

RCK
DU



Nikša Grabovac, prof.
doc. dr. sc. Barbara Puh
prof. dr. sc. Ivana Pavlić

**PLAN SUDJELOVANJA I PRIPREME
NATJECANJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
REGIONALNOG CENTRA KOMPETENCIJA
DUBROVNIK 2021.-2023.**



Regionalni centar kompetentnosti
u turizmu i ugostiteljstvu
Dubrovnik



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



ESF
UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Uspostava Regionalnog centra kompetentnosti
u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik
UP.03.3.1.05.0004.

Plan sudjelovanja i pripreme natjecanja u turizmu i
ugostiteljstvu Regionalnog centra kompetencija
Dubrovnik u razdoblju 2021. – 2023.

Nikša Grabovac, prof.
doc. dr. sc. Barbara Puh
prof. dr. sc. Ivana Pavlić

Uvod	6
1. Učenička natjecanja	9
1.1. Natjecanja u vještinama (strukovna natjecanja)	11
1.2. Natjecanja i smotre učenika s poteškoćama	12
2. Sustav natjecanja u RCK Dubrovnik	13
2.1. Postojeći sustav natjecanja u RCK Dubrovnik	14
2.2. SWOT analiza postojećeg sustava učeničkih natjecanja u RCK Dubrovnik	16
3. Plan priprema i natjecanja u razdoblju 2021.-2023. na kojima sudjeluje RCK u okviru projekta Uspostava Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik	18
3.1. Svrha i ciljevi strukovnih natjecanja učenika u sektoru turizma i ugostiteljstva u kojima će sudjelovati RCK Dubrovnik	20
3.2. Odgovorne osobe za aktivnosti natjecanja u okviru RCK Dubrovnik	22
4. Natjecanja u razdoblju 2021.-2023. u kojima će sudjelovati RCK Dubrovnik	23
4.1. Natjecanje WorldSkills	24
4.1.1. Postupak kandidature za natjecanja WorldSkills	24
4.1.2. Priprema za natjecanje WorldSkills u RCK Dubrovnik	24
4.2. Natjecanje WorldSkills Europe (Euroskills)	25
4.2.1. Postupak kandidature i priprema za natjecanje EuroSkills	25
4.2.2. Priprema za natjecanje EuroSkills u RCK Dubrovnik	26
4.3. Natjecanje WorldSkills Croatia	26
4.3.1. Postupak kandidature za natjecanje WorldSkills Croatia	27
4.3.2. Priprema za natjecanje WorldSkills Croatia u RCK Dubrovnik	27
4.4. Natjecanje AEHT (Europskog udruženja škola u hotelijerstvu i turizmu)	28
4.5. Natjecanja u organizaciji udruge „Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija“	30
4.5.1. Natjecanje Biser Mora	30
4.5.2. Natjecanje Grand Gourmet	30
4.6. Junior Barmen Cup	31
4.7. Natjecanje u disciplini Poslovanje hotelske recepcije, Mondovi, Italija	32
5. Natjecanja u organizaciji Regionalnog centra kompetencija Dubrovnik	34
6. Literatura:	41
Prilozi	42
1. Plan i program priprema za natjecanje	43
2. Plan natjecanja po godinama	46
3. Hodogram aktivnosti natjecanja po godinama	51
POPIS SLIKA	55
POPIS TABLICA	55

Uspostava Regionalnog centra kompetentnosti
u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik
UP.03.3.1.05.0004.

Element 1. Uspostava organizacije rada i
razvoja Regionalnog centra kompetentnosti
1.2 Postavljanje okvira rada RCK
1.2.1 Izrada dokumentacije za organizaciju i razvoj

00



UVOD

Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik 20. srpnja 2018. imenovana je Regionalnim centrom kompetentnosti u sektoru turizma i ugostiteljstva. Ministarstvo turizma prepoznalo je Regionalne centre kompetentnosti (RCK) kao instrument kojim može unaprijediti kvalitetu obrazovanja turizma i ugostiteljstva te prilagođavati ga potrebama tržišta rada s ciljem jačanja konkurentnosti ljudskih potencijala u turizmu i ugostiteljstvu.

Projekt Uspostave Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik financirat će aktivnosti uspostave organizacije rada i razvoja RCK, razvoj i unaprjeđenje te provedbu programa redovitoga strukovnog obrazovanja, programa za obrazovanje odraslih i programa cjeloživotnog učenja u regionalnim centrima kompetentnosti, aktivnosti namijenjene jačanju kompetencija odgojno – obrazovnih radnika i mentora zaposlenih kod poslodavaca, promociju strukovnih zanimanja i rada RCK te inovativnih aktivnosti suradnje između centara. Jedna od važnijih aktivnosti svakako će biti sudjelovanje učenika RCK i njihovih mentora na strukovnim natjecanjima.

Glavni zadaci natjecanja učenika su:

- A) prezentacija učeničkih znanja, vještina i sposobnosti,
- B) poticanje i motiviranje učenika na predstavljanje vlastitih znanja, vještina i sposobnosti,
- C) prezentacija zanimanja,
- D) profesionalno usmjeravanje učenika te
- E) predstavljanje praktičnih vještina koje su učenici usvojili tijekom obrazovanja poslodavcima.

Strukovna natjecanja prepoznata su na regionalnoj, nacionalnoj, europskoj i svjetskoj razini kao važan mehanizam promocije izvrsnosti i privlačnosti strukovnog obrazovanja. Natjecanja i smotre su oblik izvannastavnih aktivnosti definirane Zakonom o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi, a jedan od zadataka srednjih škola je i obavezno otkrivanje, praćenje i poticanje darovitih učenika te organiziranje dodatnog rada prema učeničkim sklonostima, sposobnostima i interesima.

