ima na raspolaganju **60 minuta vremena** (maksimalno) za sastavljanje recepture za hladni slani izložak, od zadanih namirnica (niže navedenih) i iz košarice namirnica. Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.
- Hladni slani izložak priprema se **za 6 osoba(+1 obrok** za degustaciju i ocjenjivanje okusa na posebnom tanjuru za Povjerenstvo).
- Kad se plan izrade recepture završi, napiše se na službenom obrascu (u 3 kopije) s opisom izrade i posebno trebovanje namirnica, te se sve zajedno preda Povjerenstvu. Obrazac će zatim biti potpisan od strane natjecatelja i Povjerenstva. Receptura i namirnice su konačni i ne mogu se mijenjati.
- Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom za rad.
- Obrasci za izradu recepture i trebovanje namirnica bit će pripremljeni od strane organizatora i sadržavat će 2 lista:
 - 1. list: za naziv izložka i prostor za kratki opis recepture
 - 2. list: trebovanje namirnica

Kopije obrazaca se dostavljaju:

- Primjerak 1. - predsjedniku Povjerenstva.
- Primjerak 2. - natjecatelju.
- Primjerak 3. - koordinator discipline

4. Praktični zadatak

- Natjecatelj mora izraditi zadatak koji je opisao u recepturi i predati ga predsjedniku Povjerenstva.
- Natjecatelj je odgovoran za sigurnost, ispravnost i upotrebljivost hrane, te je dužan osigurati sigurnost hrane po HACCP-u
- Svu opremu i posuđe osigurava organizator natjecanja, a natjecatelji mogu donijeti osobni pribor i alat.
- **Organizator je dužan na vrijeme osigurati dovoljan broj istih pladnjeva, plitica ili ogledala na koja će se slagati hladni slani izložci. O veličini, obliku i materijalu plitica treba obavijestiti sve škole čiji su se učenici plasirali na Državno natjecanje.**
- Natjecatelji moraju nositi svoju radnu odjeću i zaštitne cipele (bez vidljivih oznaka škola iz koje dolaze), kao i kuhinjske krpe.
- Ispitivanje od strane Povjerenstva može biti i za vrijeme trajanja natjecanja.
- Svi zadatci se moraju dovršiti u vremenu dozvoljenom za rad - **maksimalno vrijeme za rad je 7 sati.**
- Neovlaštenim osobama nije dozvoljen ulazak u područje rada, ometanje učenika ili razgovor s njima.
- Svi sastojci jela moraju biti jestivi.
- Ukoliko neki element izložka izgubi svoje predviđeno stanje (rastopi se, pukne ili padne) boduje se manje!
- Nakon završenog ocjenjivanja predsjednik Povjerenstva svakom natjecatelju mora **detaljno pojasniti** koji su propusti tijekom rada uočeni, a osobito naglašava što je bilo dobro i pozitivno.
- Poslije ocjenjivanja bit će priređena izložba slanog izložaka.

5. Zadane namirnice:

Učenici su dužni koristiti sljedeće namirnice za pripremu hladnoga slanoga izložka: svinjeći file (lungić), teleća jetrica, sušena slanina i blitva
Ostale namirnice mogu koristiti iz košarice koja će biti na stolu organizatora/domaćina.

6. Ocjenjivački listić

Element ocjenjivanja	Bodovi- Ukupno	Što se ocjenjuje	Max bodova	Ostvareni bodovi
Higijena	20	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcaње, kihanje...)	8	
		Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor	6	
		Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a ...	6	
Modul 1: Tehnologija izrade slanog izložka	35			
		Normativi namirnica	7	
		Pravilan izbor tehnološkog postupka	7	
		Pravilan izbor namirnica	7	
		Upotreba uređaja i alata	7	
		Termička obrada/pravilna priprema namirnica	7	
Modul 2: Kreativnost	30			
		Složenost pripreme	10	
		Ekonomičnost i iskoristivost namirnica	8	
		Sklad boja	5	
		Prezentacija/ Kompozicija	7	
Modul 3: Okus izložka	15			
		Sklad okusa	8	
		Tekstura	7	
UKUPNO	100		100	

Napomena: Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.

Disciplina 4.- Pripremanje hladnog slatkog izložka

1. Cilj:

Vrednovanje i procjena stručno-teorijskih znanja i profesionalnih vještina iz područja slastičarstva, utvrđenih nastavnim planom i programom.

2. Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje slastičar u pripremanju hladnog slatkog izložka kroz nekoliko modula:
 - Modul 1: Tehnologija izrade slatkog izložka
 - Modul 2: Kreativnost
 - Modul 3: Okus
- naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnog zadatka
- natjecatelj pristupa izradi pismenog dijela sastavljanja recepture za izradu hladnoga slatkog izložka, a prema kojoj će se napraviti pismeno trebovanje namirnica.
- natjecatelji mogu rabiti 4 (četiri) zadane namirnice (niže navedene), a ostatak iz zajedničke košarice koja će biti predstavljena na natjecanju.
- naglasak ocjenjivanja je na poznavanju tehnoloških postupaka u slastičarstvu, kreativnosti, profesionalnosti, izgledu i okusu slastice.
- Natjecatelji se moraju pridržavati svih pravila i propisa struke što znači da se očekuje pravilna osnovna priprema u skladu s modernim slastičarskim umijećem, da se očekuje zdravstveno ispravna i probavljiva slastica, 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 ocjenjuju.
- Ne smiju se koristiti umjetne arome i dodaci.
- Natjecatelji **mogu** donijeti potreban alat (noževe, izrezivače, pribor za ukrašavanje, razni oblici-kalupi, noževi za slastice,...)
- Natjecatelji moraju sa sobom imati osobnu identifikacijsku ispravu i važeću sanitarnu iskaznicu.
- škola - domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke i materijalne uvjete za provedbu natjecanja (prostor, opremu, uređaje, posuđe, alat, živežne namirnice isl.)

