



Zagreb, 29.1. 2014

PROCEDURE, ANEKS NATJECANJA UČENIKA/CA IZ OBRAZOVNOGA SEKTORA TURIZAM I UGOSTITELJSTVO 2014.

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.	PRILOZI,(KOŠARICE, OBRASCI, RECEPCIJA) stranica	28

I. UVOD

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: | 23. siječnja 2014. |
| b) međužupanijska, regionalna natjecanja: | 20. veljače 2014. |
| c) državno natjecanje | 19-22. ožujka 2014. |

Škole domaćini regionalnog natjecanja:

I regija, Središnja Hrvatska, škola domaćin:

1,2,3,4,5,6,7 i 8 disciplina: Ugostiteljsko-turističko učilište Zagreb

II regija, Istočna Hrvatska, škola domaćin:

1,2 disciplina: **nema**

5 disciplina: Ugostiteljska i prehrambena škola Bjelovar

3 i 4 disciplina: Strukovna škola Vinkovci

6,7 i 8 disciplina: Ugostiteljsko-turistička škola Osijek

III regija, Sjeverno hrvatsko primorje, škola domaćin:

1,2,3,4 i 5 disciplina: Srednja škola Markantuna de Dominisa Rab

6,7 i 8 disciplina: Hotelijersko-turistička škola Opatija

IV regija, Južna Hrvatska, škola domaćin:

1,2,3,4,5,6,7 i 8 disciplina: Srednja škola Biograd na moru

Škola domaćin državnog natjecanja: Ugostiteljsko-turistička škola Osijek, Osijek

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: kuver-pozdrav iz kuhinje
 - 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
- Svaka škola koja prijavljuje natjecatelja za ovu disciplinu, mora prijaviti natjecatelja i u 2. disciplini i obrnuto. **Na Regionalnom natjecanju nema ždrijebanja nego se formira tim od kuhara i konobara iz iste škole, dok se na Državnom natjecanju provodi ždrijebanje.**
- Na Državnom natjecanju provodi se izvlačenje za redoslijed nastupanja (od 1. – 12. mjesta, prvi ili drugi dan), a zatim se izvlači par (u 2. disciplini) učenik/natjecatelj konobar, radi zajedničkog dogovora o načinu prezentiranja i posluživanja jela, o izboru vina uz pojedine module.
- Na Regionalnom natjecanju provodi se samo izvlačenje zbog redoslijeda nastupanja.
- Učenik/natjecatelj treba napisati/sastaviti menu, prema ponuđenoj košarici namirnica. Natjecatelji mogu rabiti namirnice samo iz ponuđene košarice namirnica. Namirnice za Modul 1. natjecatelji donose sa sobom i kreiraju modul po svome viđenju, ideji, maštovitosti, a on može odražavati tradiciju kraja iz kojega škola dolazi, mogu se koristiti autohtoni proizvodi i sl.
Napomena: Svaka škola koja se natječe mora školi domaćinu Regionalnog/Državnog natjecanja dostaviti trebovanje potrebnih namirnica najmanje 10 dana prije natjecanja.
- **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.)
- Škola domaćin osigurava kuhara-pomoćnika za svakog natjecatelja. Kuhar pomoćnik nije natjecatelj.

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.: prigotavljanje 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 na Državnom natjecanju natjecatelja/kuhara radi redoslijeda nastupa, te mu se pridružuje natjecatelj konobar, radi prirode posla – posluživanja prigotovljenog menua.
Napomena: Učenici i mentori (u 1. i 2. disciplini) na Državnom natjecanju dogovaraju strategiju, te plan kuhanja i prezentiranja jela za što je dozvoljeno vrijeme **do 30 minuta**.
- Učenik/kuhar ima na raspolaganju maksimalno **30 minuta vremena** na Državnom natjecanju za sastavljanje menua (4 gore navedena modula) od zadanih namirnica (niže objavljenih) i iz ponuđene košarice namirnica za koje je unaprijed napravio trebovanje. 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 prigotoviti u vremenu dozvoljenom za rad - **maksimalno vrijeme za rad: 4 sata**
7. S učenikom 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. Škola domaćin osigurava kuhara-pomoćnika za svakog natjecatelja.
11. Osobe osigurane od strane organizatora-domaćina poslužuju Povjerenstvo za ovu disciplinu.
12. 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.

5. Zadane namirnice:

Učenici su dužni koristiti sljedeće namirnice:

- Za M1 – kuver-pozdrav iz kuhinje
- Za M2 – slanutak
- Za M3 – pastrva/brancin
- Za M4 – jabuke

Napomena: Deset dana prije Regionalnog/Državnog natjecanja poslati školi domaćinu trebovanje za natjecanje kako bi se još više smanjili troškovi i kako bi domaćini mogli točno za svakog natjecatelja naručiti košaricu.