Strategija obrazovanja, znanosti i tehnologije Republike Hrvatske iz listopada 2014. u mjeri 6.3.9. predviđa da će se sustav natjecanja postupno nadopuniti ili zamijeniti mrežom ljetnih i zimskih škola, tečajeva i programa 'naprednog učenja' na nacionalnoj, regionalnoj i lokalnoj razini. To ukazuje na nužnost aktivnog sudjelovanja u osmišljavanju novih aktivnosti povezanih s učeničkim natjecanjima u čemu će RCK Dubrovnik sudjelovati.

Sudjelovanje na natjecanjima omogućit će promoviranje znanja, vještina i sposobnosti učenika Regionalnog centra kompetencija Dubrovnik (RCK DU) u području turizma i ugostiteljstva na nacionalnoj, europskoj i svjetskoj razini te će se istaknuti mentorski programi koji se provode s učenicima RCK DU s ciljem promoviranja rada RCK kao mjesta izvrsnosti u području turizma i ugostiteljstva.

Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik od svog osnutka sudjeluje i organizira brojna natjecanja u vještinama učenika u ugostiteljstvu i turizmu. Škola je bila jedan od pokretača natjecanja GASTRO koje se redovito održavalo svake godine od 1980. kao najveće i najznačajnije natjecanje u ovim disciplinama. Nakon nekoliko izmjena, natjecanje GASTRO je 2018. pripojeno natjecanju *WorldSkills Croatia*.

Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik članica je AEHT (Europskog udruženja škola u hotelijerstvu i turizmu) od 2003. od kada redovito sudjeluje na natjecanjima, a škola je bila domaćin Godišnje skupštine i natjecanja AEHT 2009.

Škola sudjeluje na natjecanjima *EuroSkills* od 2018., a od 2019. i na natjecanjima *WorldSkills* kao najvećim europskim, odnosno svjetskim natjecanjima učenika i mladih u strukovnim vještinama.

Na natjecanjima i smotrama Biser mora i Grand Gourmet u organizaciji udruge Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija Škola je redoviti sudionik. Sudjelovanjem i ostvarivanjem uspjeha na ovim događajima povećava se vidljivost Škole i strukovnih zanimanja u turizmu i ugostiteljstvu.

Škola sudjeluje i podupire organizaciju učeničkih natjecanja u organizaciji drugih srodnih škola kao što je *Junior Barmen Cup* u organizaciji Trgovačko ugostiteljske škole Karlovac.



Plan sudjelovanja i pripreme za natjecanja u turizmu i ugostiteljstvu RCK DU u razdoblju 2021. – 2023. predviđa sudjelovanje učenika i polaznika RCK na najvažnijim svjetskim, europskim i nacionalnim strukovnim natjecanjima učenika i mladih u sektoru turizma i ugostiteljstva.

Iako je škola bila domaćin mnogih natjecanja, od regionalnih do međunarodnih, novi iskorak će biti organizacija vlastitih novo osmišljenih natjecanja iz područja kuharstva, ugostiteljskog posluživanja i tu-

rizma. Zbog racionalizacije vremena i sredstava te povećanja atraktivnosti samih natjecanja, predviđa se objedinjavanje ovakvih događanja pod okriljem šest centara kompetencija u turizmu i ugostiteljstvu.

Planom je određena dinamika natjecanja i priprema prema dostupnim i predviđenim terminima natjecanja u razdoblju 2021. – 2023. Planom se određuju odgovornosti, aktivnosti i resursi potrebni za pripreme strukovnih natjecanja na kojim se predviđa sudjelovanje učenika i mentora RCK Dubrovnik.





01

Učenička natjecanja

straživanja utjecaja učeničkih natjecanja na obrazovni proces i razvoj mladih ljudi ukazuju na brojne pozitivne učinke. Važno je razumjeti da neće svako natjecanje proizvesti sve pozitivne učinke ukoliko proces i pravila natjecanja nisu strukturirana tako da potiču pozitivne strane učeničkih natjecanja.

Jedan od najvažnijih pozitivnih učinaka je svakako razvijanje timskog rada i suradnje među natjecateljima. Često pogrešno razlikujemo i suprotstavljamo pojmove natjecanja i suradnje, no dobro strukturirana natjecanja potiču suradnju i timski rad. Većina natjecanja na kojima učenici sudjeluju su timska natjecanja koja od učenika iziskuju rješavanje izazovnih zadataka, a zahtijevaju dobru komunikaciju, suradnju i timski rad. Činjenica da sudionici nastoje riješiti izazovne zadatke koji su pred njima, od njih traži da napornije rade i prepoznaju svoje specifične vještine te način optimalne međusobne suradnje da bi ostvarili postavljene ciljeve. S obzirom da su natjecatelji svjesni da i drugi timovi žele ostvariti iste ciljeve, dolazi do bolje povezanosti i suradnje.

Natjecanja pomažu učenicima u stjecanju socijalnih i emocionalnih vještina. Sudjelovanjem na natjecanjima učenici mogu bolje razumjeti kako se nositi sa suprotstavljenim mišljenjima i idejama. Osim toga, mogu naučiti kako se suočiti s potpuno različitim osobnostima, kako kontrolirati subjektivnost vlastitog mišljenja te bolje procjenjivati rizik.

Učenici se kontinuirano međusobno uspoređuju. To uspoređivanje je dio ljudske prirode i na taj način se procjenjuje kakvi smo u stvarima koje su nama bitne. Ono na što se može utjecati su stvari po kojim se uspoređujemo. Za učenike najčešći kriteriji usporedbe su predmeti koji ukazuju na status u društvu; koliko su prihvaćeni od drugih, koliko prijatelja imaju, koliko ih poštuju drugi. Jedan od ciljeva obrazovnog sustava bi trebao biti i taj da učenici vide u uspješnim učenicima one u koje bi se mogli ugledati i s kojim bi se mogli uspoređivati. Nažalost to nije tako jer su druge vrijednosti u društvu istaknute kao važnije. Natjecanja mogu postati jedan od načina nastojanja postizanja toga cilja.

