



Zagreb, 29.11. 2017.

PROCEDURE, ANEKS NATJECANJA UČENIKA/CA IZ OBRAZOVNOGA SEKTORA TURIZAM I UGOSTITELJSTVO, GASTRO 2017/2018.

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 I VREMENIK.....	1
II.	PROVEDBENI ANEXI PO DISCIPLINAMA	2-45
III.	PRILOZI	zaseban dokument

I. UVOD

Predsjednik Državnog povjerenstva:

Mario Pavić, Srednja strukovna škola Blaž Jurjev Trogiranin

Tajnik Državnog povjerenstva:

Monika Belle, viša stručna savjetnica za turizam i ugostiteljstvo, ASOO
Odjel za kurikulum, razvoj i praćenje

telefon: 01/ 6274 658, telefaks: 01/ 6274 626, E - mail: monika.belle@asoo.hr

II. VREMENIK NATJECANJA

- a) školska natjecanja: 23. siječnja 2018.
- b) međužupanijska, regionalna natjecanja: 15. – 16. Veljače 2018.
- c) državno natjecanje: 19. – 22. Ožujka 2018.

Škole domaćini regionalnog natjecanja:

I regija, Središnja Hrvatska

1,2,3,4,5,6,7 i 8 disciplina: Srednja škola Prelog

II regija, Istočna Hrvatska

1,2,3,4,5,6,7 i 8: Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek

III regija, Sjeverno hrvatsko primorje

1,2,3,4,5,6,7 i 8 disciplina: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula

IV regija, Južna Hrvatska

1,2,3,4,5,6,7 i 8 disciplina: Hotelijersko-turistička i ugostiteljska škola, Zadar

Škola domaćin državnog natjecanja: Srednja škola Ambroza Haračića, Mali Lošinj

1. Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Pripremanje menija 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: Juha
 - Modul 2: Toplo predjelo
 - 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. – 14. 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 meni, prema ponuđenoj košarici namirnica. Natjecatelji mogu rabiti namirnice samo iz ponuđene košarice namirnica.
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 sa za 4 osobe (2 osobe/gosta + 2 za povjerenstvo – poslužno na tanjuru)
- Ocjenjivanja se temelje na profesionalnom pristupu izradi zadatka, kreativnosti jela, te skladu sljedova i okusu jela u meniju.
- 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 i sl.)
- Škola domaćin osigurava kuhara-pomoćnika za svakog natjecatelja. Kuhar pomoćnik nije natjecatelj.

3. Plan rada

- Obavlja se ždrijebanje na Državnom natjecanju natjecatelja/kuhara radi redoslijeda nastupa, te mu se pridružuje natjecatelj konobar, radi prirode posla – posluživanja prigotavljenog menija.
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/iz područja gastronomije, utvrđene nastavnim planom i programom ima na raspolaganju maksimalno 30 minuta vremena na regionalnom i državnom natjecanju za sastavljanje recepture prema važećem obrascu temeljem službeno poslanog trebovanja namirnica, (mogu se koristiti vlastite bilješke). Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.
- Meni s opisom izrade (recept) treba napisati na službenom obrascu **(1 primjerak, organizator natjecanja umnožava napisanu meni kartu u 3 primjerka)** i predaje Povjerenstvu. Meni i namirnice su konačni i ne mogu se mijenjati. Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom gdje će pripremati meni.
- Da bi se racionaliziralo s vremenom, samo **na regionalnim natjecanjima**, učenici mogu donijeti sa sobom pisane materijale/obrasce za naziv i kratki opis menija
- Obrazac za meni biti će pripremljen od strane organizatora i sadrži:
 - 1. list: meni i prostor za kratki opis menija
- 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 meniju 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 učenikom konobarom – partnerom se mora uskladiti vrijeme i način posluživanja sljedova (modula) menija.
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 –Kumpir
- Za M2 –Jaja
- Za M3 – Svježa svinjska rebarca
- Za M4 – Prhko tijesto

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 za disciplinu 1.

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

A. Element ocjenjivanja	Bodovi	Što se ocjenjuje?	Bodovi Max 35	bodovi
Higijena	15	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 ...	5 5 5	
Priprema	20	Racionalno korištenje vremena prigotavljanja: planiranje, učinkovitost, tijek izrade Upotreba sastojaka iz košarice: previše, premalo, racionalno Kvaliteta izrade menija Komunikacija :s konobarom, s povjerenstvom	5 5 5 5	
Modul 1: Juha			Max 16	bodovi
Prezentacija (Izgled) 4		Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1 1 2	
Okus i sastav 12		Pravilan omjer sastojaka Sklad okusa Složenost pripreme	2 4 6	
Modul 2: Toplo predjelo			Max 15	
Prezentacija (Izgled) 4		Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1 1 2	
Okus i sastav 11		Pravilan omjer sastojaka Tekstura Sklad okusa Složenost pripreme	2 2 2 5	
Modul 3: Glavno jelo			Max 20	
Prezentacija (Izgled) 9		Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	2 3 4	
Okus i sastav 11		Pravilan omjer sastojaka Tekstura Sklad okusa Složenost pripreme	3 2 3 3	
Modul 4: Desert			Max 14	
Prezentacija (Izgled) 4		Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1 1 2	
Okus i sastav 10		Pravilan omjer sastojaka Tekstura Sklad okusa Složenost pripreme	2 2 2 4	
Ukupno bodova:			A + M1 + M2 + M3 + M4	100

Član prosudbenog povjerenstva :

Predsjednik prosudbenog povjerenstva

I. KOŠARICE NAMIRNICA

DISCIPLINA 1. - PRIPREMANJE MENIJA

Osnovne namirnice :

Modul 1: Krumpir

Modul 2: Jaje

Modul 3: Svježa svinjska rebarca

Modul 4: Prhko tijesto

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	- slatko vrhnje
- tikvice	-gorgonzola
- luk	-vrhnje za šlag
- češnjak	- dimljena slanina (panceta)
- šampinjoni svježi	ZAČINI I MIRODIJE
- kupus bijeli i crveni	- sol
- brokula	- papar mljeveni (bijeli i crni)
- cvjetača	- papar u zrnu
- grašak smrznuti	- cimet
- blitva	- ružmarin svježi
- zelena salata kristalka	- origano
- rikula	- vanilija (štapići)
- Šparoge, pitome (bijele-zelene, svježe)	- muškadni oraščić
-sušena smokva	- lovorov list
-Sušena šljiva bez koštica	- crvena paprika(ljuta,slatka)
- jabuke	- bosiljak
- bademi, lješnjaci	- curry
- limun	- klinčić
- naranče	- menta svježa
- kruške	-kadulja
- višnje (kompot ili smrznute)	
- Tikva, buter	
-Čičoka	
-kiseli kupus	

OSTALE NAMIRNICE :	
- jaja	- prašak za pecivo
- crne i zelene masline	- kakao u prahu
- krastavci kiseli	- riža 1. klase
- senf	- pire rajčice
- pšenična krupica	- jabučni ocat
- palenta	- vino bijelo i crno
- krušne mrvice	- kapari
- brašno oštro	- ketchup
- brašno glatko	- worcester
- škrobno brašno (gustin)	- tabasco
- šećer kristal	- aceto balsamico
- šećer u prahu	- teleće kosti
- vanilin šećer	-želatina - listići
-med	-orasi
-Mikro raslinje / klice češnjaka, klice cressona, klice rotkvice ili cikle	

Disciplina 2. Posluživanje menija

1. Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Posluživanje menija 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 kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje konobar kroz 4 modula:
 - Modul 1: postavljanje stola (franc. - mise en place)**
 - Modul 2: posluživanje jela**
 - Modul 3: posluživanje pića**
 - Modul 4: komunikacijske vještine (prodaja i prezentacija jela, pića i napitaka gostima)**
- 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 meni kartu, prema dogovoru s učenicom/natjecateljem iz 1. discipline, te odrediti pića uz pojedina jela, a koja će biti ponuđena od strane domaćina - organizatora natjecanja u **1. Primjerak** - (*vidi plan rada*).
- 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) također svaki učenik mora donijeti svoj otvarač za vino, šibice ili upaljač, (sve ostalo treba osigurati domaćin).
- Sva izabrana pića bit će u blizini radnog prostora i/ili na aperitiv baru i/ili na improviziranoj točionici.
- Voditelj Prosudbenog povjerenstva je osoba koja će goste upozoriti na vrijeme predviđeno za rad natjecateljskog tima, jer se učenici/natjecatelji moraju pridržavati vremena natjecanja.
- Voditelj Prosudbenog povjerenstva je osoba koja će goste upozoriti na poštivanje redoslijeda posluživanja te obavezno kušanje svih ponuđenih pića i jela, jer se učenici/natjecatelji moraju pridržavati posluživanja po zadanim modulima (ukoliko se gosti ne pridržavaju gore navedenih uputa svjesno dovode učenike u neravnopravan položaj spram konkurencije).
- 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.

3. Plan rada

- Nakon ždrijebanja natjecatelja/kuhara radi redosljeda nastupa, pridružuje mu se natjecatelj/konobar, radi prirode posla – posluživanja prgotovljenog menija - (**samo na Državnom natjecanju**).
- **Napomena:** Natjecatelji (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 **30 minuta**.
- Natjecatelj/konobar ima na raspolaganju dodatnih **30 minuta** kako bi prema dodijeljenom meniju napravilo plan rada i izabrao pića za posluživanje.
- Tijekom rada zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima. Ako natjecatelj kontaktira druge osobe biva opomenut, a u ponavljanju istoga diskvalificiran
- Kad se plan završi, na dodijeljenom obrascu napiše se jedna meni karta te predaje predsjedniku Povjerenstva.
- Napisana meni karta je konačna i ne može se mijenjati.
- Predsjednik Povjerenstva i Organizator natjecanja (informatičkim pomagalima) umnožavaju napisanu meni kartu u 6. primjeraka (3. za rad natjecatelja, 3. za Povjerenstvo).
- Obrasci za pisanje meni karte bit će pripremljeni od strane organizatora.
- Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom za rad, za što je zaduženo povjerenstvo i koordinator domaćin - organizator.

Obrazloženje:

- Nakon što je natjecatelj kuhar koji priprema meni sastavio svoja četiri slijeda (modula), natjecatelj za posluživanje menija mora napraviti izbor odgovarajućih pića prema meniju.
- *Odabrana pića će se poslužiti po odabiru gosta.*
- Minimalan izbor su: četiri aperitiva, mineralna voda (obična i gazirana), dva bijela i jedno crno vino i tri digestiva.
- Domaćin – organizator natjecanja mora prema ovim uputama pripremiti dovoljan broj pića, naročito vina, gdje vina moraju biti zastupljene iz kontinentalne i primorske Hrvatske (**na državnom natjecanju**) -**na regionalnom** natjecanju vina po izboru domaćina - organizatora.
- Gosti biraju pića po vlastitom izboru iz meni karte koja im je ponuđena (učenik/ca - natjecatelj/ica može nenametljivo sugerirati – preporučiti gostu pića).

4. Praktični zadatak

- **Praktični zadatak 1- Modul 1** sastoji se od postavke i uređenja stola (franc. mise en place) prema dodijeljenom meniju i obavljanju svih pripremnih radova za uspješno posluživanje - postavljanje konobarskog radnog i pomoćnog stola.
- Natjecatelji postavljaju stol za posluživanje jela od 2 postave prema planu i programu ugostiteljskog posluživanja i prema odobrenim udžbenicima Ministarstva znanosti obrazovanja i športa.
- Vrijeme trajanja praktičnog zadatka za **-Modul 1 - 90 minuta**
- Kod svakog natjecatelja će se procjenjivati stručnost i vještina pripremnih radova, evo nekoliko primjera (sve ostalo je detaljno opisano u ocjenjivačkom listiću).
 - **Postavljanje stolnog rublja**
 - **Postavljanje postave**
 - **Priprema konobarskog radnog stola**
 - **Ispravno napisana dnevna meni karta**
 - **Ispravno napisana karta pića**
 - **Predstavljanje menija ocjenjivačima**
 - **Sljubljivanje pića i vina uz jelo**

Natjecatelji u kartu pića unose:

- 4 aperitiva (poslužuju 1 ili 2 - po izboru gostiju),
- 2 bijela vina (serviraju 1 po izboru gosta)
- 1 crno vino- (koje dekantira u vremenu koje odredi Povjerenstvo, a prije dolaska gostiju kada bude predstavljao meni)
- 3 digestiva (poslužuje 1 ili 2 – po želji gostiju)

Meni se pišu na istom obrascu koji se nalazi u prilogu (vidi Prilog 1) obrasce osigurava domaćin – organizator.