3. Plan rada

- Prije početka natjecanja Povjerenstva obavlja briefing s natjecateljima i njihovim mentorima o svim detaljima natjecanja
- Natjecatelj ima na raspolaganju **60 minuta vremena** (maksimalno) za sastavljanje recepture za hladni slatki izložak, od zadanih namirnica iz ponuđene košarice namirnica. Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.
- Hladni slatki izložak priprema se prema zadanoj temi: **čokoladna torta**, promjera 22-24 cm, (ili četvrtasta dijagonalno 22-24 cm)
- Kad se plan izrade recepture završi, napiše se na službenom obrascu (u 3 kopije) s opisom izrade i posebno trebovanje namirnica, te se sve zajedno preda Povjerenstvu. Obrazac će zatim biti potpisan od strane natjecatelja i Povjerenstva. Receptura i namirnice su konačni i ne mogu se mijenjati.
- Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom u kojem će pripremati hladni slatki izložak. Pripremni radovi se mogu obaviti prvi dan odlukom Državnog povjerenstva i vrijeme utrošeno za taj rad oduzima se od ukupnog vremena za izradu izložka.
- Obrasci za izradu recepture i trebovanje namirnica bit će pripremljeni od strane organizatora i sadržavat će 2 lista:

- 1. list: za naziv izložka i prostor za kratki opis recepture
- 2. list: trebovanje namirnica

Kopije obrazaca se dostavljaju:

- Primjerak 1. - predsjedniku Povjerenstva.
- Primjerak 2. - natjecatelju.
- Primjerak 3. - koordinator discipline

4. Praktični zadatak

1. Natjecatelji moraju izraditi zadatak koji su opisali u recepturi i predali predsjedniku Povjerenstva.
2. Natjecatelji su odgovorni za sigurnost, ispravnost i upotrebljivost hrane, te su dužni osigurati sigurnost hrane po HACCP-u
3. Svu opremu i posuđe osigurava organizator natjecanja, a natjecatelji mogu donijeti osobni pribor i alat.
4. **Organizator je dužan na vrijeme osigurati dovoljan broj istih pladnjeva, plitica ili ogledala na koja će se slagati hladni slatki izložci. O veličini, obliku i materijalu plitica treba obavijestiti sve škole koje su se plasirale na Državno natjecanje.**
5. Natjecatelji moraju nositi svoju radnu odjeću i zaštitne cipele (bez vidljivih oznaka škola iz koje dolaze), kao i kuhinjske krpe.
6. Ispitivanje od strane Povjerenstva može biti i za vrijeme trajanja natjecanja.
7. Svi zadatci se moraju dovršiti u vremenu dozvoljenom za rad - **maksimalno vrijeme za rad: 7 sati.**
8. Neovlaštenim osobama nije dozvoljen ulazak u područje rada, ometanje natjecatelja ili razgovor s njima.
9. Svi sastojci jela moraju biti jestivi.
10. Ukoliko neki element izložka izgubi svoje predviđeno stanje (rastopi se, pukne ili padne) boduje se manje!
11. Nakon završenog ocjenjivanja predsjednik Povjerenstva svakoj ekipi mora **detaljno pojasniti** koji su propusti tijekom rada uočeni, osobito naglašava što je bilo dobro i pozitivno.
12. Poslije ocjenjivanja svi eksponati izlažu se javnosti, tj. priprema se izložba slastica.

5. Zadane namirnice:

Tema ovogodišnjeg hladnog slatkog izložka je: **Čokoladna torta** (Ø 22-24cm)

Učenici su dužni koristiti sljedeće namirnice za pripremu čokoladne torte: jaja, čokoladu, slatko vrhnje i maslac.

Ostale namirnice mogu koristiti iz košarice koja će biti na stolu organizatora/domaćina.

6. Ocjenjivački listić

Element ocjenjivanja	Bodovi- Ukupno	Što se ocjenjuje	Max bodova	Ostvareno bodova
Higijena	20	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcaje, kihanje, ...)	8	
		Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor	6	
		Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a ...	6	
Modul 1: Tehnologija izrade slatkog izložka	35			
		Normativi namirnica	7	
		Pravilan izbor tehnološkog postupka	7	
		Pravilan izbor namirnica	7	
		Upotreba uređaja i alata	7	
		Termička obrada/pravilna priprema namirnica	7	
Modul 2: Kreativnost	30			
		Složenost pripreme	10	
		Ekonomičnost i iskoristivost namirnica	8	
		Sklad boja	5	
		Prezentacija/ Kompozicija	7	
Modul 3: Okus izložka	15			
		Sklad okusa	8	
		Tekstura	7	
UKUPNO	100		100	

Napomena: Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.

Disciplina 5. Barsko poslovanje

1. Cilj:

Natjecanje u barskom poslovanju sastoji se od 4modula koja su namijenjena za testiranje vještina i znanja o proizvodima u baru i njihovoj primjeni u pripremanju barskih mješavina, znanja o poznatim svjetskim cocktailima i napitcima od kave.

2. Važne napomene:

- Natjecanje je pojedinačno
- Redoslijed natjecatelja odredit će se ždrijebom
- Natjecanje se sastoji od 4modula:
 - Modul 1: Kratka barska mješavina, cocktail
 - Modul 2: Bezalkoholna mješavina
 - Modul 3: Duga barska mješavina
 - Modul 4: Pripremanje napitaka od kave
- Prvi modul je pripremanje **cocktaila** (od 10 poznatih svjetskih cocktaila), treći je priprema **duge barske mješavine** (vlastita kreacija), četvrti modul sastoji od pripreme **espressa**, a drugi priprema **bezalkoholnog napitka na bazi espressa**
Napomena: Da ne bi bilo zabune redoslijed modula uvjetovan je Uputama o natjecanju učenika koje je donijela Agencija za strukovno obrazovanje
- Naglašavamo obaveznu uporabu sita kod barskih mješavina u barskoj čaši.