Često nastaje prijevor oko toga jesu li učenici na natjecanjima motivirani vanjskim poticajima, kao što su nagrade, smanjene intrinzične motivacije. Kreiranje izazovnih, svrsishodnih procesa unutar zadataka

na natjecanjima je dobar intrinzični motivator. Treba ustrajati u osmišljavanju natjecanja za učenike koja će razviti i očuvati intrinzičnu motivaciju za izazove koji su pred njima.

Često se gleda na natjecanja kao događaje koji stvaraju pobjednike i gubitnike gdje se gubitnicima šalje poruka da nisu dovoljno dobri. Danas je poznato kako ublažiti negativne učinke lošijeg rezultata na natjecanju i kako naglasiti važnost samog sudjelovanja u njima. U natjecanjima treba naglašavati napor koji su učenici uložili kako bi uopće došli na natjecanje i kako su uživali u svakom trenutku izazova koje je natjecanje pred njih postavilo. Loš rezultat na natjecanju ne smije i ne mora biti nešto što ruši natjecateljevo samopouzdanje.

Natjecanja ojačavaju učeničku mentalnu snagu. Postojanost, izdržljivost i čvrstoća su komponente mentalne snage. Te vrijedne vještine iz stvarnog svijeta su potrebne u svim područjima karijere i života. Pomažu im kako se naučiti prilagoditi i ne slomiti pod pritiskom. Na ovaj način uče kako se nositi sa stresnim, natjecateljskim situacijama.

Učenici suočeni s teškim izazovima mogu naučiti kako se pribitati i pokušati ponovno kad ne uspiju. Tvrtke danas traže zaposlenike koji se mogu nositi sa stresom kompetitivnog okruženja s kojim će se suočiti na tržištu rada.

Poslodavci u visokotehnološkim industrijama koje danas pokreću hrvatsko gospodarstvo traže zaposlenike koji mogu kritički razmišljati. Traže se zaposlenici koji mogu samostalno analizirati situacije i odrediti pravac djelovanja. Nažalost, postojeći tradicionalno frontalni model školovanja ne ostavlja priliku učenicima da usvajaju ove vještine. S druge strane, natjecanja ih često zahtijevaju. U mnogim modelima obrazovnih natjecanja, od učenika se traži brzo razmišljanje, analiziranje rezultata svojih postupaka i uvođenje poboljšanja ili određivanje novog načina djelovanja. Kroz postupak ovih natjecanja učenici preuzimaju odgovornosti.

U tradicionalnom školovanju malo je mogućnosti za podučavanje učenika vještinama u analizi rizika. Mnoge vrste obrazovnih natjecanja pružaju im sigurno okruženje za to. Na natjecanjima postoji mnogo načina u kojim učenici imaju zadatak procijeniti ri-



zik. Programima natjecanja može se pomoći učenicima da se bolje pripreme za suvremeno tržište rada imajući dobro razvijene vještine analize rizika.

1.1. Natjecanja u vještinama (strukovna natjecanja)

Natjecanja u strukovnim vještinama su jedan od najboljih načina kako prikazati i nagraditi izvrsnost učenika u struci. Neke prednosti sudjelovanja na natjecanjima u vještinama mogu biti vidljive odmah kao što je poboljšanje tehničke vještine, dok neke dolaze do izražaja nakon izvjesnog vremena. Prednosti mogu biti kratkotrajne i dugotrajne. Natjecatelj može poboljšati svoju produktivnost i potencijalno poboljšati produktivnost drugih zaposlenika na radnom mjestu u budućnosti. Neki natjecatelji su skloniji samozapošljavanju i na taj način stvaraju nova radna mjesta i doprinose gospodarskom napretku. Gospodarstvenici mogu vidjeti prednost u tome što se podiže standard zanimanja i struke. Obrazovne institucije stječu ugled zbog sudjelovanja u natjecanjima, posebice ako njihovi učenici osvoje medalje. Natjecatelji mogu poticajno utjecati na svoje kolege i druge učenike. Šira publika može steći pozitivniji stav i više cijiniti kvalitetno strukovno obrazovanje tako što sudjeluje kao promatrač na natjecanjima i demonstracijama strukovnih vještina. To je izuzetno bitno zbog još uvijek nepovoljnog imidža strukovnih škola i zanimanja u javnosti, posebno kod roditelja učenika koji u pred odlukom o upisima u srednje škole.

Iskustvo natjecanja u strukovnim vještinama pomaže sudionicima u razvijanju tehničkih vještina, ali i intelektualnih vještina koje su ključne u razvoju karijere.

Svakako najznačajnija prednost iskustva natjecanja za natjecatelja je razvoj tehničke vještine u struci intenzivnim treningom. Vještine se razvijaju na jedan puno brži način jer kandidati prolaze obuku koja zadovoljava svjetske standarde izvrsnosti. Trening pomaže natjecateljima u stjecanju visoke standarde točnosti i preciznosti i bolje shvaćanje samih tehničkih problema koji su pred njih postavljeni.

Razvoj samopouzdanja i vještine samoprocjene zajedno s vještinama upravljanja vremenom i vještina-

ma komunikacije su najvažnije intelektualne vještine koje se razvijaju kroz strukovna natjecanja. Ipak, komunikacijske vještine se u pravilu izdvajaju kao one najvažnije koje se razvijaju tijekom natjecateljskog procesa i one koje kasnije pomažu u nastavku karijere.