- **Praktični zadatak 2 (Modul 2, Modul 3 i Modul 4)** sastoji se od posluživanja četiri slijeda za dvije 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 (detaljno opisano u ocjenjivačkom listiću).
- Prilikom posluživanja sljedova učenici moraju primijeniti „engleski 1.“ način za posluživanje kruha ostali načini posluživanja u dogovoru sa kuharom (kuhar određuje na koji će način složiti jelo: tanjur; plitica; šalica; jušnik i sl.), tek tada konobar može odrediti kako će poslužiti isto. **Svi načini posluživanja jednako su važni u ocjenjivanju.**
- Vrijeme trajanja praktičnog zadatka za **(Modul 2, Modul 3 i Modul 4) 105 min**
- Svi elementi ocjenjivanja su detaljno opisani u ocjenjivačkom listiću.
- Natjecatelji trebaju pospremiti radno mjesto prije odlaska i dovesti ga u prvobitni položaj.

5. Prilozi:

Prilog 1 – obrazac za menija

	<p>DRŽAVNI</p>  <p>GASTRO 2018</p> <p>Srednja škola Ambroza Haračića, Mali Lošinj, 19-22. ožujka 2018.</p>	
		M e n i
		Aperitivi: -----☺☺☺-----
		Vina: -----☺☺☺-----
		Dižestivi: -----☺☺☺-----

Šifra natjecatelja/ice _____		Redni broj natjecatelja/ice _____	
Modul 1. Postavljanje stola	Mogući bodovi	Ostvareni bodovi	Razlog oduzimanja bodova
Postavljanje stolnog rublja (postavljanje stolnjaka, nadstolnjaka i slaganje ubrusa)	1, <input checked="" type="checkbox"/> , 3	2	Primjer: učenik je ostvario 2 boda jer nije dobro složio ubrus
Postavljanje stolnog rublja (postavljanje stolnjaka, nadstolnjaka i slaganje ubrusa)	1, 2, 3		
Postavljanje postave (pravilno nošenje tanjura, pribora za jelo i čaša, pravilno postavljanje istih, simetrija na stol)	1, 2, 3, 4		
Priprema konobarskog radnog stola (prekrivanje stola i oblaganje ukrasnom svilom ili stolnjakom, raspored inventara na stolu)	1, 2, 3, 4		
Ispravno napisana dnevna meni karta (uzeti u obzir jezičnu ispravnost, simetriju, razdvajanje sljedova, ukupna urednost)	1, 2, 3, 4		
Ispravno napisana karta pića (uzeti u obzir da li su napisana sva ponuđena pića i vina iz košarice, razvrstana po skupinama, jezično ispravno napisani nazivi, proizvođač, zapremina boce, vol. % alk.)	1, 2, 3, 4,		
Predstavljanje menija Povjerenstvu (učenik obrazlaže meni prema sljedovima jela iz karte, npr. u koju skupinu pripada pojedino jelo, od koje vrste namirnica je pripravljeno, na koji način je pripravljeno)	1, 2, 3, 4, 5		
Sljubljivanje pića i vina uz jelo (učenik pred Povjerenstvom predlaže svoj izbor aperitiva, vina i dižestiva)	1, 2, 3, 4		
Ukupno bodova M 1	28		----- ---
Modul 2: Posluživanje jela	Mogući bodovi	Ostvareni i bodovi	Razlog oduzimanja bodova
Posluživanje kruha (primijeniti engleski 1. način, uzeti u obzir veličinu narezane kriške i pravilno složeno na tanjuriću za kruh)	1, 2		
Posluživanje predjela (vlastiti izbor načina posluživanja, pravilan pristup gostu, izgled jela na tanjuru ako je dijeljeno, ukupan dojam)	<input type="checkbox"/> 1, 2, 3		

Posluživanje juhe (vlastiti izbor načina posluživanja, pravilan pristup gostu, pravilno poslužena ili podijeljena juha)	1, 2			
Posluživanje glavnog jela (vlastiti izbor načina posluživanja, pravilan pristup gostu, pravilno posluženo ili podijeljeno jelo, pravilno poslužena salata, ukupan dojam)	1, 2, 3, 4, 5			
Uklanjanje posuđa i pribora-deserviranje (pravovremeno podizanje tanjura, pribora za jelo, za svaki pojedini slijed, podizanje tanjurića za kruh, malog stolnog inventara nakon glavnog jela)	1, 2, 3, 4, 5			
Čišćenje stola poslije glavnog jela (pravilno čišćenje mrvica sa stola)	1, 2			
Posluživanje deserta (vlastiti izbor načina posluživanja, pravovremeno spuštanje pribora za desert, pravilan pristup, gostu)	1, 2			
Ukupno bodova M 2	21		-----□-----	

Modul 3: Posluživanje pića	Mogući bodovi	Ostvareni bodovi	Razlog oduzimanja bodova	
Posluživanje aperitiva (pravilan odabir čaša, količina natočenog pića – 3 cl, korištenje podtanjurića, pravilno poslužen aperitiv)	1, 2, 3			
Posluživanje vode (pravilan pristup gostu, korištenje ubrusa, količina natočene vode – cca 2/3 čaše)	1, 2, 3			
Posluživanje vina (prezentacija vina, otvaranje boce, prezentacija čepa, točenje gostu koji odabrao vino, točenje ostalim gostima, dodatno točenje, pospremanje folije čepa, otvarača, ubrusa)	1, 2, 3, 4			
Dekantiranje vina (ocijeniti prije) (prezentacija vina, otvaranje boce, prezentacija čepa, vizualna procjena, pospremanje folije, čepa, otvarača, ubrusa, ovinjavanje dekantera i čaša)	1, 2, 3, 4			
Posluživanje kave (pravovremeno ponuditi kavu, pravilno poslužena kava)	1, 2			
Posluživanje digestive (pravilan odabir čaša, količina natočenog pića – 3 cl, korištenje podtanjurića, pravilno poslužen dižestiv)	1, 2, 3			
Uklanjanje nepotrebnih čaša (pravovremeno podizanje upotrebljenih čaša, aperitiv, vino – ako se mijenja, na	1, 2, 3, 4			

kraju svih čaša i šalica od kave)			
Ukupno bodova M 3	23		-----
Modul 4. Komunikacijske vještine (prodaja i prezentacija jela, pića i napitaka gostima)	Mogući bodovi	Ostvareni bodovi	Razlog oduzimanja bodova
Pozdrav, prihvata i smještaj gostiju (uzeti u obzir dali je učenik pozdravio goste, pomogao oko garderobe pomogao oko stolica)	1, 2, 3		
Komunikacija (s gostom) (osmijeh, vedar duh, snalažljivost pri odgovaranju na pojedina pita□ja)	1, 2, 3		
Osobna prezentacija (uzeti u obzir da li se učenik ispravno predstavio gostima, npr. ja sam XX – „samo ime i prezime, ne govoriti školu i mjesto" i biti ću Vaš konobar za ručak)	1, 2		
Osobna higijena i izgled (uzeti u obzir kompletnu urednost: radna odjeća i obuća, frizura, nokti, dečki brada, oprema za rad)	1, 2, 3, 4, 5		
Higijena i urednost radnog mjesta (uzeti u obzir korištenje konobarskog ubrusa, urednost radnog stola za vrijeme i nakon posluživanja, pravilno odlaganje korištenog posuđa i čaša)	1, 2, 3, 4		
Socijalne i prodajne vještine s gostima (uzeti u obzir da li je učenik za vrijeme posluživanja predlagao i sugerirao gostu izbor pića uz jela, da li je obrazložio razloge svojih prijedloga, opis pojedinih jela)	1, 2, 3, 4		
Završni radovi-čišćenje radnog mjesta (uzeti u obzir da li je kompletno pospremljen konobarski radni stol i stol za goste)	1, 2		
Rad u zadanom vremenu (ako se svi radovi ne obave u zadanom vremenu oduzima se 5 bodova)	5		
Ukupno bodova M 4	28		-----
Ukupno bodova M1; M2; M3; M4	100		-----
Ime i prezime predsjednika/ce Povjerenstva: _____			
potpis predsjednika/ce povjerenstva)_____			
Ocjenjivač/ica broj: _____ Ime i prezime ocjenjivača/ice: _____			
Potpis ocjenjivača/ice: _____			

1. Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Pripremanje hladnog predjela na tanjuru 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 predjela kroz nekoliko modula:
 - Modul 1: Tehnologija izrade hladnog predjela
 - 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 hladnoga predjela, a prema kojoj će se napraviti pismeno trebovanje namirnica.
- Natjecatelji mogu rabiti namirnice iz ponuđene košarice namirnica koja je objavljena u Prilogu Propozicija
- 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 mogu 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 i sl.)

3. Plan rada

- Prije početka natjecanja Povjerenstva obavlja briefing s natjecateljima i njihovim mentorima o svim detaljima natjecanja
- Učenik/iz područja gastronomije, utvrđene nastavnim planom i programom ima na raspolaganju maksimalno 30 minuta vremena na regionalnom i državnom natjecanju za sastavljanje recepture prema važećem obrascu temeljem službeno poslanog trebovanja namirnica za hladno predjelo (mogu se koristiti vlastite bilješke). Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.
- Hladno predjelo priprema se za 4 osobe (1 obrok za prezentaciju, 3 obroka za degustaciju i ocjenjivanje okusa na posebnim tanjurima za Povjerenstvo). Tanjure će osigurati domaćin natjecanja. Ocjenjivanje će se vršiti na tri zasebna, odvojena stola, po jedan za svakog člana prosudbenog povjerenstva.

- Napomena: Na zadani tanjur se ne može stavljati dodatni inventar.
- Kad se plan izrade recepture završi, napiše se na službenom obrascu (1 primjerak organizator natjecanja umnožava u 3 primjerka) i s opisom izrade predaje 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
- DODATNA DEKORACIJA IZLOŠKA NE ULAZI U OCJENJIVANJE.

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, okruglih, tanjura, **veličine 28-32 centimetra** na kojima će se servirati hladna predjela. O veličini tanjura 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 zadaci se moraju dovršiti u vremenu dozvoljenom za rad - maksimalno vrijeme za rad je 4 sata.
- 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) buduće 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 hladnih predjela na zajedničkom stolu.

5. Zadane namirnice:

- Učenici su dužni koristiti sljedeće namirnice za pripremanje hladnoga predjela na tanjuru:
 - Bijela morska riba, lignja patagonica, kozice, dagnje
- Obrazloženje: Tema je hladno predjelo na tanjuru za 4 osobe. Obavezni elementi predjela su: bijela morska riba, lignja patagonica, kozice i dagnje te namirnice koje se isključivo nalaze u košarici zajedničkih namirnica.
- Predjelo na tanjuru treba činiti skladnu cjelinu, po količini i veličini primjerenu za jednu osobu i prema zadanoj temi.