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: Kuver-pozdrav iz kuhinje			Max 12	bodovi
Prezentacija (Izgled)	4	Jelo zadovoljava kriterije	1	
		Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju	1	
		Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	2	
Okus i sastav	8	Pravilan omjer sastojaka	2	
		Skladnost okusa	2	
		Složenost pripreme	4	
Modul 2: Juha			Max 14	
Prezentacija (Izgled)	5	Jelo zadovoljava kriterije	3	
		Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju	1	
		Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1	
Okus i sastav	9	Pravilan omjer sastojaka	2	
		Tekstura	1	
		Skladnost okusa	2	
		Složenost pripreme	4	
Modul 3: Glavno jelo			Max 24	
Prezentacija (Izgled)	9	Jelo zadovoljava kriterije	3	
		Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju	2	
		Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	4	
Okus i sastav	15	Pravilan omjer sastojaka	4	
		Tekstura	2	
		Skladnost okusa	4	

		Složenost pripreme	5	
Modul 4: Desert			Max 14	
Prezentacija (Izgled) 5		Jelo zadovoljava kriterije	3	
		Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju	1	
		Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1	
Okus i sastav 9		Pravilan omjer sastojaka	1	
		Tekstura	1	
		Skladnost okusa	3	
		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
- Svaka škola koja prijavljuje natjecatelja za ovu disciplinu, mora prijaviti natjecatelja i u 1. disciplini i obrnuto. **Na Regionalnom natjecanju nema ždrijebanja nego se formira tim od kuhara i konobara iz iste škole, dok se na Državnom natjecanju provodi ždrijebanje.**
- Pristupa se izvlačenju para učeniku/natjecatelju kuharu (iz 1. discipline)(samo na Državnom natjecanju), 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 1. 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 prirode posla – posluživanja prgotovljenog menua. Napomena: Učenici i mentori (u 1. i 2. disciplini) na Državnom natjecanju dogovaraju 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, kuver, 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.
- 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.

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/Serving bread	_____ / 2 marks/points
Posluživanje kuvera/Serving couvert	_____ / 4 marks/points
Posluživanje juhe/Serving soup	_____ / 3 marks/points
Posluživanje glavnog jela/Serving 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/Serving 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/Serving aperitif	_____ / 3 marks/points
Posluživanje vode/Serving water	_____ / 3 marks/points
Posluživanje vina/Serving wine	_____ / 5 marks/points
Posluživanje kave/Serving espresso	_____ / 2 marks/points
Posluživanje digestive/Serving spirit	_____ / 3 marks/points
Uklanjanje nepotrebnih čaša	_____ / 3 marks/points
Posluživanje pića u zadanom vremenu	_____ / 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 market 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 kulinarским umijećem, da se očekuje kulinarски besprijekorna, 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) i slaže se na ogledalo ili pladanj koji će osigurati domaćin natjecanja.
Napomena: **Na ogledalo ili pladanj ne može se stavljati dodatni inventar.**
- Kad se plan izrade recepture završi, napiše se na službenom obrascu (u 3 kopije) s opisom izrade 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.
- Obrazac za izradu recepture bit će pripremljen od strane organizatora i sadržavat će list za naziv izložka i prostor za kratki opis recepture

Kopije obrasca 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 ogedala 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.**
Napomena: Odlukom Državnog povjerenstva izrada izložka može se podijeliti na dva dijela: vrijeme za pripremu i vrijeme za izradu izložka, a ukupno ne može trajati više od 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 slanih izložaka.

5. Zadane namirnice:

Učenici su dužni koristiti sljedeće namirnice za pripremu hladnoga slanoga izložka:
pureća prsa (filet) teleća jetrica, blitva/špinat i mrkva.

Napomena: Deset dana prije Regionalnog/Državnog natjecanja poslati školi domaćinu trebovanje za natjecanje kako bi se još više smanjili troškovi i kako bi domaćini mogli točno za svakog natjecatelja naručiti košaricu.

6. Ocjenjivački listić

Element ocjenjivanja	Bodovi- Ukupno	Što se ocjenjuje	Max bodova	bodovi
Higijena	20	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcaje, kihanje...) Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a ...	8 6 6	
Modul 1: Tehnologija izrade slanog izložka	35			
		Normativi namirnica Pravilan izbor tehnološkog postupka Pravilan izbor namirnica Upotreba uređaja i alata Termička obrada/pravilna priprema namirnica	7 7 7 7 7	
Modul 2: Kreativnost	30			
		Složenost pripreme Ekonomičnost i iskoristivost namirnica Sklad boja Prezentacija/ Kompozicija	10 8 5 7	
Modul 3: Okus izložka	15			
		Sklad okusa Tekstura	8 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 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 **za 6 osoba (+1 obrok** za degustaciju i ocjenjivanje okusa na posebnom tanjuru za Povjerenstvo) i slaže se na ogledalo ili pladanj koji će osigurati domaćin natjecanja.
Napomena: **Na ogledalo ili pladanj ne može se stavljati dodatni inventar.**
- Kad se plan izrade recepture završi, napiše se na službenom obrascu (u 3 kopije) s opisom izrade 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.
- Obrazac za izradu recepture bit će pripremljen od strane organizatora i sadržavat će list za naziv izložka i prostor za kratki opis recepture:

Kopije obrazaca se dostavljaju:

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

4. Praktični zadatak

- Natjecatelji moraju izraditi zadatak koji su opisali u recepturi i predali predsjedniku Povjerenstva.
 - Natjecatelji su odgovorni za sigurnost, ispravnost i upotrebljivost hrane, te su dužni 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 slatki izložci. O veličini, obliku i materijalu plitica treba obavijestiti sve škole koje su se plasirale 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: 7 sati.**
- Napomena:** Odlukom Državnog povjerenstva izrada izložka može se podijeliti na dva dijela: vrijeme za pripremu i vrijeme za izradu izložka, a ukupno ne može trajati više od 7 sati.
- Neovlaštenim osobama nije dozvoljen ulazak u područje rada, ometanje natjecatelja 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 svakoj ekipi mora **detaljno pojasniti** koji su propusti tijekom rada uočeni, osobito naglašava što je bilo dobro i pozitivno.
 - Poslije ocjenjivanja svi eksponati izlažu se javnosti, tj. priprema se izložba slastica.

5. Zadane namirnice:

- Tema ovogodišnjeg hladnog slatkog izložka je: **Tri u jedan/hotelske slastice**
- Zastupljenost: **čokolada, parfe i voće**
- Obrazloženje: **Izrađuju se 3 različite slastice (1 obrok) po jedna od svake od gornjih namirnica (krema), geometrijskih oblika (kvadrat, romb, pravokutnik, mnogokut, krug,...) čije dimenzije ne mogu prelaziti 3,5 x 3,5 cm ili promjera od 4-6 cm.**

- **Slagati na pladanj ili ogledalo za 6+1 osoba (žiri)**

Napomena: Deset dana prije Regionalnog/Državnog natjecanja poslati školi domaćinu trebovanje za natjecanje kako bi se još više smanjili troškovi i kako bi domaćini mogli točno za svakog natjecatelja naručiti košaricu.

6. Ocjenjivački listić

Element ocjenjivanja	Bodovi- Ukupno	Što se ocjenjuje	Max bodova	bodovi
Higijena	20	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcanje, 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			

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 2 modula koja su namijenjena za testiranje vještina i znanja o proizvodima u baru i njihovoj primjeni u pripremanju barskih mješavina te znanja o poznatim svjetskim cocktailima.

2. Važne napomene:

- Natjecanje je pojedinačno
- Redoslijed natjecatelja odredit će se ždrijebom
- Natjecanje se sastoji od 2 modula:
 - Modul 1: Kratka barska mješavina, cocktaila
 - Modul 2: Dižestivni cocktail vlastite kreacije
- Prvi modul je pripremanje **cocktaila** (od 10 poznatih svjetskih cocktaila), a drugi je priprema **dižestivnog cocktail-a** (vlastita kreacija) - do 10 cl.
Napomena: Da ne bi bilo zabune redoslijed modula uvjetovan je Uputama o natjecanju učenika koje je donijela Agencija za strukovno obrazovanje
- Naglašavamo da se kod receptura strogo mora voditi računa o tehnici rada, a to su rad u barskoj čaši te osobnom odabiru rada s dvodijelnim ili trodijelnim mješačem.

3. Redoslijed natjecanja

Modul	Vrijeme izradbe
Modul 1: Priprema cocktaila	
Nacrt zadatka Pisanje ispravnog recepta Pripremni radovi	10 minuta
Priprema cocktaila (3 barske mješavine) Prezentacija	5 minuta
Modul 2: Dižestivni cocktail	
Pripremni radovi	30 minuta
Priprema dižestivnog cocktaila (4 barske mješavine) Prezentacija	7 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 (organizator osigurava čaše).