Osvajanjem medalje na značajnijem natjecanju, natjecatelji i škola privlače medijsku pažnju što utječe na kreiranje imidža škole i olakšava promociju nastavnih programa i upisa novih polaznika.

Strukovna natjecanja koriste i mentorima natjecatelja. Sudjelovanje olakšava bolje podučavanje i učenje, a svakako pridonosi i poboljšanju ugleda obrazovne institucije. Nastavnici-mentori razvijaju i koriste nove metode podučavanja koje su stekli sudjelujući u pripremama za natjecanja. Mentori upoznaju i napredak u tehničkim pomagalima i opremi u struci za koju škole najčešće nemaju sredstva za nabavku, što ih ujedno i potiče da nađu načine kako do te opreme doći. Sudjelovanje na natjecanjima donosi profesionalno zadovoljstvo. Mentori uživaju u procesu treninga, sebe i natjecatelja posebno prateći profesionalni napredak natjecatelja u čijem napretku imaju važnu ulogu. Sudjelovanje na natjecanjima pomaže mentorima da budu bolji nastavnici. Mentori surađuju s drugim stručnjacima iz zemlje i svijeta, upoznaju druge obrazovne sustave i ponekad koriste to znanje u svom okruženju.

Strukovna natjecanja imaju potencijal promoviranja strukovnog obrazovanja i privlačenja novih talenata u razne djelatnosti. Osim toga, daju mogućnost mladim ljudima da spoznaju razne mogućnosti koje strukovno obrazovanje pruža. Također pomažu u prihvaćanju činjenice da strukovna obrazovanja i stjecanje tih vještina mogu dovesti do uspješnih karijera. Natjecanja također daju mogućnost mladima da spoznaju izvrsnost i uspjeh koja se može postići u strukovnom obrazovanju što može djelovati poticajno u stjecanju samopouzdanja da se postignu slični rezultati.



1.2. Natjecanja i smotre učenika s poteškoćama

Zakon o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi i Pravilnik o osnovnoškolskom i srednjoškolskom odgoju i obrazovanju učenika s teškoćama u razvoju reguliraju obrazovni proces učenika s poteškoćama.

Prema Pravilniku, učenik s teškoćama u razvoju je učenik čije sposobnosti u međudjelovanju s čimbenicima iz okoline ograničavaju njegovo puno, učinkovito i ravnopravno sudjelovanje u odgojno-obrazovnom procesu s ostalim učenicima, a proizlaze iz:

- A) tjelesnih, mentalnih, intelektualnih, osjetilnih oštećenja i poremećaja funkcija,
- B) kombinacije više vrsta gore navedenih oštećenja i poremećaja.

Odgoj i obrazovanje učenika temelji se na načelima prihvaćanja različitosti učenika, prihvaćanja različitih osobitosti razvoja učenika, osiguravanja uvjeta i potpore za ostvarivanje maksimalnoga razvoja potencijala svakoga pojedinog učenika, izjednačavanja mogućnosti za postizanje najvećega mogućeg stupnja obrazovanja te osiguravanja odgoja i obrazovanja učenika što bliže njegovu mjestu stanovanja.

Agencija za strukovno obrazovanje svake godine donosi Pravila i upute za provedbu i organizaciju natjecanja učenika strukovnih škola. Sva državna natjecanja strukovnih škola održavaju se pod okriljem *WorldSkills* Hrvatska. Do sada Agencija je organizirala natjecanja u dva sektora za učenike sa s teškoćama i to u sektoru Poljoprivreda u disciplini Pomoćni cvjećar te u sektoru Ugostiteljstvo u disciplini Pomoćni kuhar i slastičar.

Na učeničkim natjecanjima sudjeluju učenici koji se, kao pojedinci ili članovi tima, ističu znanjem,

vještinama ili sposobnostima u skladu s pravilima pojedinoga natjecanja. Natjecati se mogu redoviti učenici srednjih škola Republike Hrvatske, u skladu s načelom slobode izbora svakog učenika. Pod istim uvjetima na natjecanjima mogu sudjelovati i učenici s teškoćama. U skladu s načelom slobode izbora svakog učenika u natjecanju mogu sudjelovati i učenici s teškoćama (prema članku 65. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi). Stručna služba matične škole treba učenika s teškoćama i roditelje učenika pravodobno upoznati sa sustavom natjecanja koje po svojoj prirodi izdvaja samo određeni broj najuspješnijih u pojedinoj kategoriji.

Uz natjecanje predviđena je i Državna smotra radova učenika s teškoćama. Organiziraju je i provode Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta i Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih. Smotra je namijenjena učenicima s teškoćama koji se obrazuju za strukovna zanimanja u srednjim školama i centrima za odgoj, obrazovanje i osposobljavanje u svim županijama Republike Hrvatske, a glavni joj je cilj poticanje zapošljavanja ovih učenika.

Tijekom Smotre učenici prezentiraju svoja znanja, vještine i sposobnosti te promovirati svoja buduća zanimanja. Potencijalni poslodavci i građani mogu na taj način dobiti informacije o profesionalnim i socijalnim kompetencijama učenika s teškoćama i uključiti se u neprestano poboljšanje kvalitete i učinkovitosti njihova obrazovanja, osposobljavanja i zapošljavanja.

Ova natjecanja osmišljena su kako bi učenicima pružili jedinstveno iskustvo izvan učionice, istisnuli ih izvan svojih zona udobnosti i dali im samopouzdanje za početak karijere. Zadaci u kojima natjecatelji sudjeluju fokusiraju se na stvarnu pripremu za rad u gore navedenim područjima vještina.