3. Redoslijed natjecanja

Modul	Vrijeme izradbe
Modul 1: Priprema coctaila	
Nacrt zadatka Pisanje ispravnog recepta Pripremni radovi	10 minuta
Priprema cocktaila (3 barske mješavine) Prezentacija	5 minuta
Modul 3: Duga barska mješavina	
Pripremni radovi	60 minuta
Priprema duge barske mješavine (4 barske mješavine) Prezentacija	7 minuta
Moduli 2 i 4: Napitci od kave i bezalkoholna mješavina	
Pripremni radovi	15 minuta
Priprema espressa (2 šalice) Priprema bezalkoholnog napitka od espresso kave (2 napitka)	5 minuta 10 minuta
Pospremanje radnog mjesta	10 minuta

Sadržaj:

Modul 1: Priprema cocktaila

Natjecatelj će 10 minuta prije nastupa izvući jedan od 10 svjetski poznatih cocktaila, napisati ispravnu recepturu, preuzeti pića i dekoraciju potrebnu za pripremanje cocktaila. Zatim će pristupiti izradi istoga i primijeniti ispravnu tehniku rada. Kokteli moraju biti predstavljeni u 3 barske mješavine.

Svaki natjecatelj može raditi sa svojim vlastitim priborom.

Popis klasičnih cocktaila za natjecanja			
Alexander	SH	Side car	SH
4 cl vinjak 2 cl kakao liker 1 cl slatkog vrhnja Naribati čokolade		3 cl cognac 2 cl cointreau 1 cl sok od limuna	
Barbara	SH	Vodka martini	MG
2 cl vodka 2 cl kakao liker 2 cl slatkog vrhnja		4 cl vodka 2 cl vermouth dry maslina	
Paradise	SH	Bacardi	SH
3 cl dry gin 2 cl apricot brandy 1 cl narančin sok		4 cl bacardi rum svijetli 2 cl sok od limuna 1 bž grenadina	
Bronx	SH	Martini dry	MG
2 cl gin 1,5 cl vermouth dry 1,5 cl vermouth crveni 1 cl sok od naranče		4 cl gin dry 2 cl vermouth dry maslina	
Caruso	SH	Manhattan	MG
2 cl gina 2 cl liker od mente 2 cl vermouth dry		4 cl whisky 2 cl vermouth crveni 1 uštrcaj angosture koktel trešnja	

Modul 3: Duga barska mješavina (dugo piće)

Natjecatelj će izraditi dugo piće po slobodnoj kreaciji, te isti moraju biti predstavljeni u 4 barske mješavine (3 za ocjenjivanje i 1 za javnost). Volumen pića mora biti od 10-30 cl. Najviše može biti upotrijebljeno 5 sastojaka.

Moduli 2 i 4: Napitci od kave i bezalkoholna mješavina

Natjecatelj će pripremiti 2 šalice espresso kave, te 2 bezalkoholna napitka na bazi espresso kave

4. Obveze natjecatelja:

Svaki natjecatelj mora donijeti sastojke (osim kave), inventar, pribor i dekorativne elemente (uključujući slamke i žlice za miješanje) za pripremu dugog pića i napitke od kave. Nakon što pripremi dugu barsku mješavinu i napitke od kave, natjecatelj uzima svoj pribor. Organizator neće biti odgovoran za bilo kakve gubitke ili oštećenja na inventaru.

Dekoracija:

Dekoracija mora biti jestiva.

Odjeća:

Učenici nose uniforme koje ne smiju imati vidljive oznake Škole. Također ne smiju nositi uniformu koja imao oznaku nekog proizvođača pića.

Ocjenjivanje barski mješavina:

1. Osobna higijena
2. Radna higijena
3. Ispravnost recepta
4. Metoda izrade cocktaila
5. Vrijeme i učinkovitost
6. Okus, boja, dekoracija, aroma i izgled
7. Prezentacija

Prema tim kriterijima bit će izrađen ocjenjivački listić, a struktura bodova izgleda:

Moduli	Zadatak		Broj bodova	Ukupno Max
Modul 1	Cocktail-stručni rad		45 bodova	(2.a + 2.b)/2
Modul 3	Dugo piće	Stručni rad	45 bodova	
		Izgled, okus, miris	30 bodova	30 bodova
Modul 2 i 4	Espresso kava	Bezalkoholni napitak na bazi espresso kave	25 bodova	25 bodova
UKUPNO				100 bodova

Opća pravila:

1. Organizator će osigurati sva pića, čaše i potrošni materijal za klasičnu mješavinu, kavu za napitke od kave, a ostale dodatke donijet će natjecatelji. Svaki natjecatelj može osigurati i vlastitu opremu za pripremu cocktaila i napitaka od kave.
2. Maksimalni broj sastojaka za dugo piće je pet.
3. Mjerice za alkohol se moraju koristiti.
4. Svi sastojci moraju biti napisani u centilitrima, i drugim adekvatnim barskim mjerama (barska žlica, dash,...) osim voća i povrća.
5. Natjecatelji će nositi svoje uniforme bez vidljivih oznaka škole i reklamiranja proizvođača pića.
6. Dekoracije će se raditi neposredno prije pripremanja barske mješavine.
7. Dekoracija pripremljena unaprijed označava diskvalifikaciju.
8. Nikakvi dodatci osim dekoracije nisu dozvoljeni.
9. Grijani sastojci nisu dozvoljeni za dugu mješavinu.
10. Za pripremanje napitaka od kave koristit ćemo Službena pravila i propise za svjetsko prvenstvo barista na stranici <http://www.peral.hr/pdf/WBCpravila.pdf> s malom izmjenom da se neće pripremati cappuccino.
11. Nepozvane osobe ne smiju ulaziti u prostor za natjecanje.
12. Upotreba mobitela nije dopuštena tijekom natjecanja.
13. Svi natjecatelji moraju imati identifikacijsku ispravu i važeću sanitarnu knjižicu.

5. Ocjenjivački listić

5.1. Stručni rad (Moduli 1 i 3)

Ocjenjuje se kod cocktaila i duge barske mješavine, te se računa prosječna vrijednost oba stručna rada.

