DISCIPLINA 1. PRIPREMANJE MENIJA

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: Hladno predjelo
  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 zadatka prigotavljanja jela
- Svaka škola koja prijavljuje natjecatelja za ovu disciplinu, mora prijaviti natjecatelja i u 2. disciplini i obrnuto. Na Regionalnom natjecanju nema ždrijebanja nego se formira tim od kuhara i konobara iz iste škole, dok se na Državnom natjecanju provodi ždrijebanje.
- Na Državnom natjecanju provodi se izvlačenje za redoslijed nastupanja (od 1. – 12. mjesta, prvi ili drugi dan), a zatim se izvlači par (u 2. disciplini) učenik/natjecatelj konobar, radi zajedničkog dogovora o načinu prezentiranja i posluživanja jela, o izboru vina uz pojedine module.
- Na Regionalnom natjecanju provodi se samo izvlačenje zbog redoslijeda nastupanja.
- Učenik/natjecatelj treba napisati/sastaviti 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 – posluženo 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 prigotovljenog 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 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 prigotoviti u vremenu dozvoljenom za rad - maksimalno vrijeme za rad: 4 sata
7. S učenikom konobarom – partnerom se mora uskladiti vrijeme i način posluživanja sljedova (modula) 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[1]:

Učenici su dužni koristi sljedeće namirnice:

- Za M1 –Pačja prsa
- Za M2 –Teleća jetra; toplo predjelo
- Za M3 –Mljeveno meso – svinjetina + junetina
- Za M4 – Vučeno tijesto (domaće)

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.

[1]Kreacija i odabir jela je na natjecatelju,. Odabir jela i kreacija je na učeniku, osim ako nije drugačije naznačeno kao u modulu 2 – toplo predjelo je zadano

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 28	bodovi
Higijena	12	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcanje, kihanje Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor … Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a …	4 4 4	
Priprema	16	Racionalno korištenje vremena prigotavljanja: planiranje, učinkovitost, tijek izrade Upotreba sastojaka iz košarice: previše, premalo, racionalno Kvaliteta izrade menija Komunikacija :s konobarom, s povjerenstvom	4 4 4 4	

Modul 1: Hladno predjelo		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 11	Pravilan omjer sastojaka Skladnost 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 Skladnost okusa Složenost pripreme	2 2 2 5	
Modul 3: Glavno jelo		Max 27	
Prezentacija (Izgled) 11	Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	3 3 5	
Okus i sastav 16	Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusa Složenost pripreme	4 2 4 6	
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 11	Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusa Složenost pripreme	2 2 2 4	
Ukupno bodova:	**A + M1+ M2 + M3 + M4**	**100**	

Član prosudbenog povjerenstva : .....

Predsjednik prosudbenog povjerenstva .....

DISCIPLINA 1. - KOŠARICE NAMIRNICA

DISCIPLINA 1. - PRIPREMANJE MENU-a

Osnovne namirnice :
Modul 1: Pačja prsa
Modul 2: Teleća jetra; toplo predjelo
Modul 3: Mljeveno meso – svinjetina + junetina
Modul 4: Vučeno tijesto (domaće)

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
- tikvice	- dimljena slanina (panceta)
- luk	- slatko vrhnje
- češnjak	-orasi
- 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)
- radić crveni	- muškatni oraščić
- sušena smokva	- lovorov list
- jabuke	- crvena paprika (ljuta, slatka)
- bademi, lješnjaci	- bosiljak
- limun	- curry
- naranče	- klinčić
- grožđice sušene	- menta svježa
- višnje (kompot ili smrznute)	
- čokolada za kuhanje	

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	- pileća jetrica
- Svježi kvasac	