02

Sustav natjecanja u RCK Dubrovnik

2.1. Postojeći sustav natjecanja u RCK Dubrovnik

Natjecanja i smotre su jedan od oblika izvannastavnih aktivnosti definirane Zakonom o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi u Republici Hrvatskoj. RCK Dubrovnik, odnosno Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik, je redoviti sudionik i organizator regionalnih, nacionalnih i međunarodnih strukovnih natjecanja u sektoru turizma i ugostiteljstva od samoga osnutka Škole.

Najvažnije natjecanje u ovom sektoru od 1980. je bilo natjecanje GASTRO koje je obuhvaćalo natjecanja učenika u gastronomskim i turističkim disciplinama. Učenici i mentori Škole su kontinuirano već tradicionalno na ovom natjecanju ostvarivali značajne rezultate te pozicionirali i kreirali imidž Škole kao jedne od najuspješnijih i najuglednijih u sektoru.

Tijekom godina pravila i način organizacije natjecanja su se mijenjala, a od 2018. natjecanje se održava pod okriljem *WorldSkills* Croatia. Broj disciplina se značajno smanjio, a pravila natjecanja za pojedine discipline su se približile pravilima međunarodnog natjecanja *WorldSkills*.

Jedan od problema strukovnog obrazovanja u Hrvatskoj je i njegova neprivačnost i neadekvatan imidž u društvu, među roditeljima i učenicima osnovnih škola. U mnogim zemljama, kao i na europskoj razini, organizacija natjecanja učenika strukovnih škola prepoznata je kao potencijal u promicanju vidljivosti i podizanju privlačnosti strukovnog obrazovanja i osposobljavanja kao poželjnog odabira karijere. Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik je aktivno radila na podizanju razine svijesti o strukovnom obrazovanju i osposobljavanju kod roditelja, učenika osnovnih i srednjih škola te poslodavaca kroz različite aktivnosti, a posebice kroz natjecanja koja su privlačila medijsku pažnju i publicitet. Škola je višestrukim domaćinstvima regionalnog i državnog natjecanja GASTRO, a posebice organizacijom Godišnje skupštine i natjecanja Europskog udruženja škola u hotelijerstvu i turizmu AEHT 2009. privlačila pažnju javnosti i razbijala stereotipe o strukovnom obrazovanju.

Uspjesi učenika Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik na nacionalnim i međunarodnim natjeca-

njima su bili prilika da učenici demonstriraju svoja znanja, vještine i stečene kompetencije potencijalnim poslodavcima, ali i način promocije Škole i strukovno obrazovanje. U budućem razdoblju aktivnosti usmjerene na vidljivost potrebno je još više pojačati kroz intenzivniju komunikaciju s javnosti.

Istraživanje koje je provedeno u okviru projekta „Promocija učeničkih kompetencija i strukovnog obrazovanja kroz strukovna natjecanja i smotre“ ocrtava i stavove učenika i mentora RCK Dubrovnik o sudjelovanjima na natjecanjima. Istraživanje pokazuje da se učenici na natjecanja prvenstveno prijavljuju ili na sugestiju nastavnika ili vlastitom odlukom. Čak 91,4% učenika smatra da su na natjecanjima bili u mogućnosti iskazati vlastita znanja i vještine. Učenička procjena utjecaja sudjelovanja na natjecanjima na vlastiti razvoj je iznimno pozitivna u svim segmentima.

Prema ovom istraživanju učenici i mentori ističu da je sudjelovanje na natjecanjima stresno, kako za učenike tako i za njihove mentore. U tom pogledu treba istaknuti i da sudjelovanje na natjecanjima uključuje i dodatnu pripremu učenika te potencijalno zanemarivanje redovnih obveza. Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik na natjecanjima sudjeluje s učenicima u redovitom obrazovanju koji su u završna dva razreda srednjoškolskog redovnog obrazovanja. To stvara dodatni stres za učenike na onim natjecanjima u kojima natjecatelji mogu biti i bivši učenici, mladi ljudi do 26 godina, koji su u trenutku natjecanja zaposleni (*EuroSkills*, *WorldSkills* i natjecanja pod okriljem AEHT).

Velika većina mentora (68,4%) smatra da su natjecanja potrebna i korisna te da pozitivno djeluju na učenike. 52,8%, smatra da poslodavci nisu prikladno zastupljeni u vrednovanju rezultata na natjecanjima. Ovdje treba imati na umu da je istraživanje obuhvatilo sve strukovne škole, pa bi rezultat u sektoru ugostiteljstva i turizma ipak mogao biti postotno manji jer u većini povjerenstava učenička postignuća vrednuju iskusni predstavnici gospodarstvenika.

Škola do sada nije sustavno sudjelovala u natjecanjima učenika s poteškoćama, pa bi se posebna po-



zornost trebala posvetiti kvalitetnijem uključivanju učenika s teškoćama u sustav natjecanja čime će se doprinijeti njihovoj boljoj socijalnoj uključivosti.

Osobe s invaliditetom ili poteškoćama u učenju i dalje se suočavaju s preprekama pri zapošljavanju. Ove prepreke uključuju poslodavce koji ne razumiju kako najbolje podržati svoje specifične potrebe i nedostatak znanja o tome kako dalje razvijati svoje vještine. Natjecanja i smotre u vještinama pružaju učenicima s poteškoćama platformu za prikazivanje onoga što mogu raditi, a istovremeno razvijaju njihove šire sposobnosti zapošljavanja i nadahnjuju rastuću neovisnost. Uz odgovarajuću pripremu i smjernice, učenici s posebnim obrazovnim programom mogu

ostvariti plaćeno zaposlenje u odabranom području no za to je potrebno kontinuirano poboljšavati sustav inkluzije na svim razinama.