T 1.		
Elementi ocjenjivanja	Raspon za oduzimanje bodova	Oduzeto bodova
14. Pisanje recepture Uzeti u obzir pravilno napisanu recepturu klasičnog cocktaila	5	
2. Pripremni radovi Nema potreban inventar i sl.	0-1-2-3-4	
3. Prezentiranje boce Uzeti u obzir da boce se suočavaju s publikom i članovima Povjerenstva	0-1-2	
4. Rukovanje ledom i barskim alatom Uzeti u obzir rukovanje s ledom i barskim alatom	0-1-2-3	
5. Izlijevanje viška vode Uzeti u obzir izlijevanje viška vode iz barske čaše ili shakera	3	
6. Prolijevanje Uzeti u obzir prolijevanje sastojaka	0-1-2-3	
7. Previše ili premalo sastojaka prema receptu Uzeti u obzir previše ili premalo sastojka, i previše ili premalo popunjene čaše	0-1-2-3	
8. Urednost dekoracije Uzeti u obzir urednosti i brigu u pripremi, rukovanju i stavljanju dekoracije	0-1-2-3	
9. Ukupna urednost Uzeti u obzir ukupnu urednost pripreme pića	0-1-2-3	
10. Rukovanje čašama Uzmete u obzir opće rukovanje čašama	3	
11. Ukupna učinkovitost Uzeti u obzir spretnost i sigurnost u radu	0-1-2-3-4	
12. Rad prema recepturi Uzeti u obzir rad prema recepturi	0-1-2-3-4	
13. Prekoračenje vremena pripreme Uzeti u obzir vrijeme za izradu SVAKA MINUTA PREKORAČENJA 1 BOD	Svaka prekoračena minuta 1 bod	
Ukupno (Od 45 bodova oduzimaju se negativni bodovi)	45	

Napomena: Gdje je istaknut raspon bodova (npr. 1-3) moguće je oduzeti bilo koji broj iz raspona, a ondje gdje je samo jedan broj (npr. 3), može se oduzeti samo taj broj.

5.2. Izgled, okus, miris (Modul 3)

Ocjenjuje se samo u dugom piću na sljedeći način:

T 2.					
IZGLED		MIRIS(AROMA)		OKUS	
ODLIČAN	9	ODLIČAN	6	ODLIČAN	15
VRLO DOBAR	6	VRLO DOBAR	4	VRLO DOBAR	11
DOBAR	3	DOBAR	2	DOBAR	7

5.3. Stručni rad (Moduli 2 i 4)

Ocjenjuje se kod pripreme espresso kave i kod napitka od espresso kave

T 3.		
Elementi ocjenjivanja	Raspon za dodjelu bodova-zaokružiti jednu mogućnost	Ostvareni bodovi
Urednost natjecatelja i organizacija radnog mjesta (osobna higijena, čisti prostor, skladnost, funkcionalnost, dostupnost čistih prostirki, salveta,...)	0 – 1 – 2	
Modul 2: PRIPREMA ESPRESSA		
Ispiranje ležišta grupe	0 – 1 – 2	
Čistoća dozera	0 – 1 – 2	
Suhoća košare	0 – 1	
Prihvatljivo prosipanje	0 – 1 – 2	
Korektno doziranje	0 – 1 – 2 – 3	
Poravnavanje i tlačenje	0 – 1 – 2 – 3	
Čistoća glave filtera (prije umetanja)	0 – 1	
Umetanje i neposredno curenje	0 – 1 – 2	
Vrijeme curenja (± 3 sec.)	0 – 1 – 2 – 3	
Količina kave u šalici (± 5 ml.)	0 – 1 – 2 – 3 – 4	
Ukupno vrijeme i učinkovitost (dozvoljeno vrijeme je 5 minuta i svako prekoračenje vremena za svakih 30 sec. 1 negativan bod – max 1 minutu odnosno 2 negativna boda nakon čega slijedi diskvalifikacija natjecatelja)	0 – 1 – 2 negativni bodovi	
Modul 4: BEZALKOHOLNA MJEŠAVINA NA OSNOVI ESPRESSO KAVE		
Receptura	0 – 1 – 2	
Predstavljanje mješavine	0 – 1 – 2 – 3	
Pripremni radovi i pravilan odabir opreme	0 – 1 – 2 – 3	
Pravilan izbor sastojaka	0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6	
Higijena radnog prostora	0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6	
Prolijevanje	0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6	
Ravnomjerno ulijevanje	0 – 1 – 2 – 3 – 4	
Pravilno serviranje	0 – 1 – 2 – 3	
Vrijeme pripreme (dozvoljeno vrijeme je 10 minuta i svako prekoračenje vremena za svakih 20 sec. 1 negativan bod – max 1 minutu ili 3 boda nakon čega slijedi diskvalifikacija natjecatelja)	0 – 1 – 2 – 3 negativni bodovi	
Završni radovi	0 – 1 – 2	
UKUPNO T 3.	(max. 60 bodova)	

Napomene:

- Bezalkoholna mješavina na bazi kave mora biti pripremljena u konzumnoj čaši.

5.4. Izgled, okus, miris (organoleptičke osobine) (Modul 2 i 4)

T 4.		
Elementi ocjenjivanja	Raspon za dodjelu bodova-zaokružiti jednu mogućnost	Ostvareni bodovi
Modul 2: PRIPREMA ESPRESSA		
Krema NE / DA	0 - 1	
Gustoća i postojanost	0 - 1 - 2	
Boja (lješnjak, tamno smeđa, crvenkasti odsjaj)	0 - 1 - 2	
Usklađenost okusa ocijeniti usklađenost gorko - kiselo - slatko	0 - 1 - 2 - 3 - 4	
Aroma kompaktna, zaokružena, glatka	0 - 1 - 2 - 3 - 4	
Serviranje izbor i funkcionalnost šalica sa žličicom, ubrusom i vodom	0 - 1 0 - 1	
Modul 4: BEZALKOHOLNA MJEŠAVINA NA OSNOVI ESPRESSO KAVE		
Komunikacija odgovarajuće pojašnjeno ispravno predstavljeno receptura	0 - 1 - 2 0 - 1 - 2 0 - 1 - 2 - 3	
Okus bazni okus espressa usklađenost okusa	0 - 1 - 2 - 3 - 4 0 - 1 - 2 - 3 - 4	
Izgled elegantno čisto dekorativno	0 - 1 - 2 0 - 1 - 2 0 - 1 - 2	
Serviranje primjenljivo i kreativno	0 - 1 - 2 - 3 - 4	
UKUPNO T4.	(max. 40 bodova)	
UKUPNO Moduli 2 i 4	(T3+T4)/4	max. 25 bodova

Napomena: Ukupano ostvareni broj bodova podijeli se sa 4 kako bi dobili maksimalno 25 bodova za ova dva modula, a sve je predstavljeno u tablici na stranici 16.