Popis klasičnih cocktaila za natjecanja			
Alexander	SH	Side car	SH
3 cl cognac 3 cl kakao liker (brown=smeđi) 3 cl slatkog vrhnja Naribati muškatni oraščić		5 cl cognac 2 cl cointreau 1 cl sok od limuna (fresh lemon juice)	
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
3,5 cl dry gin 2 cl apricot brandy 1,5 cl narančin sok (orange juice)		4,5 cl bacardi rum svijetli 2 cl sok od limete (fresh lime juice) 1 cl grenadina	
Bronx	SH	Martini dry	MG
2 cl gin 1,5 cl vermouth dry 1,5 cl vermouth crveni 1 cl sok od naranče (orange juice)		6 cl gin dry 1 cl vermouth dry maslina	
Caruso	SH	Manhattan	MG
2 cl gina 2 cl liker od mente 2 cl vermouth dry		5 cl whisky 2 cl vermouth crveni 1 uštrcaj angosture koktel trešnja	

Modul 2: Dižestivni cocktail

Natjecatelj će izraditi dižestivni cocktail po slobodnoj kreaciji, te isti mora biti predstavljen u 4 barske mješavine (3 za ocjenjivanje i 1 za javnost). Najviše može biti upotrijebljeno 5 sastojaka, s tim da dekoracija koja se može naći u čaši ne ulazi kao sastojak mješavine. Maksimalna zapremina je 10 cl (1 dl). Vrijeme izrade koje je predviđeno za izradu dižestivnog koktela je 7 minuta.

4. Obveze natjecatelja:

Svaki natjecatelj mora donijeti sastojke, inventar, pribor i dekorativne elemente (uključujući i žlice za miješanje) za pripremu dižestivnog cocktaila. Nakon što pripremi dižestivni cocktail, 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. Presentacija
8. S obzirom da se raspon između zadanih barskih mješavina (Modul 1.) kreće od 6 cl do 9 cl, prosudbeno povjerenstvo mora uvažiti takvu činjenicu, jer će neke čaše biti nedovoljno popunjene

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

Moduli	Zadatak		Broj bodova	Ukupno Max	bodovi
Modul 1	Cocktail-stručni rad		60 bodova	(2.a + 2.b)/2	
Modul 2	Dižestivni cocktail	Stručni rad	60 bodova		
		Izgled, okus, miris	40 bodova	40 bodova	
UKUPNO				100 bodova	

Opća pravila:

1. Organizator će osigurati sva pića, čaše i potrošni materijal za zadanu mješavinu. Svaki natjecatelj mora osigurati vlastitu opremu za pripremu dižestivnog cocktaila.
2. Maksimalni broj sastojaka za dižestivni cocktail 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 dižestivni cocktail.
10. Nepozvane osobe ne smiju ulaziti u prostor za natjecanje.
11. Upotreba mobitela nije dopuštena tijekom natjecanja.
12. Svi natjecatelji moraju imati identifikacijsku ispravu i važeću sanitarnu knjižicu.

5. Ocjenjivački listić

5.1. Stručni rad (Moduli 1 i 2)

Ocjenjuje se kod cocktaila i dižestivnog cocktaila, te se računa prosječna vrijednost oba stručna rada.

T.1.		
Elementi ocjenjivanja	Raspon za oduzimanje bodova	Oduzeto bodova
1. Pisanje recepture Uzeti u obzir pravilno napisanu recepturu klasičnog cocktaila	7	
2. Pripremni radovi Nema potreban inventar i sl.	0-1-2-3-4-5	
3. Prezentiranje boce Uzeti u obzir da boce se suočavaju s publikom i članovima Povjerenstva	0-1-2-3	
4. Rukovanje ledom i barskim alatom Uzeti u obzir rukovanje s ledom i barskim alatom	0-1-2-3-4-5	
5. Izlijevanje viška vode Uzeti u obzir izlijevanje viška vode iz barske čaše ili shakera	0-1-2-3-4	
6. Prolijevanje Uzeti u obzir prolijevanje sastojaka	0-1-2-3-4-5	
7. Previše ili premalo sastojaka prema receptu Uzeti u obzir previše ili premalo sastojka, i previše ili premalo popunjene čaše	0-1-2-3-4-5	
8. Urednost dekoracije Uzeti u obzir urednosti i brigu u pripremi, rukovanju i stavljanju dekoracije	0-1-2-3-4	
9. Ukupna urednost Uzeti u obzir ukupnu urednost pripreme pića	0-1-2-3-4	
10. Rukovanje čašama Uzmite u obzir opće rukovanje čašama	3	
11. Ukupna učinkovitost Uzeti u obzir spretnost i sigurnost u radu	0-1-2-3-4-5	
12. Rad prema recepturi Uzeti u obzir rad prema recepturi	0-1-2-3-4-5	
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)	60	

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 2)

Ocjenjuje se samo u dižestivnom cocktailu na sljedeći način:

IZGLED		MIRIS(AROMA)		OKUS	
ODLIČAN	12	ODLIČAN	8	ODLIČAN	20
VRLO DOBAR	8	VRLO DOBAR	5	VRLO DOBAR	15

DOBAR	4	DOBAR	2	DOBAR	10
-------	---	-------	---	-------	----

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 za regionalno i državno i natjecanje ove discipline određuje se Hotel **Osijek, Osijek**.

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 grafikona rezervacije i obrazac najava dolaska gostiju (za front office).