Školska natjecanja u RCK Dubrovnik provode se u skladu s uputama i pravilima pojedinih natjecanja u strukovnim disciplinama. Upute i zadatke za Školsko natjecanje izrađuje Školsko povjerenstvo za svako natjecanje. Mentore učenika imenuje ravnatelj škole. Mentor za natjecanje može pripremati jednog ili više učenika, odnosno tima.

Škola je dužna izvršiti prijavu za natjecanje u informacijski sustav prema uputama organizatora svakog natjecanja.



2.2.SWOT analiza postojećeg sustava učeničkih natjecanja u RCK Dubrovnik

SNAGE	SLABOSTI
<ul style="list-style-type: none"> • Duga tradicija sudjelovanja i uspjeha na natjecanjima • Ugled i imidž Škole • Veliko iskustvo u organizaciji lokalnih, nacionalnih i međunarodnih natjecanja • Brojni partneri, posebno u gospodarstvu • Educiran i iskusen mentorski kadar • Praktična nastava u uglednim ugostiteljskim i turističkim objektima • Članstvo u međunarodnim strukovnim organizacijama • Financiranje iz postojećih projekata u kojima RCK sudjeluje • Priznavanje uspjeha na državnim i međunarodnim natjecanjima umjesto završnog rada • Unapređenje natjecanja i priprema uz aktivnosti iz Projekta Uspostave RCK u turizmu i ugostiteljstvu • Putovanja na natjecanja kao motiv za učenike, posebno na međunarodna natjecanja • Organiziranje novih natjecanja i smotri u okviru sustava šest Regionalnih centara kompetencija u turizmu i ugostiteljstvu • Suradnja s lokalnom zajednicom • Razvijanje znanja, sposobnosti i vještina kroz postojeća natjecanja • Znanja za apliciranje na europske fondove 	<ul style="list-style-type: none"> • Neadekvatna infrastruktura u prostorima RCK za pripremu učenika i organizaciju natjecanja • Neadekvatna oprema u prostorima RCK za pripremu učenika i organizaciju natjecanja • Nemotiviranost nastavnika • Nedovoljna priznatost postignutih uspjeha što utječe na demotiviranost učenika • Nezainteresiranost učenika za sudjelovanje • Nepostojanje sustavnog nagrađivanja učenika i mentora • Preopterećenost nastavnika-mentora • Nedovoljna vidljivost strukovnih natjecanja i uspjeha učenika i mentora • Opterećenost učenika završnih razreda četverogodišnjih programa • Neujednačena kvaliteta praktične nastave u poslovnim subjektima • Nemogućnost financiranja školskih natjecanja



PRILIKE	PRIJETNJE
<ul style="list-style-type: none"> • Unapređenje sustava kroz ASOO i Projekte u kojim Agencija sudjeluje • Popularizacija strukovnog obrazovanja i vještina • Izgradnja sustavne potpore natjecateljima i mentorima • Atraktivnost natjecanja za širu publiku, posebno gastronomskih disciplina • Turizam i ugostiteljstvo su ključne djelatnosti u regiji • Prilika za veći angažman u WorldSkills i EuroSkills organizacijama te u AEHT • Motivacija učenika kroz lakšu vertikalnu prohodnost u visoko obrazovanje razvojem strukovnih kurikuluma na razini 4.2 • Kreiranje sustava (modela) za rad s darovitim učenicima • Kreiranje sustava (modela) za rad s učenicima s poteškoćama • Atraktivnost gastronomskih natjecanja kao prilika za lakšu organizaciju novih natjecanja i smotri • Dostupnost sredstava iz ESF projekta • Privlačnost Dubrovnika za učenike i mentore pri domaćinstvima natjecanja 	<ul style="list-style-type: none"> • Još uvijek nepovoljan odnos javnosti prema strukovnom obrazovanju • Favoriziranje gimnazijskih programa • Negativna selekcija učenika pri upisima, posebno u trogodišnje programe • Sporost u stvaranju novih strukovnih kurikuluma • Nedovoljan broj kvalitetnih strukovnih nastavnika na tržištu rada • Negativni demografski trendovi • Nedovoljan interes učenika, roditelja i nastavnika za natjecanja • Koncentracija učenika završnih razreda isključivo na uspjeh na Državnoj maturi • Prevelik broj natjecanja i smotri • Prevelika opterećenost učenika • Pandemija Covid-19 • Problemi u realizaciji predviđenih aktivnosti iz projekta Uspostave RCK Dubrovnik • Inertnost lokalne zajednice • Zastarjeli kurikulumi rezultiraju preopterećenošću učenika teorijskim znanjem • Nedostatak novih standarda zanimanja i kvalifikacija usklađenih s potrebama tržišta rada • Trogodišnji kurikuli koji koče vertikalnu prohodnost



Plan priprema i natjecanja u razdoblju 2021.-
2023. na kojima sudjeluje RCK u okviru projekta
Uspostava Regionalnog centra kompetentnosti u
turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik

Pripreme učenika za natjecanja u razdoblju 2021. – 2023. organiziraju se sukladno ovom Planu i uputama organizatora pojedinih natjecanja.

Plan priprema učenika radi svaki mentor za svako natjecanje i disciplinu za učenika ili tim učenika prema *Obrascu 1 – Plan i program priprema za natjecanje* u kojem mentor predviđa aktivnosti i potrebne resurse za pripremu učenika za natjecanje. Broj tjedna pripreme ovisi o zahtjevnosti natjecanja i količini zadataka koje je potrebno odraditi za pripremu.

Od početka školovanja prati se rad i napredak učenika. Učenici se upućuju na dodatnu nastavu i rad s mentorima i učenicima koji su prethodno već određeni za natjecanje ili su bili na natjecanju. Taj kontinuirani rad s darovitim učenicima omogućuje mentorima lakši odabir i motiviranje učenika za školska natjecanja za svako predviđeno natjecanje te lakše i brže pripreme s obzirom na specifičnosti svakog natjecanja.