Disciplina 6. Poslovanje recepcije hotela

1. Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Poslovanje recepcije hotela je provjeriti i vrednovati znanja, vještine i kompetencije učenika/natjecatelja iz područja zadaća i aktivnosti u prijamnom odjelu hotela kroz različite radne situacije.

2. Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje zadatka iz stvarnih radnih situacija
- dio natjecanja sastoji se od odgovora na upit i žalbu (prigovor) gosta putem elektroničke pošte
- tijekom natjecanja natjecatelji će izlagati/pisati na hrvatskom jeziku i stranom jeziku koji su odabrali prilikom prijave u Vetis, a strani natjecatelji na engleskom jeziku
- tijekom natjecanja natjecatelji trebaju biti prikladno (profesionalno) odjeveni bez vidljivih obilježja škole
- situacijski zadaci su opisani u sadržajima modula kao i dokumenti koji će se koristiti kroz natjecanje
- škola - domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke uvjete za provedbu natjecanja (stručno i profesionalno upućene osobe/glumce potrebne za komunikaciju s natjecateljem, opremu za slanje elektroničke pošte i telefonski razgovor, dokumentaciju i drugo)
- prosudbeno povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
- ove godine zbog kratkoća raspoloživog vremena za pripremu učenika za državno i regionalno natjecanje ove discipline određuje se hotel u destinaciji **Omiš**

3. Sadržaj modula – zadaci natjecanja

M1: pružanje informacija i prihvata rezervacija za gosta

Recepcionar/natjecatelj prima telefonski poziv gosta koji želi:

- saznati osnovne informacije o hotelu u mjestu regionalnog/državnog natjecanja. (slobodne kapacitete, usluge, sadržaje, cijene ... i sl.)
- dobiti potrebne prometne informacije (gdje je hotel smješten, kako doputovati i sl.)
- dobiti dodatne informacije o odredištu gdje se hotel nalazi (kulturni i sportski sadržaji i manifestacije, zanimljivosti, atrakcije i sl.)
- rezervirati smještaj za svoj boravak u hotelu u nekom razdoblju (na bazi pansionskih usluga, usluga s dodatnim sadržajima, po određenim cijenama i sl.).

Zadatak natjecatelja je odgovoriti na postavljene situacije, odnosno na pitanja gosta upućena telefonskim putem **na hrvatskom jeziku** i izvršiti prijam rezervacije gosta te obaviti poslove evidentiranja rezervacije kroz potrebne evidencije.

Dokumenti: situacijski zadatak, cjenik hotelskih usluga, obrazac prijam rezervacije, obrazac grafikon rezervacije i obrazac najava dolaska gostiju (za front office).

Trajanje zadatka: oko 5-7 minuta/natjecatelju, modul predvidljivo 2 sata.

M2: prijam gosta i poslovi tijekom boravka gosta u hotelu

Recepcionaru/natjecatelju dolazi gost na recepciju te slijedi konverzacija na stranom jeziku o prihvatu gosta u hotel prema potvrđenoj rezervaciji od strane hotela. Modul se odvija kroz situacije prijama gosta odnosno dodatne usluge:

- recepcionar prima gosta – check in prema standardnom postupku (provjera rezervacije, prijava gosta u hotelske evidencije, najava gosta internim službama /poslovnim jedinicama, prijava gosta vanjskim institucijama/organizacijama)

Tijekom boravka gosta u hotelu, recepcionar/natjecatelj se brine o potrebama i željama gosta tako da osigurava usluge unutar i izvan hotela. Mogu se odabrati specifične situacije kao što su:

- nabavka karata za Festival omiških klapa, a sve su rasprodane
- organizirati penjanje na stijene ponad Omiša – uputiti gosta u cijene i mogućnosti pružanja takve usluge
- organizirati Windsurfing
- organizirati rafting niz Cetinu

Dokumenti: situacijski zadatak, recepcijski list, obavijesti pojedinim/konkretnim odjelima, prijava gosta MUP-u i informacije o zatraženim uslugama.

Trajanje zadatka: 5 – 7 minuta , modul predvidljivo 2 sata .

Konverzacija na stranom jeziku.

M3: naplata računa i poslovi pri odlasku gosta

Gost nakon određenog boravka u hotelu najavljuje svoj odlazak:

- pritom traži račun – plaća gotovinom/bezgotovinski (strana valuta, kreditna kartica, e-plaćanje) i želi pojašnjenje stavki računa (sobni bar, boravišna pristojba, PDV i sl.)
- recepcionar treba odjaviti gosta – check out iz hotela (redovni ili iznenadni odlazak), odjava svim hotelskim službama

Dokumenti: situacijski zadatak **na hrvatskom jeziku**, cjenik hotelskih usluga, obrasci računa, odjave.

Trajanje zadatka: 5 minuta, modul predvidljivo 2 sata.

M4: korenspondencija s gostom

Modul sadrži dvije situacije na koje natjecatelj mora pismeno odgovoriti:

- **odgovor na upit - ponuda hotela**
- **odgovor na žalbu (prigovor)**

Prvi zadatak natjecatelja jest da putem elektroničke pošte odgovori na upit **na stranom jeziku** i pošalje ponudu gostu koji od hotela traži sve informacije o mogućnostima njegova boravka u hotelu (potrebno je znati informacije o hotelu u kojem će se održati natjecanje).