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

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

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 hladnog predjela	31			
		-Normativi namirnica za 4 osobe -Pravilan izbor tehnološkog postupka -Termička obrada/pravilna priprema namirnica -Upotreba uređaja i alata	10 7 7 7	
Modul 2: Kreativnost	32			
		-Složenost pripreme - Iskorištenost namirnica (ima li otpada) -Sklad boja -Prezentacija/ Kompozicija	10 10 5 7	
Modul 3: Okus	17			
		-Sklad okusa -Tekstura	10 7	
UKUPNO	100		100	

Član prosudbenog povjerenstva :

Predsjednik prosudbenog povjerenstva

DISCIPLINA 3. – PRIPREMANJE HLADNOG PREDJELA NA TANJURU

Osnovne namirnice: Bijela morska riba, lignja patagonica, kozice, dagnje

Povrće i voće:	Masnoće i mliječne prerađevine:
- mrkva krupnija	- ulje suncokret
- peršin (korijen i list)	- maslac
- celer (korijen i list)	- margarin
- luk	- mlijeko
- češnjak	- vrhnje za kuhanje
- maslina zelena konzervirana	- kiselo vrhnje
- mini rajčice	- majoneza
- svježi krastavci	- maslinovo ulje
- crvena/žuta/zelena babura paprika	- slatko vrhnje
- poriluk	-lučica bijela i crvena svježa
- brokula-smrznuta	Ostale namirnice:
- rotkvice	- jaja
- rikula	- senf
- radić crveni	- kukuruzna krupica
- crna rotkva	- pileća jetra
- cikla svježa	- vinjak
- limun	- brašno (oštro i glatko)
- jabuke crvene i zelene	- riža
- šparoge tanke konzervirane-zelene	- želatina u listićima ili granulama
- šampinjoni marinirani cijeli-slani	- bijelo vino
- marinirani fileti crvene paprike	-cikorija
-bosiljak, mažuran (listovi za dekoraciju)	- škrobno brašno
- crne masline bez koštica cijele	- lisnato tijesto
- kiseli krastavci	Začini i mirodije
- pire rajčice	Sol
-blitva svježa	Alkoholni ocat
- panceta	Papar bijeli i crni
-špinat svježi	Papar u zrnju
-pršut	Crvena paprika
-Micro raslinje / klice češnjaka, klice cressona, klice rotkvice ili cikle	Lovorov list
-Agar agar	Paštetni začini
- vinjak	

Disciplina 4.- Pripremanje slatkog izložka na tanjuru

1. Cilj:

Vrjednovanje 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 na tanjuru 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 hladnog izložka, a prema kojoj će se napraviti pismeno trebovanje namirnica.
- Natjecatelji moraju koristiti zadane odnosno obavezne namirnice a ostale namirnice koristiti po želji iz košarice namirnica. Tema i košarice s namirnicama će biti objavljene 30 dana prije Regionalnog natjecanja.
- 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 (noževе, 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 Povjerenstvo obavlja razgovor s natjecateljima i njihovim mentorima o svim detaljima natjecanja.
- Učenik/slastičar ima na raspolaganju maksimalno 30 minuta vremena na Regionalnom i Državnom natjecanju za sastavljanje recepture prema važećem obrascu temeljem službeno poslanog trebovanja namirnica za hladni slatki izložak

na tanjuru (mogu se koristiti vlastite bilješke). Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.

- Hladni slatki izložak na tanjuru se priprema za 4 osobe na 4 tanjura (1 za izložbeni stol i 3 za prosudbeno povjerenstvo). **Tanjuri će biti okrugli između 28 i 32 cm** promjera a osigurati će ih domaćin natjecanja.
- Napomena: Na tanjure se ne može stavljati dodatni inventar
- Kad se plan izrade recepture završi, napiše se na službenom obrascu s opisom izrade te se 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 slatki izložak na tanjuru. 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 tanjura na koje će se slagati izložci. O veličini tanjura 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: 4 sata.
- 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 svakom natjecatelju i ekipi mora detaljno pojasniti koji su propusti tijekom rada uočeni, osobito naglašava što je bilo dobro i pozitivno.
- Poslije ocjenjivanja svi uradci - tanjuri sa slasticama izlažu se javnosti, tj. priprema se izložba slastica.

5. Zadana tema:

Tema za Regionalni i Državni Gastro 2018.

Slatki izložak na tanjuru za jednu osobu (4 tanjura)

OBAVEZNI ELEMENTI:

- biskvit
- slastičarska krema
- dekoracija od čokolade
- šumsko voće

Obrazloženje: Tema je Slatki izložak na tanjuru za 4 osobe (4 tanjura). **Obavezni elementi izložka su: biskvit, slastičarska krema, dekoracija od čokolade, šumsko voće**, što ne znači da na tanjuru ne mogu biti zastupljeni uz zadane elemente i komponente od drugih vrsta tijesta, krema ili umaka, ali isključivo od namirnica iz košarice.

Izložak na tanjuru treba činiti skladnu cjelinu, po količini i veličini primjerenu za jednu osobu.

- 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.

DISCIPLINA 4. – PRIPREMANJE SLATKOG IZLOŠKA NA TANJURU

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...)	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 za 4 osobe	6	
		Izrada biskvita	6	
		Izrada slastičarske kreme	6	
		Izrada dekoracije od čokolade	6	
		Termička obrada/pravilna priprema namirnica	6	
		Upotreba uređaja i alata	5	
Modul 2: Kreativnost	30			
		Složenost pripreme	10	
		Iskorištenost namirnica (ima li otpada)	8	
		Sklad boja	5	
		Prezentacija/ Kompozicija	7	
Modul 3: Okus	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 4. – PRIPREMANJE SLATKOG IZLOŠKA NA TANJURU

Slatki izložak na tanjuru za jednu osobu (4 tanjura)

OBAVEZNI ELEMENTI:

- biskvit
- slastičarska krema
- dekoracija od čokolade
- šumsko voće

1.	Pšenično brašno glatko	23.	Orasi
2.	Pšenično brašno oštro	24.	Lješnjaci
3.	Kukuruzno brašno	25.	Bademi
4.	Škrobno brašno	26.	Limun
5.	Šećer	27.	Naranča
6.	Šećer u prahu	28.	Mljeveni mak
7.	Vanili šećer	29.	Rum
8.	Jaja	30.	Cimet
9.	Pekmez od marelica	31.	Klinčić mljeveni
10.	Med	32.	Prašak za pecivo
11.	Mlijeko	33.	Sol
12.	Jogurt	34.	Svježa menta
13.	Kiselo vrhnje	35.	Maraskino
14.	Slatko vrhnje (biljno i mliječno)	36.	Mahunna vanilije
15.	Maslac	37.	Šumsko voće (smrznuto)
16.	Margarin		
17.	Ulje		
18.	Čokolada tamna		
19.	Čokolada bijela		
20.	Kakao		
21.	Želatina (mljevena, listići)		
22.	Grožđice		

Disciplina 5. Barsko poslovanje

1. Cilj:

Natjecanje u barskom poslovanju sastoji se od 2 modula koja su namijenjena za testiranje vještina i znanja učenika/ca - natjecatelja/ica o: proizvodima u baru; njihovoj primjeni u pripremanju barskih mješavina; znanje o poznatim svjetskim barskim mješavinama; pripremanje istih; vlastita kreacija i priprema dugih barskih mješavina te izrada dekoracija.

2. Važne napomene:

- Natjecanje je pojedinačno
- Natjecatelji/ice nose uniforme koje ne smiju imati vidljive oznake škole, kao i oznaku nekog proizvođača pića ili reklamu sponzora
- Redoslijed natjecatelja odredit će se ždrijebom
- Ždrijebanje se obavlja po Uputama o natjecanju učenika koje je donijela Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (u nastavku ASOO)
- Redoslijed natjecanja bit će određen za svaki modul na brifingu s natjecateljima i mentorima prije samog natjecanja, vrijeme brifinga će odrediti Povjerenstvo u suradnji sa organizatorom – domaćinom (najmanje 60 minuta prije početka natjecanja).
- Natjecatelji/ice javnim izvlačenjem izvlače šifru i redni broj pod kojim nastupaju
- Iste stavljaju u kovertu i predaju Koordinatoru discipline
- Koordinator discipline je zadužen za tajnost podataka
- Redoslijed modula uvjetovan je Uputama o natjecanju učenika koje je donijela ASOO
(na prijedlog stručnih Povjerenstava)
- Natjecanje se sastoji od 2 modula
- Natjecanje počinje sa Modulom 1, a završava sa modulom 2

Modul 1: KRATKA BARSKA MJEŠAVINA – „KLASIKA“ priprema u BČ ili SH (10 zadanih koktela)

Modul 2: DUGA BARSKA MJEŠAVINA – priprema u BČ ili SH vlastiti izbor (vlastita kreacija)

Prvi modul „KRATKA BARSKA MJEŠAVINA“ (10 zadanih koktela po izboru i dogovoru svih članova povjerenstva),

Drugi modul „DUGA BARSKA MJEŠAVINA“ (vlastita kreacija, također po prijedlogu i dogovoru svih članova povjerenstva).

Ocjenjivanje barski mješavina je precizno opisano u:

- a) ocjenjivačkom listu za stručni rad, (*vidi Prilog 3 A i Prilog 3 B*)
- b) ocjenjivačkom listu za Izgled, miris (aroma), okus, (*vidi Prilog 4*).

3. Zadaci i vrijeme trajanja natjecanja:

Zadatak	Vrijeme izradbe
1.Priprema klasičnog koktela	
Nacrt zadatka Pisanje ispravnog recepta u zadani obrazac Pripremni radovi	10 minuta
Realizacija zadatka Priprema koktela (pripremiti 2. barske mješavine) Prezentacija Završni radovi (ne ulaze u zadanih 5 minuta)	5 minuta
2.Priprema duge barske mješavine - vlastita kreacija	
Nacrt zadatka Pisanje recepta (vlastita kreacija) u zadani obrazac Izrada dekoracija Pripremni radovi	60 minuta
Realizacija zadatka Priprema duge barske - vlastita kreacija (pripremiti 4. barske mješavine) Prezentacija Završni radovi (ne ulaze u zadanih 7 minuta)	7 minuta

4. Plan rada

4.1. Modul 1: Priprema klasičnog koktela

OPĆE ODREDBE

- Organizator će osigurati pića, čaše, inventar i pribor za rad - vidi (**Prilog 5** - košarica pića i namirnica)
- Organizator treba osigurati dovoljan broj praznih obrazaca za pisanje receptura vidi (**Prilog 1** – obrazac za pisanje recepture M 1).
- Svaki natjecatelj može donijeti svoj inventar, pribor za rad i pribor za izradu dekoracija.
- Svi natjecatelji imaju pravo prije natjecanja pogledati radni i natjecateljski prostor.
- Svi natjecatelji imaju pravo (najmanje 1 sat vremena) prije natjecanja vidjeti pića i namirnice koja su osigurana od strane domaćina
- Povjerenstvo je dužno (najmanje 1 sat vremena) prije natjecanja pojasniti eventualne nedostatke ili promjene u zadanoj košarici.
- U modulu 1 organizator – domaćin je dužan odrediti – (osigurati) 2 ocjenjivača za stručni rad
- Natjecanje se provodi tako da dva učenika/ce –natjecatelja/ice nastupaju istovremeno ocjenjuju ih dva ocjenjivača/ice pojedinačno – zasebno (jedan ocjenjivač/ica ocjenjuje jednog učenika/cu – natjecatelja/icu, drugi ocjenjivač/ica ocjenjuje drugog učenika/cu – natjecatelja/icu)
- U Modulu 1 učenik/ca - natjecatelj/ica nakon što pripremi barsku mješavinu, istu prezentira, posprema sva pića i namirnice, uzima sav svoj pribor i sastojke te ostavlja čisto radno mjesto, kao i prostor za pripremu .
- Koordinator priprema radni prostor za slijedećeg natjecatelja.
- Organizator – domaćin neće biti odgovoran za bilo kakve gubitke ili oštećenja na privatnom inventaru kojeg natjecatelj/ice eventualno donesu.