Natjecanja u okviru *WorldSkills Croatia* u disciplini Pomoćni kuhar i slastičar te Državna smotra radova učenika s teškoćama će biti događanja na kojima će RCK Dubrovnik predstaviti dosege učenika s poteškoćama koji se školuju po programu TES Pomoćni kuhar i slastičar.

Financijski resursi za pripremu i sudjelovanje učenika i nastavnika RCK Dubrovnik osigurani su Projektom Uspostava Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik. Financiranje dijela aktivnosti u okviru natjecanja *WorldSkills, EuroSkills*

i *WorldSkills Croatia* je osigurano iz drugih izvora financiranja kroz projekte kojima je nositelj Agencija za strukovno obrazovanje i Ministarstvo znanosti i obrazovanja.

Materijalni resursi koji su potrebni su: uniforme natjecatelja i mentora, namirnice i ostala potrebna roba sukladno uputama organizatora, kabineti opremljeni uređajima, opremom i alatima te aplikacije i softveri prema zahtjevima natjecanja po pojedinim disciplinama. Nedostajuća sredstva će se nabavljati dinamikom predviđenom Projektom. Za neka natjecanja poput *EuroSkills* i *WorldSkills* potrebno je ugovoriti praktični rad u ugostiteljskim objektima sukladno planu i programu natjecanja i složenosti zadataka.

Svi učenici koji sudjeluju na natjecanjima dobivaju dnevne naknade u iznosu kojeg utvrđuje Školski odbor. Mentori dobivaju dnevnice sukladno zakonskim propisima.

Učenici koji osvoje prva tri mjesta na natjecanjima *WorldSkills Croatia* i AEHT oslobođeni su izrade i obrane završnog rada. Mentori učenika na završnim ispitima odlučuju na prijedlog mentora učenika na drugim natjecanjima i smotrama o priznavanju uspjeha kao ekvivalenta izrade i obrane završnog rada.

RCK Dubrovnik će u suradnji s gospodarstvom i drugim dionicima osigurati i adekvatne nagrade za učenike i mentore učenika koji osvoje prva tri mjesta na nacionalnim i međunarodnim natjecanjima



3.1. Svrha i ciljevi strukovnih natjecanja učenika u sektoru turizma i ugostiteljstva u kojima će sudjelovati RCK Dubrovnik

Svrha i ciljevi strukovnih natjecanja učenika u sektoru turizma i ugostiteljstva u kojima će sudjelovati RCK Dubrovnik su sljedeći:

- A) razviti i poticati pozitivne stavove, interese i sklonosti učenika/ca za turističko-ugostiteljsku struku
- B) motivirati učenike/ce za nastavak obrazovanja i promicanje svih aktivnosti na popularizaciji zanimanja u turizmu i ugostiteljstvu u suradnji s gospodarstvom
- C) razvijati pozitivne stavove prema budućem zvanju i zanimanju
- D) unaprjeđivati i usavršavati obrazovanje u ugostiteljstvu i turizmu
- E) promovirati turističko-ugostiteljsku djelatnost
- F) povezati ugostiteljsko-turističke škole u zemlji i inozemstvu i ostvariti bolju povezanost RCK Dubrovnik i turističkoga gospodarstva
- G) poticati i primjenjivati samovrednovanje i vrednovanje znanja, vještina i sposobnosti
- H) prezentirati i razmijeniti iskustava škola koje obrazuju polaznike u ugostiteljsko-turističkim zanimanjima
- I) neprestano usavršavati znanja i vještina nastavnika RCK Dubrovnik
- J) razvijati timski rad i pozitivni natjecateljski duh kod učenika
- K) utjecati na vertikalnu prohodnost prema višem obrazovanju
- L) usavršavati znanja, vještine i sposobnosti učenika
- M) poboljšanje procesa inkluzije učenika s poteškoćama.

Slika 1.: Natjecanja na kojima sudjeluje RCK Dubrovnik



Slika 2. Osnovne faze priprema i natjecanja RCK Dubrovnik

Osnovne faze priprema i natjecanja RCK Dubrovnik

<u>Faza natjecanja</u>	<u>Cilj</u>	<u>Koraci u ostvarenju ciljeva pojedinih faza</u>
1 DODATNA NASTAVA	Podizanje kvalitete priprema za natjecanje kontinuiranim radom s učenicima	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praćenje učenika na redovnoj nastavi 2. Odabir motiviranih i vještijih učenika 3. Plan rada, tjedni, mjesečni, godišnji 4. Stjecanje šire obrazovne osnove 5. Pristup različitim izvorima znanja 6. Samostalan rad 7. Brz odabir učenika za pojedina natjecanja 8. Stvaranje timskog duha
2 PRIPREME MENTORA	Jačanje kompetencija mentora	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metodička priprema izmijenjene razredne situacije 2. Bolji odnos nastavnik-učenik 3. Sistematičnost u radu 4. Praćenje suvremenih trendova 5. Izrada Plana i programa priprema za natjecanja prema predviđenom zadatku natjecanja 6. Jačanje kompetencija kroz ciljana usavršavanja 7. Motivacija
3 PRIPREME UČENIKA ZA POJEDINO NATJECANJE	Jačanje kompetencija natjecatelja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Samostalan teorijski rad 2. Intenzivni praktični rad s mentorom 3. Motivacija i psihička izdržljivost 4. Praksa u ugostiteljskim objektima 5. Fokusiranje na konkretan zadatak 6. Realizacija Plana priprema 7. Uvježbavanje javnog nastupa, komunikacijskih i prezentacijskih vještina
4 NATJECANJE	Profesionalni nastup i prikaz usvojenih vještina	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prezentiranje stečenih znanja i vještina 2. Predstavljanje pred ocjenjivačima, poslodavcima, publikom 3. Osobna prezentacija 4. Prezentacija rada RCK 5. Profesionalno ponašanje tijekom natjecanja 6. Networking 7. Sudjelovanje na popratnim događanjima i radionicama 8. Stjecanje novih znanja i iskustava (mentora i natjecatelja)
5 EVALUACIJA	Osvrt na postignute rezultate u cilju ispravljanja nedostataka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Osvrt mentora na rad učenika 2. Osvrt učenika na rad mentora 3. Ostvarenje Plana priprema 4. Poboljšice na temelju analize i evaluacije 5. Nagrade i priznanja 6. Vidljivost 7. Stvaranje baze podataka učenika koji su sudjelovali na natjecanjima