Trajanje zadatka: oko 5-7 minuta.

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 u destinaciji boravka gosta.

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

Trajanje zadatka: 5 – 7 minuta , **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.

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 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..

Trajanje zadatka: max. 30 minuta, **Dokumenti:** situacijski zadaci, upit ponuda,

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)
- za provedbu natjecanja, škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati kataloge turističke agencije Kompas
- prosudbeno povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
- ove godine za regionalno i državno i natjecanje natjecatelji će koristiti kataloge turističke agencije Kompas Zagreb prema slijedećem:
regionalno: katalog ZIMA, www.kompas.hr
državno: katalog LJETOVANJE, www.kompas.hr

3. Sadržaji modula – zadaci natjecanja

M1: Općenite informacije o ponudama i programima

Agent/natjecatelj prima telefonski poziv stranke koji želi osnovne informacije o ponudama zimovanja/ljetovanja.

Natjecatelj koristi Kompasove kataloge koji sadržavaju sve bitne informacije za stranku (informacije o ponudi za mjesto/regiju, informacije o smještaju, prijevozu, vrsti usluge/aranžmana, dodatne usluge u tematskim programima navedenim u katalogu, informacije o akcijama, cijenama, popustima i načinu plaćanja prijevozu, boravišnoj pristojbi, osiguranju), dodatnim programima agencije u odabranoj destinaciji i sl.

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
- dvije ili tri mlađe odrasle osobe i sl.

Dokumenti: situacijski zadatak, pomoćni telefonski obrazac, Katalog turističke agencije Kompas u papirnatost i elektroničkoj formi.

Trajanje zadatka: 5-7 minuta/natjecatelju.

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 turističke 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 i Opći uvjeti i upute za turističke aranžmane putničke agencije Croatia express, Polica osiguranja sa cjenikom Allianz, programi agencije iz M1-M2.

Trajanje zadatka: maksimalno 20 minuta.

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

Modul 4: Korenspondencija 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: 30 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 na jedan od navedenih oblika turističke ponude
- zadatci koje će učenici izvlačiti na državnom natjecanju vezani su uz županiju škole domaćina državnog natjecanja na jedan od navedenih oblika turističke ponude
- 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
 - wellnes i spa 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

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.

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.

Zagreb, 10. siječnja 2014

DRŽAVNO POVJERENSTVO

I. KOŠARICE NAMIRNICA

DISCIPLINA 1. - PRIPREMANJE MENU-a

Osnovne namirnice :

Modul 1 : kuver-slobodni izbor natjecatelja (pozdrav iz kuhinje)

Modul 2 : slanutak

Modul 3 : pastrva/brancin

Modul 4 : jabuka

POVRĆE I VOĆE:	MASNOĆE I MLIJEČNE PRERAĐEVINE:
- mrkva	- ulje suncokret
- peršin list	- ulje maslinovo
- bučine sjemenke	- ulje bučino
- peršin korijen	- maslac
- celer korijen	- margarin
- svježa rajčica	- mlijeko
- mini rajčice - šeri	- vrhnje za kuhanje
- krumpir	- sir svježi
- batat	- dimljena slanina (panceta)
- tikvice	- slatko vrhnje
- luk	
- češnjak	ZAČINI I MIRODIJE
- šampinjoni svježi	- sol
- kupus bijeli i crveni	- papar mljeveni (bijeli i crni)
- brokula	- papar u zrnu
- cvjetača	- cimet
- grašak smrznuti	- ružmarin svježi
- blitva	- origano
- zelena salata kristalka	- vanilija (štapići)
- rikula	- muškatni oraščić
- radić crveni	- lovorov list
- ječam	- crvena paprika(ljuta,slatka)
- slanutak	- bosiljak
- leća	- curry
- jabuke	- klinčić
- bademi, lješnjaci	- menta svježa
- limun	
- naranče	
- groždice sušene	
- višnje (svježe, kompot ili smrznute)	

OSTALE NAMIRNICE :	
- jaja	- prašak za pecivo
- crne i zelene masline	- čokolada za kuhanje
- krastavci kiseli	- kakao u prahu
- senf	- riža 1. klase
- pšenična krupica	- pire rajčice
- palenta	- jabučni ocat
- krušne mrvice	- vino bijelo
- brašno oštro	- kapari
- brašno glatko	- ketchup
- škrobno brašno (gustin)	- worcester
- šećer kristal	- tabasco
- šećer u prahu	- aceto balsamico
- vanili šećer	- teleće kosti

DISCIPLINA 3. – PRIPREMANJE SLANOG IZLOŠKA

Osnovne namirnice:

- pureća prsa,
- teleća jetra,
- blitva/špinat
- mrkva

Povrće i voće:	Masnoće i mliječne prerađevine:
- mrkva	- ulje suncokret
- peršin (korijen i list)	- maslac
- celer (korijen i list)	- margarin
- luk	- mlijeko
- češnjak	- vrhnje za kuhanje
- krupmir	- kiselo vrhnje
- svježe rajčice	- majoneza
- mini rajčice	- maslinovo ulje
- svježi krastavci	- slatko vrhnje
- crvena/žuta/zelena babura paprika	
- tikvice	Ostale namirnice:
- poriluk	- jaja
- brokula	- senf
- rotkvice	- sol

- rikula	- papar (crni i bijeli)
- radić crveni	- kukuruzna krupica
- crna rotkva	- brašno (oštro i glatko)
- cikla	- riža
- limun	- želatina u listićima i granulama
- jabuke crvene i zelene	- bijelo vino
- šparoge tanke konzervirane	- vinjak
- šampinjoni marinirani cijeli	- škrobno brašno
- marinirani fileti crvene paprike	- worcester umak
- menta (listovi za dekoraciju)	- cimet
- crne masline	- klinčić
- kiseli krastavci	- muškadni oraščić
- pire rajčice	- kim
- kandirane višnje	- rum
- panceta	- maraskino
- šunka	- želatina
- sir	

DISCIPLINA 4. – PRIPREMANJE SLATKOG IZLOŠKA

Tema: Tri u jedan/hotelske slastice

Zastupljenost:

- čokolada
- parfe
- voće

Obrazloženje:

Izrađuju se 3 različite slastice (1 obrok) po jedna od svake od gornjih namirnica (krema), geometrijskih oblika (kvadrat, romb, pravokutnik, mnogokut, krug,...) čije dimenzije ne mogu prelaziti 3,5 x 3,5 cm ili promjera od 4-6 cm.

Slagati pladanj ili ogledalo za 6+1 osoba

Ostale namirnice:

- šećer
- šećer u prahu
- vanilin šećer
- prašak za pecivo
- gustin
- brašno (glatko)
- čokolada
- bijela čokolada
- kakao
- mlijeko

- med
- jogurt
- limun
- limeta
- naranča
- bademi
- lješnjaci
- marmelada od višanja
- jaja
- maslac
- kiselo vrhnje
- slatko vrhnje
- vrhnje za kuhanje
- svježa menta
- suhe marelice
- šumsko voće
- želatina
- maraskino
- kirsch
- cimet

II. Obrasci

Obrazac 1. Pripremanje menua od 4 slijeda za 4 (+2) osobe za disciplinu 1.

Naziv menua:

Slijed 1. - naziv: _____ Normativ: _____ _____ _____ _____ _____	Priprema: _____ _____ _____ _____ _____
Slijed 2. - naziv: _____ Normativ: _____ _____ _____ _____ _____	Priprema: _____ _____ _____ _____ _____
Slijed 3. - - naziv: _____ Normativ: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	Priprema: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
Slijed 4. - - naziv: _____ Normativ: _____ _____ _____ _____ _____ _____	Priprema: _____ _____ _____ _____ _____ _____

Obrazac 2. Pripremanje hladnog slanog izložka za disciplinu 3.

Hladni slani izložak - naziv:	Priprema - opis u koracima/fazama:
Receptura- normativ:	

Obrazac 3. Pripremanje hladnog slatkog izložka za disciplinu 4.

Hladni slatki izložak - naziv: _____ _____	Priprema - opis u koracima/fazama: _____ _____
Receptura- normativ: _____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____	_____

III. OBRASCI ZA TURISTIČKE DISCIPLINE

RECEPCIJA HOTELA – DOKUMENTI:

1.) Hotelska iskaznica:

<p>HOTEL OSIJEK Šamačka 4. 31 000 Osijek Tel: +385 31 230 333, Fax: +385 31 230 444 www.hotelosijek.hr ; E - mail: info@hotelosijek.hr</p>	<p>Ime/ Name/ Name Soba/ Room/ Zimmer </p>												
<div style="text-align: center;">  <p>Dobro došli Welcome Willkommen</p> </div>	<table> <tr> <td>Individualno</td> <td style="text-align: right;">x</td> </tr> <tr> <td>Grupa</td> <td style="text-align: right;">x</td> </tr> <tr> <td>Agencija</td> <td style="text-align: right;">x</td> </tr> <tr> <td>Puni pansion/ Full board/ Vollpansion</td> <td style="text-align: right;">x</td> </tr> <tr> <td>Polupansion/ half board/ Halbpansion</td> <td style="text-align: right;">x</td> </tr> <tr> <td>Noćenje I doručak / Bed and breakfast/ Übernachtung mit Frühstück</td> <td style="text-align: right;">x</td> </tr> </table>	Individualno	x	Grupa	x	Agencija	x	Puni pansion/ Full board/ Vollpansion	x	Polupansion/ half board/ Halbpansion	x	Noćenje I doručak / Bed and breakfast/ Übernachtung mit Frühstück	x
	Individualno	x											
	Grupa	x											
	Agencija	x											
Puni pansion/ Full board/ Vollpansion	x												
Polupansion/ half board/ Halbpansion	x												
Noćenje I doručak / Bed and breakfast/ Übernachtung mit Frühstück	x												
<p>Prvi obrok, počinje dana</p> <p>Z R V</p>													
<p>Posljednji obrok, završava dana</p> <p>Z R V</p>													
<p>Potpis:</p>													