4.1.1.. Modul 1: Pravila natjecanja

- Na prethodno utvrđenom redoslijedu natjecanja – (ždrijebanjem), prva dva učenika/ce - natjecatelja/ice koji imaju redne brojeve 1 i 2 pristupaju izvlačenju naziva koktela
(nakon toga istim redoslijedom nastupaju svi ostali učenici/e - natjecatelji/ce)
- U pripremljenoj košarici – šešir se nalaze nazivi pojedinih zadanih koktela
- Učenik/ca - natjecatelj/ica će 10. minuta prije nastupa izvući naziv jedne od 10. svjetski poznatih koktela (izbor i sastav istih PRIPREMLJEN je od strane Povjerenstva)
- Radi regularnosti i jednakih uvjeta za sve učenike/ce - natjecatelje/ice, svaki izvučeni naziv koktela se vraća u košaricu – „šešir“ te ih koordinator svaki put dobro promiješa prije slijedećeg natjecatelja/ice
- Učenik/ca - natjecatelj/ica će napisati ispravnu recepturu i označiti način pripreme zadanog koktela na obrazac koji je predviđen za pisanje recepture (**Prilog 1**), popunjeni obrazac predaje koordinatoru/ici (**koordinator/ica mora radi regularnosti natjecanja pratiti, nadzirati i kontrolirati čitavi tijekom natjecanja, odgovarati za tajnost podataka i regularnost natjecanja**)
- Nakon pisanja recepture natjecatelj preuzima pića koja su osigurana od strane domaćina, čaše, priprema dekoracije ako su zadane, priprema inventar i opremu potrebnu za pripremanje zadanog koktela
- Svaki učenik/ca - natjecatelj/ica ako je to predvidio/la može raditi sa svojim vlastitim priborom (SH, BŽ, barsko sito, ribež, tanjurići i sl., nestandardna mjerica i rastakači (pureri) nisu poželjni).
- Barska mjerica pića mora biti standardna staklena i prozirna (zapremine 3/5 cl) ostale nisu zabranjene ali se oduzimaju bodovi koji su navedeni u ocjenjivačkoj listi (**vidi Prilog 3A**)
- Čaše za Modul 1 su osigurane od strane domaćina i natjecatelji ne smiju koristiti druge i drugačije.
- Kad je učenik/ca - natjecatelj/ica napravio/la sve pripremne radove, ocjenjivači/ice označavaju početak izrade barskih mješavina i počinju mjeriti vrijeme
- Barske mješavine moraju biti predstavljene - rastočene u 2. čaše
- Dekoracija (ako je zadana u koktelu) se stavlja na čašu tek kad je barska mješavina ulivena u konzumnu čašu
- U Modulu 1 natjecatelj/ica nakon što pripremi barsku mješavinu istu prezentira
- Ocjenjivač/ica je dužan nakon prezentacije koktela svakom učeniku/ci – natjecatelju, natjecateljici **ukazati na vrijeme izrade – ako je prekoračeno** (naknadno oduzimanje bodova za prekoračenje vremena nije dopušteno kao i na može bitne greške a posebno naglasiti što je bilo dobro
- Kad je učenik/ca - natjecatelj/ica završio/la natjecanje uzima sav svoj pribor i sastojke te ostavlja čisto radno mjesto, kao i prostor za pripremu (ne ulazi u 5 minuta zadanog vremena, već se oduzimaju bodovi za završne radove)

4.1.2. Modul 1: Popis i recepture zadanih koktela za natjecanje u Modulu 1

Kokteli i recepture su zadane po izboru Povjerenstva koje je određeno od strane ASOO. Recepture su određene u rasponu od 6 do 8 cl, recepture nisu proizvod nepoznavanja istih od strane Povjerenstva, već je cilj da učenici/ce – natjecatelji/ice kod rastakanja pića u dvije čaše pokažu vještinu preciznog rastakanja za različite količine tekućine.

Kokteli, recepture, način pripreme:

1. Alexander (SH)
2. Bacardi (SH)
3. Barbara (SH)
4. Bronx (SH)
5. Caruso (SH)
6. Manhattan (MG)
7. Martini dry (MG)
8. Paradise (SH)
9. Side car (SH)
10. Vodkamartini (MG)

<u>AlexanderSH</u> 4 cl vinjak 2 cl kakao liker 1 cl slatkog vrhnja Naribati čokoladu	<u>BacardiSH</u> 4 cl bacardi rum svijetli 2 cl sok od limuna 1 bž. grenadine	<u>Barbara SH</u> 3 cl vodka 3 cl kakao liker 2 cl slatkog vrhnja
<u>Bronx SH</u> 2 cl gin 1 cl sok od naranče 1,5 cl vermouh crveni 1,5 cl vermouh dry	<u>Caruso SH</u> 2 cl gina 2 cl vermouh dry 2 cl liker od mente	<u>ManhattanMG</u> 4 cl whisky 2 cl vermouh crveni 1 uštrcaj angosture koktel trešnja (višnja)
<u>Martini dryMG</u> 6 cl gin 2 cl vermouh dry maslina	<u>ParadiseSH</u> 3,5 cl gin 2 cl apricot brandy 1,5 cl sok od naranče	<u>Side car SH</u> 3 cl cognac 2 cl cointreau 1 cl sok od limuna
	<u>VodkamartiniMG</u> 4 cl vodka 2 cl vermouh dry maslina	

Recepture će biti objavljene na web stranici ASSO (Procedure Gastro 2018) i svima dostupne.

4.2. Modul 2: DUGA BARSKA MJEŠAVINA – priprema u BČ ili SH vlastiti izbor (vlastita kreacija)

OPĆE ODREDBE

- Učenik/ca – natjecatelj/ica osigurava – donosi sastojke za pripremu barske mješavine za M 2
- Nije zabranjeno korištenje pića ili namirnica iz zadane košarice koju osigurava organizator – domaćin natjecanja za M 1 (pouzdanost u proizvode iz zadane košarice ide na vlastitu odgovornost – organizator/domaćin ne odgovara za možebitne nedostatke pića ili namirnica za M 2)
- Važno - u pisanju recepture potrebno je navesti naziv proizvođača pića.
- Organizator treba osigurati dovoljan broj praznih obrazaca za pisanje receptura vidi **(Prilog 2** – obrazac za pisanje recepture M 2).
- Svaki natjecatelj/ica može donijeti svoj inventar, pribor za rad i pribor za izradu dekoracija.

- Svi natjecatelji imaju pravo prije natjecanja pogledati radni i natjecateljski prostor.
- U modulu 2 organizator – domaćin je dužan odrediti – (osigurati) 2 ocjenjivača za stručni rad, te 3 ocjenjivača za „izgled, miris (aroma), okus“
- Natjecanje se provodi tako da dva učenika/ce – natjecatelja/ice nastupaju istovremeno ocjenjuju ih dva ocjenjivača/ice pojedinačno – zasebno (jedan ocjenjivač/ica ocjenjuje jednog učenika/cu – natjecatelja/icu, drugi ocjenjivač/ica ocjenjuje drugog učenika/cu – natjecatelja/icu)
- Koordinator/ica natjecanja nosi pripremljene barske mješavine ocjenjivačima/cama za (M2) „izgled, miris (aroma), okus“, koji moraju biti fizički odvojeni od učenika/ca – natjecatelja/ica, **ali ne i u drugoj prostoriji**

PIĆA I NAMIRNICE		PANO			
NATJECATELJ br 1					
NATJECATELJ br 2					
			ocjenjivač/ica 1	ocjenjivač/ica 2	ocjenjivač/ica 3
IZLOŽBENI STOL					
OKVIRNI SHEMATSKI PRIKAZ NATJECATELJSKE DVORANE					

- **Ocjenjivači/ce moraju biti vizualno okrenuti od publike i mentora radi mogućih „dogovorenih znakova“**
- **Ocjenjivanje za „Izgled, miris (aroma), okus“ M 2 mora biti javno, dizanjem pločice sa brojem bodova**
- **Ocjenjivanje mora biti odmah nakon završetka svaka dva natjecatelja**
- U Modulu 2 učenik/ca - natjecatelj/ica nakon što pripremi barsku mješavinu, istu prezentira
- Učenik/ca – natjecatelj/ica nakon završetka pripreme - izrade barske mješavine posprema sva pića i namirnice, uzima sav svoj pribor i sastojke te ostavlja čisto radno mjesto, kao i prostor za pripremu .
- Koordinator priprema radni prostor za slijedeće natjecatelje
- Organizator – domaćin neće biti odgovoran za bilo kakve gubitke ili oštećenja na privatnom inventaru kojeg natjecatelj/ice eventualno donesu.
- Ako je dekoracija u dodiru s barskom mješavinom smatrat će se sastojkom
- Maksimalno dozvoljen broj sastojaka za M 2 iznosi 5 sastojaka

4.2.1. Pravila natjecanja

- Na prethodno utvrđenom redoslijedu natjecanja – (ždrijebanjem), prva dva učenika/ce - natjecatelja/ice koji imaju redne brojeve 1 i 2 pristupaju natjecanju (nakon toga istim redoslijedom nastupaju svi ostali učenici/e - natjecatelji/ce – po dva istovremeno)
- Učenik/ca - natjecatelj/ica će napisati ispravnu recepturu i označiti način pripreme zadanog koktela na obrazac koji je predviđen za pisanje recepture (**Prilog 2**), popunjeni obrazac predaje koordinatoru/ici (**koordinator/ica mora radi regularnosti natjecanja pratiti, nadzirati i kontrolirati čitavi tijekom natjecanja, odgovarati za tajnost podataka i regularnost natjecanja**)
- Nakon pisanja recepture natjecatelj/ica priprema pića, čaše, priprema dekoracije, priprema inventar i opremu potrebnu za pripremanje koktela (ukupno vrijeme za pripremu 60 min)
- Svaki učenik/ca - natjecatelj/ica može raditi sa svojim vlastitim priborom (SH, BŽ, barsko sito, ribež, tanjurići i sl., nestandardna mjerica ili menzura nije poželjna).

- Barska mjerica pića mora biti standardna staklena i prozirna (zapremine 3/5 cl) ostale nisu zabranjene ali se oduzimaju bodovi koji su navedeni u ocjenjivačkoj listi (**vidi Prilog 3B**)
- Čaše za Modul 2 su osigurane od strane natjecatelja/ice
- Kad je učenik/ca - natjecatelj/ica napravio sve pripremne radove, ocjenjivači/ice označavaju početak izrade barskih mješavina i počinju mjeriti vrijeme
- Barske mješavine moraju biti predstavljene - rastočene u 4. čaše (tri čaše za komisiju i jedna za izložbeni stol)
- Dekoracija se stavlja na čašu tek kad je barska mješavina ulivena u konzumnu čašu
- Ako je dekoracija u direktnom dodiru sa pićem smatra se kao sastavni dio koktela (na pomaganje npr. štapić se ne smatra dodir)
- U Modulu 2 natjecatelj nakon što pripremi barsku mješavinu istu prezentira
- Ocjenjivač/ica koji ocjenjuje stručni rad dužan/na je nakon prezentacije koktela svakom učeniku/ci – natjecatelju, natjecateljici **ukazati na vrijeme izrade – ako je prekoračeno** (naknadno oduzimanje bodova za prekoračenje vremena nije dopušteno, kao i na možebitne greške a posebno naglasiti što je bilo dobro)
- Kad je učenik/ca - natjecatelj/ica završio/la natjecanje uzima sav svoj pribor i sastojke te ostavlja čisto radno mjesto, kao i prostor za pripremu (ne ulazi u 7 minuta zadanog vremena, već se oduzimaju bodovi za završne radove)

Izračun konačnog broja osvojenih bodova obaviti će se po sljedećem predlošku:

	Zadatak	Broj bodova	Ukupno
1.	Klasični koktel- Stručni rad	63 boda	Stručni rad (1+2) /2 Max. 63 boda
2.	Vlastita kreacija	Stručni rad	
		Izgled, miris (aroma), okus	37 bodova
UKUPNO			Max. 100 bodova

Napomena: Konačan broj bodova je prikazan u sljedećoj formuli :

$$\text{Konačan broj bodova} = \left(\frac{\text{Stručni Rad 1} + \text{Stručni Rad 2}}{2} \right) + \left(\frac{\text{Izgled} + \text{Miris} - \text{aroma} + \text{Okus (svi ocjenjivači)}}{\text{broj ocjenjivača}} \right)$$

Ocjenjuje se u: Modul 1: KRATKA BARSKA MJEŠAVINA – priprema u BČ ili SH (zadanih 10 koktela)

Modul 2: DUGA BARSKA MJEŠAVINA – priprema u BČ ili SH po vlastitom izboru, a računa se prosječna vrijednost oba stručna rada.