Drugi zadatak natjecatelja jest putem elektroničke pošte odgovoriti na žalbu (prigovor) gosta , **na hrvatskom jeziku** u vezi s njegovim boravkom u hotelu. Prigovor se može odnositi na sigurnost, buku iz disco cluba, gužvu na plaži, industrijsku hranu i sl..

Dokumenti: situacijski zadaci, upit - ponuda, žalba - odgovor

Trajanje zadatka: 25 min/situaciji, predvidljivo modul 50 minuta.

4. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

Element ocjenjivanja	Modul	Bodovi
Kriteriji za ocjenu razgovorne/telefonske komunikacije prilikom pružanja informacija: telefonski poziv	Modul 1. (0-20)	max 20
Profesionalnost – odnos prema potencijalnom gostu – Briga o gostu	4	
Pozdrav i predstavljanje: sebe, hotela, usluga	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	1	
Završetak razgovora	1	
Stručnost – poznavanje ponude i procedure rada	12	
Snalaženje u pružanju podataka o ponudi i sadržajima hotela, te informacijama o cijenama, popustima, doplatama, mogućnostima plaćanja...	4	
Postavljanje pravih pitanja (termin, broj osoba, djeca)	3	
Snalaženje u korištenju radne dokumentacije i obrazaca/formulara	3	
Animiranje gosta za dodatne proizvode/usluge (wellness, zabavni programi, izleti) - samoinicijativa	2	
Retorika - primjerenost, razumljivost, dopadljivost, jednostavnost razgovora	4	
Razumljivost, razgovjetnost, boja i ton glasa	1	
Samouvjerenost i sigurnost u prezentaciji ponude	2	
Afirmativni pristup u konverzaciji	1	
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom prijama gosta i tijekom njegova boravka u hotelu (direktna komunikacija)	Modul 2. 0 - 33	max 33
Profesionalnost – briga o gostu	4	
Dobrodošlica i pozdrav	1	
Verbalna i neverbalna komunikacija	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	1	
Stručnost – poznavanje procedura rada, definiranje sadržaja proizvoda/usluge, korištenje dokumentacije,	14	
Snalaženje u konkretiziranju elemenata hotelskog proizvoda za stvarnog gosta	3	
Definiranje cijena hotelskog proizvoda/usluge	2	
Postavljanje pravih pitanja - vođenje razgovora,	2	
Animiranje gosta za dodatne usluge/proizvode	2	
Korištenje radne dokumentacije/formulara/obrazaca	3	
Pružanje informacija o proizvodima/uslugama u destinaciji koje gost traži tijekom boravka	2	
Retorika	5	
Pitanja i odgovori su jasni i precizni	1	
Sigurnost i pouzdanost – gost je dobio sve potrebne informacije u vezi s boravkom u hotelu	3	
Afirmativni pristup	1	
Strani jezik	10	
Tečnost	5	
Točnost	5	

Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom odlaska gosta:	Modul 3. 0-20	max 20
Profesionalnost; odnos/briga prema gostu	6	
Pozdrav i ispraćaj	2	
Verbalna i neverbalna komunikacija	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	2	
Stručnost – poznavanje procedura rada,	15	
Obračun svih elemenata, sastavnica hot. računa	3	
Ispostavljanje hotelskih računa	3	
Naplata hotelskog računa – vrste plaćanja	4	
Korištenje radne dokumentacije/formulara/obrazaca	4	
Završetak boravka/odlazak	1	
Kriteriji za ocjenu pisane komunikacije prilikom odgovora na upit, odnosno prigovor:	Modul 4. 0-27	max 27
Odgovor na upit – profesionalne i stručne kompetencije – elementi ponude	7	
Odgovorene/pružane sve zatražene informacije	3	
Informacije su jasne i precizne	3	
Dalji kontakt	1	
Odgovor na žalbu/prigovor – profesionalne i stručne kompetencije	5	
Potvrda/negiranje/postupanje s prigovorom	1	
Realističnost rješenja prigovora	4	
Strani jezik - jezična kompetentnost	10	
Korištenje stručne terminologije	5	
Pravopis	5	
Pokazane vještine	5	
Odgovori u zadanom roku	2	
Primjena računala	2	
Forma i jasnoća pisanog odgovora	1	
Ukupno	max 100	100

Napomena: Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.

Disciplina 7. Poslovanje putničke agencije

1. Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Poslovanje putničke agencije je provjera i vrednovanje znanja, vještina i kompetencija učenika/natjecatelja u području poslovnih aktivnosti i zadaća putničkih agencija u različitim situacijama.

2. Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje zadatka iz stvarnih radnih situacija
- svaki natjecatelj ima 30 minuta za rješavanje zadatka – slanja elektroničke pošte i odgovor na prigovor/žalbu
- natjecatelji će izlagati/pisati na hrvatskom jeziku i stranom jeziku koji su odabrali prilikom prijave u Vetis, a strani natjecatelji na engleskom jeziku.
- tijekom natjecanja natjecatelji trebaju biti prikladno (profesionalno) odjeveni bez vidljivih obilježja škole
- situacijski zadaci su opisani u sadržajima modula, kao i dokumenti koji će se koristiti kroz natjecanje
- škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke uvjete za provedbu natjecanja (stručno i profesionalno upućene osobe/glumce potrebne za komunikaciju s natjecateljem, opremu za slanje elektroničke pošte, telefonski uređaj, dokumentaciju i drugo)
- prosudbeno povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju

3. Sadržaji modula – zadaci natjecanja

M1: Općenite informacije o ponudama i programima

Agent/natjecatelj prima telefonski poziv stranke koji želi osnovne informacije o ponudi.

Natjecatelj odgovara koristeći u vrijeme natjecanja aktualne kataloge određenog organizatora putovanja koji sadržavaju sve bitne informacije (informacije o ponudi za mjesto/regiju, informacije o smještaju, prijevozu, vrsti usluge/aranžmana, dodatni zahtjevi, informacije o akcijama, popustima, boravišnoj pristojbi, osiguranju, cijenama, popustima i načinu plaćanja, rokovima opcija i sl.).