2. Hotelski račun :

HOTEL OSIJEK

Šamačka 4. 31 000 Osijek

Tel: +385 31 230 333, Fax: +385 31 230 444

www.hotelosijek.hr ; E - mail: info@hotelosijek.hr



RAČUN N^o 3335 INVOICE

IME _____, soba br. _____

Datum dolaska: _____ datum odlaska: _____

Usluge	Broj dana	Broj osoba	Cijena		Iznos u kn
Odrasli:					
Noćenje /doručak					
Polupansion					
Djeca:					
Noćenje /doručak					
Polupansion					
Restoran a la carte					
Boravišna pristojba Tourist tax					
Osnovica:					
PDV (13%)- VAT(13%)					
UKUPNO – TOTAL					
Način plaćanja					

Potpis blagajnika

Datum: _____ 2014.

3. Individualni cjenik:

HOTEL OSIJEK

Šamačka 4. 31 000 Osijek

Tel: +385 31 230 333, Fax: +385 31 230 444

www.hotelosijek.hr ; E - mail: info@hotelosijek.hr



INDIVIDUALNI CJENIK - 2014. /u Kn/ PRICE LIST – 2014. /in Kn/

smještajna jedinica	redovne hotelske cijene na bazi noćenja sa zajutarkom	
	Rates per day – (Bed and Breakfast)	
	1/1	1/2
Soba Classic	840,00 kn	935,00 kn
Soba Superior	900,00 kn	995,00 kn
Soba Deluxe	1.190,00 kn	1.285,00 kn
½ Classic Apartman	1.350,00 kn	
½ Superior Apartman	1.600,00 kn	
½ Deluxe Apartman	3.300,00 kn	

- Boravišna pristojba nije uključena u cijenu i iznosi 7 kn po osobi i danu;
Tourist tax is not included in the price, and it is 7 kn per person/per day
- PDV 13%; VAT 13%

Popusti/Discounts:

- Boravak djece do 2 godina starosti u krevetu s roditeljima ne naplaćuje se;
Infant up to 2 YR - GRATIS
- Djeca na pomoćnom krevetu 2-12 godina = 50%;
Children 2y up to 12y = 50%
- Odrasli na pomoćnom krevetu 30%;
The extra bed is calculated at 30% discount

Doplate/ Additional payments

- Doplate za ručak ili večeru 90,00 kn ; Additional meal per person 12,00 € / 90,00 kn
- Dječji krevetić – 200,00 kn /dan ; Cot 200,00 kn per day

4. Najava obroka:

HOTEL OSIJEK

Šamačka 4. 31 000 Osijek

Tel: +385 31 230 333, Fax: +385 31 230 444

www.hotelosijek.hr ; E -

mail: info@hotelosijek.hr



Hotel: HOTEL OSIJEK

Razdoblje: 2014

Datum	Doručak	Ručak	Večera
Ukupno:			

5. Pomoćni obrazac – telefonski poziv

HOTEL OSIJEK

Šamačka 4. 31 000 Osijek

Tel: +385 31 230 333, Fax: +385 31 230 444

www.hotelosijek.hr ; E - mail: info@hotelosijek.hr



HOTEL OSIJEK, pomoćni obrazac – telefonski poziv				
datum				
Mr/Mrs				
soba				
<input type="checkbox"/> Restoran	<input type="checkbox"/> bar	<input type="checkbox"/> wellness	<input type="checkbox"/> hotelski programi	<input type="checkbox"/> ostalo
Usluga:				

6. Prijam rezervacije:

HOTEL OSIJEK

Šamačka 4. 31 000 Osijek

Tel: +385 31 230 333, Fax: +385 31 230 444

www.hotelosijek.hr ; E - mail: info@hotelosijek.hr



Prijam rezervacije

Za
dan _____

Za
gosta _____

Broj osoba i vrste
soba _____

Cijena i vrsta
aranžmana _____

Plaćanje _____

Napomena _____

Datum:

Rezervaciju primio:

7. repcijski list:

HOTEL OSIJEK

Šamačka 4. 31 000 Osijek

Tel: +385 31 230 333, Fax: +385 31 230 444

www.hotelosijek.hr ; E - mail: info@hotelosijek.hr



Dolazak i odlazak gostiju za dan _____, 2014..