Izgled, miris (aroma), okus

Ocjenjuje se samo u pripremljenoj barskoj mješavini modula 2. i to na način prikazan u ocjenjivačkom listu – (vidi Prilog 4).

*AKO NAKON OCJENJIVANJA M1 + M2 DVOJE NATJECATELJA/ICA IMAJU ISTI BROJ BODOVA

PREDNOST SE DAJE ONOME TKO IMA BOLJI STRUČNI RAD

**AKO I NAKON TOGA IMAJU I DALJE ISTI BROJ BODOVA

PREDNOST SE DAJE ONOM TKO IMA BOLJE OCJENE ZA:

1.OKUS; 2. MIRIS (AROMA) 3. IZGLED (OVIM REDOSLIJEDOM)

Primjeniti čl. 17. Uputa i natjecatelju dodijeliti dodatni bod.

5. Prilozi

Prilog 1. - obrazac za pisanje klasičnog koktela

NATJECATELJ/ICA: _____ REDNI BROJ	
(ZAPORKA)	
KLASIČNI KOKTEL: (nakon izvlačenja upisati naziv koktela recepturu)	
NAZIV KOKTELA: _____	
KOLIČINA	SASTOJCI
Dekoracija	
Pripravljaju se u (označi X ispred MG ili SH): <input type="checkbox"/> Barskoj čaši MG	
<input type="checkbox"/> Shakeru SH	

Prilog 2. - obrazac za pisanje koktela – vlastita kreacija

NATJECATELJ/ICA: _____ REDNI BROJ	
(ZAPORKA)	
KOKTEL –VLASTITA KREACIJA: (upisati naziv koktela recepturu)	
NAZIV KOKTELA: _____	
KOLIČINA	SASTOJCI
Dekoracija	
Pripravljaju se u (označi X ispred MG ili SH): <input type="checkbox"/> Barskoj čaši MG	
<input type="checkbox"/> Shakeru SH	

Prilog 3 A. - Ocjenjivački listić/ Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M1 Stručni rad

Prilog 3 B. - Ocjenjivački listić/ Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M 2 Stručni rad

Ocjenjivački listić/Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M1 - STRUČNI RAD			
REDNI BROJ natjecatelja/ice _____ ZAPORKA ŠIFRA natjecatelja/ice _____			
Elementi ocjenjivanja	Mogući bodovi stručni rad Modul 1	Ostvareni bodovi struč. rad M1 (upisati ostvarene bodove)	Razlog oduzimanja bodova Ako se oduzimaju bodovi, zaokružiti koliko, obavezno navesti razlog, a ako se ne oduzimaju pod Ostvareni upisati max. moguće bodove
1. Recepture a) Pogrešna receptura (pića, količina u cl i namirnice) b) Neispravno napisan naziv pojedinog pića c) Neispravan redoslijed sastojaka d) Nije navedeno u čemu se priprema koktel (SH ili BČ)	8 bodova - 4 boda -2 boda - 1 bod - 1 bod		
2. Pripremni radovi a) Nema sav potreban inventar b) Ispada mu inventar na pod ili stol c) Neispravan redoslijed boca i sastojaka na stolu d) Osobna higijena (radna odjeća; obuća; frizura; nokti, brada i sl)	5 bodova - 1 bod - 1 bod - 1 bod - 2 boda		
3. Prezentiranje boce i sastojaka a) Boce nisu predstavljene publici ili Povjerenstvu b) Nisu promiješani sastojci koje je potrebno promiješati c) Dekoracije nisu prezentirane publici ili Povjerenstvu	3 boda - 1 bod - 1 bod - 1 bod		
4. Čaše a) Čaše nisu čiste (svaka čaša -1 bod) b) Nisu ohlađene konzumne čaše (svaka čaša -1 bod) c) Natjecatelj/ica ne uzima čaše pravilno (npr. za stalak)	7 bodova - 1; 2; 3 boda 1; 2; 3 boda - 1 bod		
5. Hlađenje šejkera ili barske čaše a) Natjecatelj/ica nije ohladio/la (SH ili BČ) b) Natjecatelj/ica nije koristio barsko sito (obavezno za BČ)	3 boda - 2 boda - 1 bod		

6. Izlijevanje viška vode iz BČ, SH konzumne čaše	4 boda		
a) Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode iz BČ ili SH	-2 boda		
b) Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode iz konzumnih čaša	- 2 boda		
7. Tehnika rada; rukovanje; inventarom; prolijevanje	15 bodova		
a) Natjecatelj/ica ne koristi standardnu staklenu mjericu (003/005)	- 2 boda		
b) Natjecatelj/ica ne toči pića po recepturi ili redoslijedu	- 2 boda		
c) Ispadanje leda iz čaše, BČ ili SH kod hlađenja	- 2 boda		
d) Natjecatelj/icanaslanja bocu ili bokal na mjericu	- 2 boda		
e) Ispadanje inventara pri radu	- 2 boda		
f) Prolijevanje 1- 3 kapi	- 1 bod		
g) Pretjerano prolijevanje	- 3 boda		
h) Korištenje rastakača (purer)	-1 bod		
8. Ravnomjerno rastakanje koktela u čaše (tolerancija 1mm)	7 bodova		
a) Čaše nisu ravnomjerno rastočene (1 – 3 mm)	- 1 bod		
b) Čaše nisu ravnomjerno rastočene (više od 3 mm)	- 3 boda		
c) Natjecatelj/ica toči koktel u istu čašu više od 2 puta	- 1 bod		
d) Natjecatelj/ica toči koktel u istu čašu više od 3 puta	- 2 boda		
9. Urednost pri dekoriranju koktela i prezentacija	7 bodova		
a) Dekoracija nije postojana (neuredna ili dehidrirala)	- 2 boda		
b) Dekoracija pada pri prezentaciji ili postavljanju na čašu	- 2 boda		
c) Koristi zabranjene elemente (cvijeće, bomboni, žele i sl)	- 1 bod		
e) Natjecatelj/ica nije prezentirao/la gotovi koktel			
10. Završni radovi	4 boda		
Natjecatelj/ica nije napravio/la završne radove (pospremanje inventara i pića)	- 4 boda		
11. Prekoračenje vremena pripreme			
Uzeti u obzir vrijeme za izradu 5 minuta			
Svaka prekoračena minuta - 1 bod			
Ukupno moguće ostvariti M1 63 BODA	Max. 63 boda		-----
Ocjenjivač/ica br: _____ Ime i prezime ocjenjivača/ice _____			
(potpis)			

Ocjenjivački listić/Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M2 - STRUČNI RAD

REDNI BROJ natjecatelja/ice _____ **ZAPORKA ŠIFRA**
 natjecatelja/ice _____

Elementi ocjenjivanja	Mogući bodovi stručni rad Modul 2	Ostvareni bodovi struč. rad M2 (upisati ostvarene bodove)	Razlog oduzimanja bodova Ako se oduzimaju bodovi, zaokružiti koliko, obavezno navesti razlog, a ako se ne oduzimaju pod Ostvareni upisati max. moguće bodove
1. Recepture a) Pogrešna receptura (pića, količina u cl i namirnice) b) Neispravno napisan naziv pojedinog pića c) Neispravan redoslijed sastojaka d) Nije navedeno u čemu se priprema koktel (SH ili BČ)	8 bodova - 4 boda - 2 boda - 1 bod - 1 bod		
2. Pripremni radovi a) Nema sav potreban inventar b) Ispada mu inventar na pod ili stol c) Neispravan redoslijed boca i sastojaka na stolu d) Osobna higijena (radna odjeća; obuća; frizura; nokti, brada i sl)	5 bodova - 1 bod - 1 bod - 1 bod - 2 boda		
3. Prezentiranje boce i sastojaka a) Boce nisu predstavljene publici ili Povjerenstvu b) Nisu promiješani sastojci koje je potrebno promiješati c) Dekoracije nisu prezentirane publici ili Povjerenstvu	3 boda - 1 bod - 1 bod - 1 bod		
4. Čaše a) Čaše nisu čiste (svaka čaša -1 bod) b) Nisu ohlađene konzumne čaše (svaka čaša -1 bod) c) Natjecatelj/ica ne uzima čaše pravilno (npr. za stalak)	7 bodova - 1; 2; 3 boda - 1; 2; 3 boda - 1 bod		
5. Hlađenje šejkera ili barske čaše a) Natjecatelj/ica nije ohladio/la (SH ili BČ) b) Natjecatelj/ica nije koristio barsko sito (obavezno za BČ)	3 boda - 2 boda - 1 bod		
6. Izlijevanje viška vode iz BČ, SH konzumne čaše c) Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode iz BČ ili SH d) Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode iz konzumnih čaša	4 boda - 2 boda - 2 boda		

<p>7. Tehnika rada; rukovanje; inventarom; prolijevanje</p> <p>a) Natjecatelj/ica ne koristi standardnu staklenu mjericu (003/005)</p> <p>b) Natjecatelj/ica ne toči pića po recepturi ili redosljedu</p> <p>c) Ispadanje leda iz čaše, BČ ili SH kod hlađenja</p> <p>d) Natjecatelj/icanaslanja bocu ili bokal na mjericu</p> <p>e) Ispadanje inventara pri radu</p> <p>a) Prolijevanje 1- 3 kapi</p> <p>b) Pretjerano prolijevanje</p> <p>h) Korištenje rastakača (purera)</p>	<p>15 bodova</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 1 bod</p> <p>- 3 boda</p> <p>-1 bod</p>		
<p>8. Ravnomjerno rastakanje koktela u čaše (tolerancija 1 mm)</p> <p>a) Čaše nisu ravnomjerno rastočene (1 – 3 mm)</p> <p>b) Čaše nisu ravnomjerno rastočene (više od 3 mm)</p> <p>c) Natjecatelj/ica toči koktel u istu čašu više od 2 puta</p> <p>d) Natjecatelj/ica toči koktel u istu čašu više od 3 puta</p>	<p>7 bodova</p> <p>- 1 bod</p> <p>- 3 boda</p> <p>- 1 bod</p> <p>- 2 boda</p>		
<p>9. Urednost pri dekoriranju koktela i prezentacija</p> <p>a) Dekoracija nije postojana (neuredna ili dehidrirala)</p> <p>b) Dekoracija pada pri prezentaciji ili postavljanju na čašu</p> <p>c) Koristi zabranjene elemente (cvijeće, bomboni, žele i sl)</p> <p>e) Natjecatelj/ica nije prezentirao/la gotovi koktel</p>	<p>7 bodova</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 1 bod</p>		
<p>10. Završni radovi</p> <p>Natjecatelj/ica nije napravio/la završne radove (pospremanje inventara i pića)</p>	<p>4 boda</p> <p>- 4 boda</p>		
<p>11. Prekoračenje vremena pripreme</p> <p>Uzeti u obzir vrijeme za izradu 7 minuta</p> <p>Svaka prekoračena minuta - 1 bod</p>			
<p>Ukupno moguće ostvariti M2 63 BODA</p>	<p>Max. 63 boda</p>		<p>-----</p>
<p>Ocjenjivač/icabr: _____ Ime i prezime ocjenjivača/ice _____</p> <p>_____</p> <p>(potpis)</p>			

Prilog 4. Ocjenjivački listić/Evaluationsheet DISCIPLINA 5 „Izgled, miris (aroma), okus” M 2