Potencijalni tematski programi putovanja (katalog aranžmani):

- programi ljetovanja: Omiš, Supetar i Makarska
- dodatna ponuda u destinaciji

Zadatak natjecatelja je **odgovoriti na stranom jeziku** na telefonski poziv stranke na navedene tematske programe za jednu od potencijalnih situacija :

- obitelj sa dvoje djece
- obitelj sa jednim djetetom
- tri mlađe odrasle osobe

Dokumenti: situacijski zadatak, katalog putničke agencije Kompas u papirnatost i elektroničkoj formi, pomoćni obrazac za tel. razgovor.

Trajanje zadatka: 5-7 minuta/natjecatelju, modul predvidljivo 2 sata.

Modul 2: Poslovi prodaje usluga

Klijent/stranka dolazi u putničku agenciju i traži, sukladno ranije obavljenom telefonskom razgovoru (iz M1), detaljnije odnosno konkretnije informacije na temelju kojih bi se mogao odlučiti za uslugu/proizvod u traženoj destinaciji iz čega proizlazi:

- komunikacija između klijenta i agenta (natjecatelja)
- utvrđivanje elemenata i uvjeta prodaje (broj osoba, vrijeme boravka, sadržaj aranžmana, način plaćanja, opći uvjeti putovanja, cijene, popusti i doplate, otkazi, putna osiguranja i sl.

Dokumenti: katalog putničke agencije Kompas.

Module 3: Ispostavljanje putne dokumentacije

Agent (natjecatelj) na osnovu dogovora o prodaji/kupnji usluge u poslovnici turističke agencije mora gostu ispostaviti putnu dokumentaciju:

- ugovor o proizvodu/usluzi (turistički paket, aranžman).
Sastavnice ugovora će se popuniti, izračunati, temeljem dostupnog i objavljenog programa agencije koji će biti dostupni na natjecanju
- turističku uputnicu, voucher
- policu osiguranja

Dokumenti: ugovor o turističkom aranžmanu, voucher, polica osiguranja sa cjenikom, opći uvjeti i upute za turističke aranžmane, programi agencije iz M1-M2.

Napomena: Moduli 2 i 3 su tehnološki povezani te se vode na hrvatskom jeziku.

Trajanje zadatka: 20 minuta/natjecatelju, moduli predvidljivo 4 sata.

Modul 4: Korepondencija sa strankom

Modul sadrži dvije situacije na koje natjecatelj mora pismeno odgovoriti putem elektroničke pošte:

- **odgovor na individualni upit**
- **odgovor upit grupe**

Prvi zadatak natjecatelja jest odgovoriti na upit stranke i poslati ponudu **na stranom jeziku** sa svim potrebnim informacije o mogućnostima kupnje usluge/proizvoda u nekoj turističkoj destinaciji.

Drugi zadatak natjecatelja jest odgovoriti na specifičan upit grupe i poslati ponudu **na stranom jeziku** sa svim potrebnim informacije za grupni aranžman.

Dokumenti: individualni/grupni upit

Trajanje zadatka: 25 min/situaciji, modul predvidljivo 50 minuta.

4. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

Element ocjenjivanja	Modul	Bodovi
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom pružanja informacija TELEFONSKI POZIV:	Modul 1. Max 26	
Profesionalnost; odnos prema potencijalnom kupcu, BRIGA O GOSTU	4	
Pozdrav i predstavljanje: agencije, sebe, usluga	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	1	
Završetak razgovora	1	
Stručnost; natjecatelj upoznat sa ponudom agencije	8	
Snalazi se u katalogu; brzina i točnost kojom natjecatelj pronalazi odredište/objekt	2	
Snalazi se u informacijama o cijenama, popustima, doplatama, mogućnostima plaćanja	2	
Postavljanje pravih pitanja (destinacija, termin, broj osoba, djeca, treća osoba, budžet i sl.)	2	
Animiranje za dodatne proizvode/usluge (prijevoz, izleti, osiguranje i sl.) – samoinicijativa	2	
Retorika; primjerenost, razumljivost, sigurnost, jednostavnost razgovora	4	
Razumljivost, razgovjetnost, boja glasa	1	
Samouvjerenost i sigurnost u prezentaciji ponuda	2	
Afirmativni pristup u konverzaciji	1	
Strani jezik	10	
Tečnost	5	
Točnost	5	
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije pri prodaji proizvoda/usluge NA LICU MJESTA:	Modul 2. Max 23	
Profesionalnost; odnos prema potencijalnom kupcu, BRIGA O GOSTU	4	
Pozdrav s osmjehom	1	
Verbalna i neverbalna komunikacija, Pogled u oči kupca, pravilno i opušteno držanje	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	1	
Stručnost; definiranje elemenata aranžmana	13	
Snalazi se u informacijama o agencijskoj ponudi, akcijama i popustima	2	
Definiranje elemenata aranžmana; (smještaj, termin, broj osoba, djeca, treća osoba, pogled more, doplate ...)	4	
Definira cijenu aranžmana prema odabranom odredištu, smještaju i vremenskom terminu	2	
Definiranje načina plaćanja	2	
Pitanja o specifičnim željama, potrebama stranke (vegetarijanska prehrana, kućni ljubimci i sl.)	2	
Animiranje stranke za dodatne usluge agencije u odredišnoj destinaciji, novi programi i sl.	1	