broj sobe	Tip sobe	prezime i ime	broj osoba	PU ZU	država	odlazak	grupa
		PRVI KAT					
101	Classic soba						
102	Classic soba						
103	Classic soba						
104	Classic soba						
105	Classic soba						
106	Classic soba						
107	Classic soba						
110	Classic soba						
111	Superior soba						
112	Superior soba						
113	Superior soba						
115	Superior soba						
116	Superior soba						
117	Superior soba						
118	Superior soba						
119	Classic apartman						
120	Classic apartman						
		DRUGI KAT					
201	Superior soba						
202	Superior soba						
203	Superior soba						
204	Superior soba						

205	Superior soba							
206	Superior soba							
207	Superior soba							
208	Deluxe soba							
209	Deluxe soba							
210	Deluxe soba							
211	Deluxe soba							
212	Deluxe soba							
213	Deluxe soba							
216	Classic soba							
220	Classic soba							
221	Classic soba							
222	Classic soba							
223	Classic soba							
		TREĆI KAT						
301	Classic apartman							
302	Classic apartman							
303	Classic apartman							
304	Classic apartman							
307	Deluxe apartman							
308	Deluxe apartman							
309	Deluxe apartman							
310	Deluxe apartman							
311	Deluxe apartman							
312	Deluxe apartman							
313	Deluxe apartman							
314	Superior apartman							
315	Superior apartman							
318	Superior apartman							

8. registracijski list:

HOTEL OSIJEK

Šamačka 4. 31 000 Osijek

Tel: +385 31 230 333, Fax: +385 31 230 444

www.hotelosijek.hr ; E - mail: info@hotelosijek.hr



Registracijski list

HOTEL OSIJEK				
PREZIME		IME		
SURNAME		FIRST NAME		
ADRESA				
FULL ADDRESS				
NAZIV TVRTKE				
COMPANY NAME				
DOLAZAK		ODLAZAK		
ARRIVAL DATE		DEPARTURE DATE		
PLAĆANJE	<input type="checkbox"/> GOTOVINOM/CASH	<input type="checkbox"/> VISA		
PAYMENT	<input type="checkbox"/> AMERICAN EXPRESS	<input type="checkbox"/> EUROCARD		
BY	<input type="checkbox"/> DINER'S CLUB	<input type="checkbox"/> OSTALO/OTHER		
NOĆENJE/ACCOMMODATION <input type="checkbox"/> PANSION /FULBOARD <input type="checkbox"/> POLUPANSION/HALFBOARD <input type="checkbox"/>				
ROOM No	PERS	RATE	SIGNATURE	CLERK

POSLOVANJE PUTNIČKE AGENCIJE

– dokumenti dostupni u zasebnom pdf formatu

REGIONALNO NATJECANJE:

Za provođenje ove discipline primjenjuju se dokumenti putničke agencije Croatia express:

- VOUCHER
- UGOVOR ZA KORISNIKA
- POMOĆNI OBRAZAC ZA TELEFONSKI POZIV

Natjecatelji koriste dokumente Croatia express za subagentsku prodaju kompasovih programa

Za regionalno natjecanje određuje se:

- KATALOG ZIMA TURISTIČKE AGENCIJE KOMPAS ZAGREB, WWW.KOMPAS.HR
- PRIPADAJUĆE MOGUĆNOSTI PLAĆANJA I OPĆI UVJETI IZ OVOG KATALOGA

U pripremi za natjecanja, natjecateljima je dostupan katalog na navedenoj mrežnoj stranici Kompassa

Za regionalno natjecanje su predviđeni dokumenti Allianz Zagreb d.d.

- VAŽNO: - zbog organizacijske provedbe ovog natjecanja ispostavljanje police putnog osiguranja neće biti u natjecateljskom zadatku

DRŽAVNO NATJECANJE:

Za provođenje ove discipline primjenjuju se dokumenti putničke agencije Croatia express:

- VOUCHER
- UGOVOR ZA KORISNIKA
- POMOĆNI OBRAZAC ZA TELEFONSKI POZIV

Natjecatelji koriste dokumente Croatia express za subagentsku prodaju kompasovih programa

Za državno natjecanje određuje se:

- KATALOG LJETOVANJA TURISTIČKE AGENCIJE KOMPAS ZAGREB, WWW.KOMPAS.HR
- PRIPADAJUĆE MOGUĆNOSTI PLAĆANJA I OPĆI UVJETI IZ OVOG KATALOGA

U pripremi za natjecanja, natjecateljima je dostupan katalog na navedenoj mrežnoj stranici Kompassa

Za putno osiguranje dokumenti Allianz Zagreb d.d.:

- CJENIK PAKETA PUTNOG OSIGURANJA
- POLICA