Ocjenjivački listić/ Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M2 Izgled, miris (aroma), okus					
REDNI BROJ natjecatelja/ice _____ ZAPORKA ŠIFRA natjecatelja/ice _____					
IZGLED		MIRIS (AROMA)		OKUS	
ODLIČAN	10	ODLIČAN	12	ODLIČAN	
VRLO DOBAR	9	VRLO DOBAR	11	VRLO DOBAR	
DOBAR	8	DOBAR	10	DOBAR	
Maksimalan mogući broj bodova M2 « Izgled, miris (aroma), okus » iznosi 37					
UKUPAN BROJ OSTVARENI BODOVA _____					
Ocjenjivač/ica br: _____ Ime i prezime ocjenjivača/ice _____					
(potpis) _____					

Prilog 5 košarica pića i namirnica za 1. modul

Sastojci za disciplinu 5. Modul 1.	
Gin	Vermouth dry
Rum svijetli	Vermouth crveni
Cognac	Narančin sok - Cappy
Vodka	Limunov sok
Whisky	Narančin sok
Apricot Brandy	Grenadina sirup
Vinjak	Maslina
Angostura biter	Kandirana trešnja ili višnja
Kakao liker	Slatko vrhnje
Cointreau	Tvrda čokolada
Liker od mente	

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 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 stručno i profesionalno upućene osobe/glumce potrebne za komunikaciju s natjecateljem
- škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke uvjete za provedbu natjecanja u ovoj disciplini što **uključuje:**

Modul	Prostor	Oprema	Ostalo	Trajanje
M4	učionica ili neki drugi prostor za 12 natjecatelja i nadzor	12 računala i pisač	dostupna Internet veza unaprijed otvorena e-mail adresa mogućnost ispisa	60 min
M1/ M2/ M3	a) Odvojeni prostor za natjecatelje koji čekaju na natjecanje – koji nije uz recepciju ili se može izolirati b) Prostor koji će osigurati: mjesto za natjecatelja mjesto za prosudbeno povjerenstvo (6-8 osoba) mjesto za gledatelje i glumce mjesto za ispostavljanje hotelske dokumentacije (za 2 natjecatelja istovremeno)	- stol i 12 stolica, voda - recepcijski pult/desk za natjecatelja - stol i stolice za prosudbeno povjerenstvo - stolice za gledatelje (10-15) - 2 stola i stolice odvojena za ispostavljanje dokumentacije	educirane glumce telefon/ne mora biti priključen na liniju odgovarajuće hotelske obrasce, prapagandne materijale, cjenik hotela i popratnu dokumentaciju hotela papir, kemijske olovke, spjalice, 6 kalkulatora za natjecatelje i prosudbeno povjerenstvo primjerke ocjenjivačkih listića po modulima	MODUL 1 – cca 85 min MODUL 2 – cca 90 min Modul 3 – cca 70 min
Brifing	mjesto za završni osvrt, komentare i savjete vezane uz disciplinu 6	12-tak stolica	/	30 min

- Povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
- Za regionalna natjecanja škola domaćin određuje hotel u destinaciji škole domaćina – Prelogu, Puli, Osijeku i Zadru
Škola domaćin će na webu objaviti pripadajuće dokumente Hotela.
- Za državno natjecanje se određuje hotel na Malom Lošinju.
- **Napomena:** Natjecatelji će u kalkulacijama koristiti individuale cjenike hotela (regionalno i državno), s konverzijom 1€ =7,5 kn

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 - pomoć gostu tijekom boravka

Recepcionaru/natjecatelju dolazi gost na recepciju te slijedi konverzacija na **stranom jeziku** o prijemu 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. U specifičnim situacijama u komunikaciji s gostom natjecatelj pomaže gostu u raznim prilikama/prigodama (bolest gosta, karte za priredbe, požar u sobi, uznemiravanje gosta, rođendan gosta, krađa u sobi gosta... isl.) prilikom njegova boravka u hotelu/destinaciji.

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

Trajanje zadatka: 6 – 8 minuta, **konverzacija na stranom jeziku.**

M3: naplata računa i poslovi pri odlasku gosta (s neočekivanom situacijom)

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, osiguranje, prijava i odjava boravka, PDV i sl.)
- recepcionar treba odjaviti gosta – check out iz hotela (redovni ili iznenadni odlazak), odjava svim hotelskim službama
- na odlasku gosta događa se neka neočekivana situacija (gost se žali na kvalitetu usluga, na loše vrijeme, na neljubazno osoblje; moguća krađa, iznenadna bolest/slabost i sl.)

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 o mogućnostima njegova boravka u hotelu.

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 discocluba, gužvu na plaži, industrijsku hranu i sl..

Dokumenti: situacijski zadaci, upit-ponuda.

Trajanje zadatka: 10 min upoznavanje sa modulom + 25 min/situaciji. Ukupno 60 min.

Ocjenjivački listić/Evaluationsheet

Napomene:

1. *Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 7, to znači od 0 do 7.*
2. *Profesor stranog jezika - član prosudbenog povjerenstva ocjenjuje samo **elemente stranog jezika** u ocjenjivačkom listiću. Njegove ocjene stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja*

4. Ocjenjivački listić/Evaluationsheet – disciplina 6.

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	3	
Srdačni pozdrav i predstavljanje hotela sebe	1	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji – pojašnjenje rezervacije	1	
Završetak razgovora – motiviranje na dalji kontakt	1	
Stručnost – poznavanje ponude i procedure rada	15	
Pružanje podataka o ponudi/hotelske usluge: <i>smještaj, prehrana, piće</i>	1	
Pružanje podataka o sadržajima: <i>sportski sadržaji, wellness, fitness, parkiranje,</i>	1	
Pružanje informacije o cijenama	1	
Pružanje informacije o popustima, doplatama	1	
Pružanje informacije o mogućnostima plaćanja, otkaznim rokovima, osiguranjima rezervacije	1	
Animiranje gosta za dodatne proizvode/usluge (wellness, zabavni programi, izleti) – proaktivnost <i>Ako nije ponuđena dodatna usluga 0 bodova Ponuđene 2 dodatne usluge 1 bod, a za 3i više ekstra usluga 2 boda</i>	0 - 2	
Pružanje informacije kako doći do hotela	1	
Snalaženje u korištenju radne dokumentacije i obrazaca/formulara – popunjavanje prijama rezervacije prema svim elementima rezervacije: <i>Ime i prezime gosta (naziv), adresa – kontakti 1 bod Razdoblje boravka gosta – 1 bod Broj osoba – vrsta sobe 1 bod Aranžman s početnom i završnom uslugom 1 bod Ostale usluge/sadržaji (BP, osiguranje, ...) 1 bod Cijena, popusti-akcije, doplate 1 bod Način plaćanja – osiguranje dolaska gosta 1 bod</i>	0 - 7	
Retorika - primjerenost, razumljivost, dopadljivost, jednostavnost razgovora	2	
Razumljivost, razgovjetnost, boja i ton glasa	1	
Samouvjerenost i sigurnost u prezentaciji ponude	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	3	
Dobrodošlica i pozdrav – kako mogu pomoći?	1	
Samopouzdanje, kontakt očima, usmjerena pažnja na gosta – <i>jeste li prvi put kod nas, kako ste putovali?</i>	1	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji – (želi ugodan odmor, boravak...)	1	
Stručnost – poznavanje procedura rada, definiranje sadržaja proizvoda/usluge, korištenje dokumentacije,	12	
Postavljanje pravih pitanja - vođenje razgovora	1	
Konkretiziranje elemenata hotelskog proizvoda za stvarnog gosta – <i>smještaj gosta u hotel prema rezervaciji (Check in) – utvrđivanje svakog elementa smještaja (vrsta i tip sobe, usluge/aranžman, BP/osiguranje, akcije/popusti...)</i>	0 - 2	
Animiranje gosta za dodatne usluge/proizvode – nuđenje gostima drugih usluga hotela (<i>garaža, wellness, sportski sadržaji...</i>)	0 - 2	
Korištenje radne dokumentacije/formulara/obrazaca (traženje rezervacije/osobne iskaznice/ popunjavanje hotelske iskaznice idr.)	0 - 2	
Pružanje informacija o proizvodima/uslugama u hotelu <i>Gdje se nalazi soba i kako doći do nje, vrijeme i prostor korištenja obroka, kako koristiti wi-fi;</i>	0 - 2	
Pružanje informacija o proizvodima/uslugama u destinaciji koje gost traži tijekom boravka (<i>možnosti za sport, izlete, ekstra obroke/specijalitete, zanimljivosti, atrakcije...</i>)	0 - 2	
Izdavanje hotelske kartice/ključa	1	
Pomoć gostu tijekom boravka - rješavanje situacije	4	
Prilagođava se zahtjevu gosta - razumije što gost želi i nastoji ispuniti želju gosta	1	
Pomaže gostu s razumijevanjem i empatijom	1	
Pruža odgovarajući odgovor/objašnjenje	1	
Slijedi poslovnu/sigurnosnu politiku hotelske kuće (<i>poziva odgovornu osobu</i>)	1	
Retorika	2	
Pitanja i odgovori su jasni, razumljivi i precizni	1	
Afirmativni pristup – natjecatelj pristupa gostu s pozitivnim stavom i nastojanjem da se gostu ugodni	1	
Strani jezik	12	
Tečnost razgovorne komunikacije - govorna produkcija i interakcija	8	
Točnost - usvojenost jezika struke	5	

Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom odlaska gosta:	Modul 3. 0-18	max 18
Profesionalnost; odnos/briga prema gostu	4	
Pozdrav (<i>prepoznavanje gosta</i>)	1	
Verbalna i neverbalna komunikacija (<i>uporaba pitanja kako ste proveli odmor, jeste li bili zadovoljni?</i>)	1	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	1	
Pozdrav i ispraćaj	1	
Stručnost – poznavanje procedura rada,	10	
Konkretiziranje elemenata hotelskog proizvoda koje je gost koristio <i>u hotelu prema rezervaciji (vrsta i tip sobe, usluge/aranžman, BP/osiguranje, akcije/popusti ...)</i>	0 - 2	
Obračun svih elemenata/sastavnica hotelskog računa s odgovarajućim cijenama (<i>uključene sve usluge, BP, PDV, iznosi, popusti</i>)	0 - 3	
Ispostavljanje hotelskog računa (ime i prezime gosta, razdoblje boravka, broj sobe, vrsta/tip sobe, broj osoba, vrsta usluga)	0 - 3	
Naplata hotelskog računa – vrste plaćanja	1	
Pomoć pri odlasku (<i>pitanja vezana uz nošenje prtljage, pozivanja taxi ili..</i>)	1	
Neočekivana situacija – događaj prije odlaska gosta	4	
Prilagođava se nastaloj situaciji, razumije gosta i razjašnjava situaciju	1	
Pomaže gostu s razumijevanjem i empatijom	1	
Pruža realan/odgovarajući odgovor/objašnjenje	1	
Slijedi poslovnu/sigurnosnu politiku hotelske kuće (<i>poziva odgovornu osobu</i>)	1	

Kriteriji za ocjenu pisane komunikacije prilikom odgovora na upit, odnosno prigovor:	Modul 4. 0-29	max 29
Odgovor na upit – profesionalne i stručne kompetencije – elementi ponude	8	
Pozdrav – uvodna/završna pisana rečenica	1	
Odgovorene/pružane sve zatražene informacije (razdoblje boravka, tip/vrsta sobe, broj osoba, vrsta usluge, dodatne usluge, BP)	0 - 3	
Pružene su sve informacije o cijenama i načinu plaćanja	1	
Pružene informacije o mogućnosti otkazivanja	1	
Traži se osiguranje rezervacije/ponude (utvrđuje se rok opcije vezan uz ponudu, traži se predujam/CC)	1	
Motiviranje na dalji kontakt	1	
Odgovor na žalbu/prigovor – profesionalne i stručne kompetencije	6	
Pozdrav – uvodna/završna rečenica	1	
Ozbiljnost i profesionalnost odgovora na prigovor	1	
Realističnost rješenja prigovora	4	
Pokazane vještine	3	
Odgovori u zadanom roku	1	
Primjena računala	1	
Forma i jasnoća pisanog odgovora su u skladu s poslovnim dopisivanjem	1	
Strani jezik - jezična kompetentnost	12	
Korištenje stručne terminologije – jezik struke	7	
(Pravopis) gramatička točnost i bogatstvo leksika	5	
Ukupno	max 100	

Član prosudbenog povjerenstva :

Predsjednik prosudbenog povjerenstva

UPUTE ZA GLUMCE

Članovi državnog povjerenstva dužni su prije početka natjecanja održati brifing s glumcima i dati jasne upute kako slijedi:

1. Pisanu informaciju za glumce koja mora sadržavati sljedeće elemente:

- destinaciju
- način putovanja (osobni automobil, zrakoplov, autobus, vlak)
- ime hotela s navedenom kategorijom
- vrsta i tip sobe (koliko ležajeva, pogled, balkon)
- uslugu koju žele (polupansion, puni pansion, noćenje s doručkom)
- broj osoba za koje je potreban smještaj
- imena gostiju
- datume rođenja svih gostiju
- dodatnu uslugu koju žele rezervirati ili za koju traže samo informaciju (u hotelu: masaža, poslugu u sobu, sauna i sl; izvan hotela: izlet, razgled, najam bicikla i sl.)
- specifične želje (posebna prehrana, kućni ljubimci...)
- način plaćanja za koji će se odlučiti (obročno, odjednom, kartica, gotovina i sl.)