Retorika; primjerenost, razumljivost, samouvjerenost, jednostavnost, sigurnost	6	
Pitanja su jasna i precizna	2	
Sigurnost i pouzdanost: –stranka je dobila sve potrebne informacije	2	
Afirmativni pristup	2	
Kriteriji za ocjenu zaključivanja i prodaje aranžmana, ISPOSTAVLJANJE DOKUMENTACIJE:	Modul 3. Max 24	
Izračun troškovnog iznosa aranžmana prema ugovorenim sastavnicama iz Modula 2	11	
Obuhvaćeni su svi elementi potrebni za konačni izračun aranžmana	6	
Točnost izračuna	5	
Ispostavljanje ugovora o turističkom aranžmanu	5	
Ispravno unešene sve sastavnice ugovora	3	
Stranka upoznata o općim uvjetima organizacije turističkih aranžmana, uplatama, otkazima	2	
Ispostavljanje turističke uputnice-vouchera	4	
Ispravno unešene sve sastavnice uputnice-vouchera	3	
Stranka upoznata o sadržaju i značenju vouchera	1	
Ispostavljanje police putnog osiguranja	4	
Ponuđena polica putnog osiguranja	1	
Ispravno unešene sve sastavnice police osiguranja	3	
Kriteriji za ocjenu pisane komunikacije prilikom odgovora na upit: ELEKTRONSKA POŠTA	Modul 4. Max 27	
Profesionalne kompetencije - odgovor na individualni upit – elementi ponude	6	
Date su sve tražene informacije	3	
Informacije su jasne i precizne	2	
Daljnji kontakt	1	
Odgovor na grupni upit – elementi ponude	6	
Date su sve tražene informacije	3	
Informacije su jasne i precizne	2	
Daljnji kontakt	1	
Jezična kompetentnost- strani jezik	10	
Korištenje stručne terminologije	5	
Pravopis	5	
Pokazane vještine	5	
Odgovor u zadanom roku	2	
Primjena računala	2	
Forma i jasnoća ponude	1	
Ukupno	Max 100	

Napomena: Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 5, to znači od 0 do 5.

Disciplina 8. Predstavljanje turističkog odredišta-destinacije

1.Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Predstavljanje turističke destinacije je procijeniti znanja, vještine i kompetencije u prezentaciji turističke destinacije. Natjecatelji će prezentirati turističku destinaciju prema posebno zadanom zadatku, odnosno prema specifičnim potrebama i željama gostiju/klijenata.

2.Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- naglasak natjecanja odnosi se na kreativnost, stručnost, inovativnost, ideju i konačnu prezentaciju iskazane vještine
- svaki natjecatelj ima max. 20 minuta prezentaciju zadatka
- natjecatelji će prezentirati na hrvatskom jeziku i stranom jeziku koji su odabrali prilikom prijave u Vetis, a strani natjecatelji na engleskom jeziku
- prosudbeno povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
- tijekom natjecanja natjecatelji trebaju biti prikladno (profesionalno) odjeveni bez vidljivih obilježja škole
- škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke uvjete za provedbu natjecanja (dvoranu i PC s pristupom na Internet za pripremu prezentacije, te projektor i PC za izlaganje i dr.)
- zadatci koje će učenici izvlačiti na regionalnom natjecanju vezani su uz županiju škole domaćina regionalnog natjecanja
- zadatci koje će učenici izvlačiti na državnom natjecanju vezani su uz županiju škole domaćina državnog natjecanja
- Obje razine natjecanja odnose se na specifične oblike turističke ponude za ciljane skupine sa sklonostima prema:
 - vjerskom turizmu
 - enogastronomiji
 - adrenalinskom turizmu
 - prirodi (ekoturizam)
 - kulturnom turizmu
 - seoskom turizmu
 - kongresnom turizmu
 - nautičkom turizmu
 - lovnom i ribolovnom turizmu
 - zdravstvenom turizmu.

3.Sadržaj modula – zadaci natjecanja

M1: turističke informacije o destinaciji/ turističkom proizvodu destinacije

Učenik/natjecatelj izvlači jedan od ponuđenih zadataka, te se na osnovu toga zadatka priprema za dalje natjecanje, a mora voditi računa o:

- općenitim informacijama o turističkoj ponudi destinacije u kojoj se odvija natjecanje
- prema izvučenom zadatku o specifičnim oblicima turizma predstaviti ponudu regije u kojoj se odvija natjecanje

M2: izrada prezentacije

- Natjecatelji će izraditi Power Point Prezentaciju prema izvučenom zadatku, te imaju na raspolaganju 4 sata, a zatim će svoju prezentaciju pohraniti kod povjerenstva

Trajanje zadatka: moduli M1 i M2 predvidljivo 4 sata.

M3: vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike

- Natjecatelji trebaju predstaviti izrađenu prezentaciju i pritom pokazati vlastite komunikacijske vještine, kako na hrvatskom, tako i na stranom jeziku koji su prijavili kroz Vetis
- Natjecatelji će imati 20 minuta za izlaganje i vizualnu prezentaciju svog rada. U prezentaciji će se koristiti hrvatski i prijavljeni strani jezik u jednakim omjerima.

Trajanje zadatka: modul M3 predvidljivo 4 sata.

4. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

Elementi ocjenjivanja	Bodovi max	Bodovi
Predstavljanje turističkog odredišta određenoj ciljnoj skupini	(0-27)	
Obrada specifičnog oblika turističke ponude: -poznavanje teme, informacija o destinaciji za ciljnu skupinu, kulturno-povijesne znamenitosti, prirodne atrakcije, zabavne i sportske manifestacije, smještajni kapaciteti, eno-gastronomija, posebne zanimljivosti i sl.	10	
Zanimljivost sadržaja	5	
Originalnost/kreativnost	6	
Upotrebljivost rješenja u praksi	6	
Izrada prezentacije	(0-20)	
Tehnička izvedba - primjena multimedije	5	
Prikladna količina teksta na slajdovima	5	
Relevantan odabir slika	5	
Jasnoća slika i čitljivost teksta (odabir fonta i sl.)	5	
Vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike	(0-23)	
Jasnoća i razumljivost govora	6	
Učinkovitost govora tijela	6	
Sigurnost u nastupu	6	
Interakcija s prosudbenim povjerenstvom na njihova pitanja	5	
Strani jezik	(0-30)	
Tečnost govora	13	
Primjena stručnog vokabulara (raspon i točnost)	12	
Poštivanje jezičnih zakonitosti	5	
Ukupno	100	

Napomena: Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.