2. Uputiti da:

- u komunikaciji budu jasni, razgovjetni
- u razgovoru ne preuzmu vodeću ulogu – da dozvole natjecatelju da vodi razgovor
- se drže predmeta rezervacije (radi ograničenog vremena)
- vode razgovor na način da omoguće natjecateljima da od njih zatraže informacije potrebne za konačnu rezervaciju (o destinaciji, objektu, vrsti usluge, putnicima, načinu plaćanja, osiguranju, dodatnim uslugama, specifičnim željama i dr.) – izbjegavati davanje informacija unaprijed; očekuje se da natjecatelj vodi komunikaciju i postavlja prava pitanja, kako bi stekao uvid što gost želi, odnosno da gostu ponudi što je moguće više različitih usluga
- glumac ne smije voditi glavnu riječ, već samo traži prvo informacije, a zatim usluge prema zadatku
- prema svim natjecateljima pristupe na isti način (da bi se poštivali isti uvjeti za sve natjecatelje)

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
- 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 u ovoj disciplini što **uključuje**:

Modul	Prostor	Oprema	Ostalo	Trajanje
M1	učionica ili neki drugi prostor za 12 natjecatelja i nadzor	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 12 računala ➤ pisač 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dostupna Internet veza ➤ unaprijed otvorena e-mail adresa ➤ mogućnost ispisa 	60 min
M2/ M3/ M4	<p>a) Odvojeni prostor za natjecatelje koji čekaju na natjecanje</p> <p>b) Prostor koji će osigurati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ mjesto za natjecatelja ➤ mjesto za prosudbeno povjerenstvo (6-8 osoba) ➤ mjesta za gledatelje i glumce ➤ mjesto za ispostavljanje putne dokumentacije (za 2 natjecatelja istovremeno) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ stol/desk za natjecatelja ➤ stol za prosudben u komisiju ➤ stolice za gledatelje (10-15) ➤ 2 stola odvojena za ispostavljanje dokumentacije 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ educirane glumce telefon/ne mora biti priključen na liniju ➤ 10 primjeraka kataloga putničke agencije KOMPAS ZAGREB ➤ papir, kemijske olovke, spajalice, 6 kalkulatora za natjecatelje i prosudbeno povjerenstvo ➤ primjerke ocjenjivačkih listića, putne dokumentacije Croatia express putnička agencija d.o.o., 	<p>MODUL 2 – 85 min</p> <p>MODUL 3 i 4 – 140 do 200 min</p>
Brifing	<ul style="list-style-type: none"> ➤ mjesto za završni osvrt, komentare i savjete vezane uz disciplinu 7 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ stolice 	/	30 min

- prostor prilagođen potrebama provedbe **M1** (Korespodencija sa strankom uz izračun cijene za grupu na temelju ponuđenih elemenata) tj. pisanje i slanje elektronske pošte: učionica/prostor s 12 računala, dostupnu Internet vezu, unaprijed pripremljenu e-mail adresu, mogućnost ispisa;

- prostor prilagođen potrebama provedbe **M2/M3/M4** (simulacija putničke agencije): stol za natjecatelja s telefonom, stol za prosudbeno povjerenstvo (6-8 osoba), 10-15 stolica za gledatelje i glumce, 2 stola za ispostavljanje putne dokumentacije (za 2 natjecatelja istovremeno); telefon (ne treba biti priključen na liniju), 6 kalkulatora, kopije putne dokumentacije Croatia express putnička agencija d.o.o., kemijske olovke papir, spajalice; kopije ocjenjivačkih listića, 10 primjeraka kataloga putničke agencije KOMPAS ZAGREB)
 - odvojeni prostor za kandidate koji čekaju na natjecanje
 - prosto za brifing na kraju natjecanja u disciplini 7
- prosudbeno povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
 - za provedbu natjecanja, škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati kataloge turističke agencije Kompas
 - Za regionalno i državno i natjecanje zadaci će proizlaziti iz kataloga putničke agencije Kompas Zagreb. Croatia express putnička agencija d.o.o., temeljem potpisanog subagentskog ugovora -prodaje Kompasove aranžmane.
 - Uvjeti plaćanja se primjenjuju iz kataloga Kompas.
- Zadaci za regionalno:** katalog ZIMA 2017./2018., www.kompas.hr,
Zadaci za državno: katalog LJETO 2018. web: www.kompas.hr

3. Sadržaji modula – zadaci natjecanja

Modul 1: Korenspondencija sa strankom (elektronska pošta)

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

- **odgovor na individualni upit**
- **odgovor na upit grupe s izračunom cijene na temelju ponuđenih elemenata**

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. Natjecatelji će uz zadatak (upit) dobiti dodatni materijal s informacijama o elementima potrebnim za izračun cijene po osobi i to: cijenu autobusa koja uključuje najam za čitavo vrijeme boravka, cijenu smještaja po osobi u dvokrevetnoj sobi, cijenu pratitelja za grupu, iznos marže izražen u postotku.

Dokumenti: individualni/grupni upit

Trajanje zadatka: 10 min upoznavanje sa modulom + 25 min/situaciji.

Ukupno 60 min.

Modul 2: Općenite informacije o ponudama i programima (telefonski poziv)

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

Natjecatelj koristi Kompasove kataloge koji sadrže 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 putničke agencije Kompas.

Trajanje zadatka: 5-7 minuta/natjecatelju.

Modul 3: Poslovi prodaje usluga (na licu mjesta)

Klijent/stranka dolazi u putničku agenciju i traži, sukladno ranije obavljenom telefonskom razgovoru (iz M2), 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 doplata, otkazi, putna osiguranja i sl.

Dokumenti: Katalog putničke agencije Kompas.

Modul 4: Ispostavljanje putne dokumentacije (elektronska pošta)

Agent (natjecatelj) na osnovu dogovora o prodaji/kupnji usluge u poslovnicu 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 dostupan na natjecanju
- turističku uputnicu, voucher
- policu osiguranja

Dokumenti: Ugovor o turističkom aranžmanu, Voucher i Opći uvjeti i upute za turističke aranžmane iz Kataloga, Polica osiguranja Allianz, programi agencije iz M2 i M3.

Trajanje zadatka: maksimalno 20 minuta.

Napomena: Moduli 3 i 4 su tehnološki povezani te se vode na **hrvatskom jeziku**.

Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

Napomene:

3. Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.
4. Profesor stranog jezika - član prosudbenog povjerenstva ocjenjuje samo **elemente stranog jezika** u ocjenjivačkom listiću pod **žuto**. Njegove ocjene stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja

Elementi ocjenjivanja	Broj mogućih bodova	Broj ostvarenih bodova
Kriteriji za ocjenu pisane korespondencije sa strankom: ELEKTRONSKA POŠTA	MODUL 1 (max 26)	
PROFESIONALNE KOMPETENCIJE		
Odgovor na individualni upit- elementi ponude	8	
Odgovor sadrži informacije o destinaciji	1	
Odgovor sadrži informacije o cijeni	1	
Odgovor sadrži informacije o popustima	1	
Odgovor sadrži informacije o doplatama	1	
Odgovor sadrži informacije o boravišnoj pristojbi	1	
Odgovor motivira na daljnji kontakt	1	
Odgovor je jasan i precizan	1	
Forma odgovora je u skladu s pravilima poslovnog dopisivanja	1	
Odgovor na grupni upit- elementi ponude	8	
Odgovor sadrži informacije o destinaciji	1	
Izračunata cijena je točna	1	
uključeni su svi elementi potrebni za izračun konačne cijene (4 elementa)	1 do 4	
Odgovor je jasan i precizan	1	
Forma odgovora je u skladu s pravilima poslovnog dopisivanja	1	
JEZIČNE KOMPETENCIJE - strani jezik	10	
Razina korištenja stručne terminologije	1 do 5	
Pravopis	1 do 5	
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom pružanja informacija TELEFONSKI POZIV	MODUL 2 (max 23)	
PROFESIONALNOST; odnos prema potencijalnom kupcu, BRIGA O GOSTU	2	
Srdačan pozdrav i predstavljanje	1	
Motivira potencijalnog kupca da uplati aranžaman u toj agenciji (zainteresiran je za potrebe i želje gosta, traži njegov kontakt, nudi mogućnost daljnjih pitanja i sl.)	1	
STRUČNOST; natjecatelj je upoznat s ponudom agencije	8	
Snalazi se u informacijama o cijenama	1	
Snalazi se u informacijama o popustima	1	
Snalazi se u informacijama o doplatama	1	
Snalazi se u informacijama o mogućnostima plaćanja	1	
Snalazi se u informacijama o boravišnoj pristojbi	1	
Vodi razgovor, postavlja prava pitanja (o odabiru destinacije, o vrsti usluge, o tipu sobe, ...)	1	

Nudi druge usluge agencije (prijevoz, transfer, izlete, ulaznice i sl.)	1	
Nudi osiguranje	1	
Retorika; primjerenost, razumljivost, sigurnost, jednostavnost razgovora	3	
Razumljivost (jasno izražavanje)	1	
Srdačnost	1	
Sigurnost, samouvjerenost u prezentaciji ponude	1	
Strani jezik	10	
Tečnost razgovorne komunikacije	1 do 5	
Točnost uporabe jezika	1 do 5	
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije pri prodaji proizvoda/usluga NA LICU MJESTA	MODUL 3 (max 24)	
PROFESIONALNOST; odnos prema potencijalnom kupcu, BRIGA O GOSTU	6	
Pozdravlja s osmjehom, rukuje se	1	
Tijekom razgovora kupca gleda u oči	1	
Držanje je pravilno i opušteno	1	
Tijekom razgovora je strpljiv i odaje sigurnost	1	
Postavlja precizna i jasna pitanja	1	
Odjeća i frizura su primjereni	1	
STRUČNOST; natjecatelj je upoznat s ponudom agencije	18	
Daje dobre informacije o cijenama	1	
Daje dobre informacije o popustima	1	
Daje dobre informacije o doplatama	1	
Daje dobre informacije o mogućnostima plaćanja	1	
Daje dobre informacije o boravišnoj pristojbi	1	
Definira smještajni objekt	1	
Definira termin	1	
Definira broj osoba i godišta	1	
Definira tip sobe	1	
Definira vrstu usluge	1	
Nudi osiguranje	1	
Informira o općim uvjetima	1	
Postavlja pitanja o specifičnim željama, potrebama kupca (posebna prehrana, lokacija objekta- u centru, dalje od centra, parkiralište, kućni ljubimci i sl.)	1	
Daje dodatne informacije o specifičnostima destinacije (preporuka o kulturno-povjesnoj ponudi, eno-gastro ponudi, animaciji i sl.)	1	
Animira za dodatne usluge koje agencija nudi vezano uz odabir kupca	1	
Daje informacije o početnoj i završnoj usluzi	1	
Daje informacije o vremenu ulaska u sobu i izlaska iz sobe zadnji dana	1	
Informira o putnoj dokumentaciji	1	

Kriteriji za ocjenu zaključivanja i prodaje aranžmana - ISPOSTAVLJANJE DOKUMENTACIJE	MODUL 4 (max 27)	
Ispunjavanje ugovora i izračun troškovnog iznosa aranžmana prema dogovorenim sastavnicama iz Modula 3	17	
Upisan je naziv smještajnog objekta i destinacije	1	
Upisan je datum početka i završetka usluge	1	
Upisana je početna i završna usluga	1	
Upisana su imena svih gostiju i datumi rođenja (ako je potrebno)	1	
Naveden je tip sobe- u opisu usluge	1	
Navedena je vrsta usluge (noćenje s doručkom, polupansion, puni pansion, all inclusive, posebna prehrana, kućni ljubimci i sl.)- u opisu usluge	1	
Navedena je akcija- u opisu usluge	1	
Navedeni su popusti - u opisu usluge	1	
Navedena je boravišna pristojba - u opisu usluge	1	
Agent je potpisao ugovor i upisao mjesto i datum ugovaranja	1	
Pravilno je spunjen obračun plaćanja	1	
U obračun su uključene točne cijene (s obzirom na uslugu, termin i dr.)	1	
Obračunati su točni popusti , akcije,	1	
Obračunate su točne doplate	1	
Obračunata je boravišna pristojba	1	
Ukupni izračun je točan	1	
Kupac je upoznat s općim uvjetima (kupac je potpisao ugovor)	1	
Ispostavljanje turističke uputnice - vouchera	10	
Upisan je naziv smještajnog objekta i destinacije	1	
Upisan je datum početka i završetka usluge	1	
Upisana je početna i završna usluga	1	
Upisana su imena svih gostiju i datumi rođenja (ako je potrebno)	1	
Naveden je tip sobe u opisu usluge	1	
Navedena je vrsta usluge (noćenje s doručkom, polupansion, puni pansion, all inclusive, posebna prehrana, kućni ljubimci i sl.)- u opisu usluge	1	
Navedena je akcija - u opisu usluge	1	
Navedeni su popusti - u opisu usluge	1	
Navedena je boravišna pristojba - u opisu usluge	1	
Agent je potpisao voucher i upisao mjesto i datum ugovaranja	1	
Ukupno:	MAX 100	

Član prosudbenog povjerenstva :

Predsjednik prosudbenog povjerenstva

Disciplina 8. Predstavljanje turističkog odredišta-destinacije

1.Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Predstavljanje turističkog proizvoda turističke destinacije je procijeniti znanja, vještine i kompetencije u prezentaciji turističke destinacije kroz određeni turistički proizvod. Natjecatelji će prezentirati turistički proizvod turističke destinacije prema posebno zadanom zadatku, odnosno prema specifičnim potrebama, željama i zahtjevima gostiju/klijenata.

2.Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- naglasak natjecanja odnosi se na kreativnost, stručnost, inovativnost, ideju i prezentacijske vještine
- natjecatelji će prezentirati svoj uradak na hrvatskom i stranom jeziku koji su odabrali prilikom prijave u Vetis u omjeru cca: 50 % hrvatski/ 50 % strani jezik
- Strani natjecatelji će prezentaciju izvršiti 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
- natjecateljima je zabranjena uporaba osobnih stickova, mobitela i drugih tehničkih pomagala
- škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja dužna je osigurati tehničke uvjete za provedbu
- dok čekaju na natjecanje, natjecatelji ne smiju uz sebe imati mobitele
- škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja dužna je prije datuma održavanja natjecanja, pozvati prosudbeno povjerenstvo i uputiti ih u pravila natjecanja, zadanu temu, ocjenjivački listić

Modul	Prostor	Oprema	Ostalo	Trajanje
M1 i M2	Učionica ili drugi prostor za natjecatelje, za pripremu PP prezentacije i nadzor	Računala	-dostupnost interneta	4 sata
M3 i M4	Prostor za natjecanje koji će osigurati: -mjesto za natjecatelja -mjesto za prosudbeno povjerenstvo -mjesto za gledatelje Odvojeni prostor za natjecatelje koji čekaju natjecanje.	-stol sa osiguranim računalom za natjecatelja i daljinski za upravljanje prezentacijom -projektno platno -projektor -stol za prosudbeno povjerenstvo -stolice za gledatelje	-dostupnost interneta u prostoriji u kojoj će se provoditi natjecanje -primjerke ocjenjivačkih listića	10-15 min po natjecatelju
Brifing	Mjesto za završni osvrt, komentare i savjete vezane uz disciplinu 8	-stolice		30 min

- Tema ovogodišnjeg natjecanja Gastro 2018. :

„Destinacija za rajski odmor“

- zadatak koji će učenici pripremati na regionalnom natjecanju vezan je **uz županiju škole** domaćina regionalnog natjecanja sa naglaskom na destinaciju održavanja regionalnog natjecanja
- zadatak na državnom natjecanju vezan je uz županiju škole domaćina državnog natjecanja, **Primorsko goransku županiju s naglaskom na destinaciju održavanja državnog natjecanja- Mali Lošinj**, te natjecatelji imaju zadatak :
 - **Kreirati novi ili redizajnirani postojeći turistički proizvod na zadanu temu s ciljem poboljšanja postojeće ponude turističkog proizvoda u sezoni ili izvan sezone**
 - **Za oba natjecanja (regionalno i državno), natjecatelji moraju odabrati ciljanu skupinu gostiju po želji, te za tu skupinu osmisliti turistički proizvod navedene destinacije**

3.Sadržaj modula – zadaci natjecanja

M1. Predstavljanje turističkog proizvoda turističkog odredišta ciljnoj skupini

Natjecatelji na temelju određenog zadatka vode računa o:

- osnovnim informacijama o županiji u kojoj se organizira državno natjecanje (položaj, prometna povezanost, opće karakteristike)
- turističkim informacijama o destinaciji (postojeća ponuda, prirodne vrijednosti, kulturne atraktivnosti, oblici turističke ponude, klima,...)
- Prepoznavanje potreba ciljne skupine

Kreiranje turističkog proizvoda prema zadanom zadatku:

- Natjecatelj izrađuje ponudu novog ili redizajniranog turističkog proizvoda/usluge vezano uz zadanu temu i ciljanu skupinu
- Važno je uz poznavanje teme obuhvatiti kreativnost doživljaja i izraditi poželjan, zanimljiv turistički proizvod/uslugu
- Prepoznati postojeće resurse destinacije (kulturno povijesne znamenitosti, prirodne atrakcije, sportske i zabavne sadržaje, manifestacije, eno-gastronomiju, posebne zanimljivosti, aktivnosti i sl. koji se mogu iskoristiti za novi turistički proizvod/uslugu prema zadanom zadatku, prilagođeno odabranoj skupini gostiju)
- Iznjedriti mogućnosti stvaranja novog turističkog proizvoda destinacije, namijenjenog turističkom tržištu na temelju postojećih resursa i novih turističkih aktivnosti u skladu s zahtjevima ciljane skupine
- Prepoznati i iznjedriti ostale resurse destinacije/županije koje nisu dovoljno iskorištene i involvirati ih u novi turistički proizvod/uslugu vezano uz postavljene zadatak

M2: Izrada prezentacije

- Natjecatelji će izraditi Power Point¹ Prezentaciju prema zadanom zadatku, za koju imaju na raspolaganju 4 sata. Po završetku izrade, svoju prezentaciju će pohraniti kod prosudbenog povjerenstva
- Prezentacija će sadržavati informacije i ponudu turističke destinacije, no naglasak mora biti na izvučenom zadatku, vodeći računa o ciljnoj skupini koju natjecatelj može sam odabrati
- Natjecatelji bi trebali pokazati svoju inovativnost i kreativnost (na temelju prikupljenih podataka o destinaciji), pronaći mogućnosti/resurse, osmisliti aktivnosti koji bi se mogle uključiti u nov turistički proizvod/uslugu kako bi zainteresirali i potakli goste ciljne skupine na dolazak u zadanu destinaciju

M3: Vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike

- Natjecatelji trebaju predstaviti svoju viziju novog turističkog proizvoda /usluge kroz powerpoint prezentaciju i pritom pokazati vlastite komunikacijske vještine, kako na hrvatskom, tako i na stranom jeziku koji su prijavili kroz Vetis.
- Natjecatelji će imati min. 10 i max. 15 minuta za izlaganje i vizualnu prezentaciju svog rada.

M4: Uporaba stranog jezika

natjecatelji će prezentirati svoj uradak na stranom jeziku koji su odabrali prilikom prijave u Vetis u omjeru 50:50 %.

¹ Zbog zahtjevne tehničke podrške i moguće zlouporabe drugih prezentacijskih tehnika, koristiti Power point prezentaciju

4.Ocjenjivački listić/Evaluationsheet

Elementi ocjenjivanja	Zadani broj bodova	DA/NE	Ostvareni broj bodova
M1.Predstavljanje turističkog proizvoda turističkog odredišta ciljnoj skupini	48		
Natjecatelj je obuhvatio osnovna obilježja županije	8		
<ul style="list-style-type: none"> • Položaj • Prometna povezanost • Opće karakteristike 	2 2 4	DA/NE DA/NE DA/NE	
Natjecatelj je obuhvatio turističke informacije o destinaciji (oblici turističke ponude)	8		
<ul style="list-style-type: none"> • Postojeća ponuda • Prirodne vrijednosti • Kulturne atraktivnosti • Oblici turističke ponude 	2 2 2 2	DA/NE DA/NE DA/NE DA/NE	
Natjecatelj je definirao ciljanu skupinu gostiju	10	DA/NE	
Natjecatelj je definirao novi ili redizajnirani turistički proizvod prema ciljanoj skupini gostiju	10	DA/NE	
Inovativnost/originalnost/kreativnost ponude	(1-7)		
Spretnost prepoznavanja neiskorištenih resursa i oblikovanje u turistički proizvod prema zadanom zadatku	(1-5)		
M2. Izrada prezentacije	14		
Tehnička izvedba - primjena multimedije	5	DA/NE	
Prikladna količina teksta na slajdovima	(1-3)		
Primjerenost odabranih fotografija	(1-3)		
Jasnoća slika i čitljivost teksta (odabir fonta i sl.)	(1-3)		
M3.Vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike	23		
Jasnoća i razumljivost govora	4	DA/NE	
Uporaba stranog jezika prilikom prezentacije (omjer 50:50%, strani jezik-hrvatski jezik)	1-6		
Prezentacija je trajala u vremenskom okviru od 10-15 min	5	DA/NE	
Sigurnost u nastupu	(1-5)		
Neverbalna komunikacija	(1-3)		
M4. Strani jezik	15		
Izražajnost u prezentaciji na stranom jeziku	(1-5)		
Raspon stručnog vokabulara	(1-5)		
Točnost stručnog vokabulara	(1-5)		
Ukupno	100		

Član prosudbenog povjerenstva :
 Predsjednik prosudbenog povjerenstva

Napomene:

1. Profesor stranog jezika član prosudbenog povjerenstva ocjenjuje samo elemente stranog jezika u ocjenjivačkom listiću pod žuto. Njegove ocjene stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja
2. Profesor stranog jezika ima klasičan raspon ocjenjivanja od 1 - 5
3. Ocjenjivanje je iskazano objektivnom i subjektivnom metodom
4. Kod objektivnog ocjenjivanja definiran je određeni broj bodova koje natjecatelj može ostvariti , odnosno ukoliko je odradio određeni zadatak (DA) dobiva određeni broj bodova , odnosno nije odradio određeni zadatak (NE) neće dobiti određene bodove.
5. Kod subjektivne metode ocjenjivanja dan je raspon bodova (npr.1-3), gdje će prosudbeno povjerenstvo procijeniti kvalitetu odrađenog zadatka, te dodijeliti natjecatelju određeni broj bodova)