3.2. Odgovorne osobe za aktivnosti natjecanja u okviru RCK Dubrovnik

Tablica 1. Odgovorne osobe za aktivnosti natjecanja u okviru RCK Dubrovnik

R.br.	Ime i prezime	Funkcija	Aktiv
1.	Amela Obad	Nastavnica ekonomskih predmeta u turizmu	Aktiv ekonomskih predmeta
2.	Nikša Grabovac	Nastavnik ekonomskih predmeta u turizmu	Aktiv ekonomskih predmeta
3.	Ljiljana Prce	Nastavnica ugostiteljskog posluživanja	Aktiv ugostiteljskog posluživanja
4.	Luka Šimunović	Nastavnik ugostiteljskog posluživanja	Aktiv ugostiteljskog posluživanja
5.	Ivica Eljuga	Nastavnik ugostiteljskog posluživanja	Aktiv ugostiteljskog posluživanja
6.	Tonči Vuleša	Strukovni učitelj kuharstva	Aktiv kuharstva
7.	Leo Ljubičić	Strukovni učitelj kuharstva	Aktiv kuharstva
8.	Marija Bazdan	Strukovni učitelj kuharstva	Aktiv kuharstva
9.	Petkana Sindik	Strukovni učitelj kuharstva	Aktiv kuharstva
10.	Ivan Udženija	Nastavnik ekonomskih predmeta u turizmu	Koordinator natjecanja RCK Dubrovnik
11.	Antun Perušina	Ravnatelj	

Slika 3. Sudjelovanje na natjecanjima prema aktivima RCK Dubrovnik



04

Natjecanja u razdoblju
2021.-2023. u kojima će
sudjelovati RCK Dubrovnik



4.1. Natjecanje WorldSkills

WorldSkills¹ je za viziju odredio poboljšavanje našeg svijeta snagom vještina, a njihova misija je ojačati status i prepoznatljivost kvalificiranih ljudi i pokazati koliko su važne vještine u postizanju gospodarskog rasta i osobnog uspjeha.

Organizacija *WorldSkills* nastala je iz ruševina Drugog svjetskog rata, koji je opustošio europska gospodarstva i stvorio ogroman nedostatak vještina koji je prijetio novom ekonomskom depresijom. Neki su ovaj izazov shvatili kao priliku da mlade ljude uvedu u svijet strukovnih vještina. Francisco Albert Vidal zaslužan je za stvaranje natjecanja u vještinama za mlade Španjolske i Portugala. Natjecanje u Madridu 1950. bio je skroman događaj prema današnjim standardima, ali iz tog događaja rođen je međunarodni pokret. Konkurencija je brzo rasla. 1953. pozivu su se odazvali mladi iz Njemačke, Velike Britanije, Francuske, Maroka i Švicarske.

Natjecanje se 1958. prvi put preselilo u inozemstvo, u belgijski Bruxelles. To je bio početak pokreta *WorldSkills* koji se širio širom svijeta. Najveći skok uslijedio je 1970. s Tokijom kao gradom domaćinom za istu godinu. Do kraja 1980-ih Atlanta u SAD-u, Sydney u Australiji, Seoul u Koreji i kineski Taipei pozdravili su ono što je postalo najveći događaj međunarodnog strukovnog obrazovanja i vještina.

WorldSkills Calgary 2009. je bilo najveće natjecanje do tada, s 850 mladih ljudi koji su sudjelovali iz 47 zemalja. Samo godinu dana kasnije, *WorldSkills* pokret probio je cilj od 50 zemalja, s 53 člana.

WorldSkills Abu Dhabi 2017. prvi je put odveo natjecanje na Bliski Istok i predstavio Međunarodni forum mladih TVET-a gdje su sudionici radili na stvaranju Deklaracije mladih o budućnosti vještina i treninga.

WorldSkills je danas postao mnogo više od međunarodnog natjecanja. Organizacija pomaže mladim ljudima širom svijeta da promijene svoj život kroz profesionalne vještine, a ova događanja svojom veličinom i značajem staju uz bok najvećim sportskim natjecanjima na svijetu.

¹<https://worldskills.org/>

Danas je u *WorldSkills* uključena 51 vještina te više od 75 zemalja i regija članica koje zajedno rade s mladima te s obrazovnim i poslovnim sektorom kako bi pripremili talentirane radnike današnjice za poslove sutrašnjice. *WorldSkills* natjecanje održava se svake dvije godine i predstavlja najveće događanje povezano sa strukovnim obrazovanjem u svijetu.

4.1.1. Postupak kandidature za natjecanja WorldSkills

Agencija za strukovno obrazovanje (ASOO) objavljuje Javni poziv za prijavu kandidata za eksperte na svjetskom natjecanju u strukovnim vještinama *WorldSkills*, a isto tako objavljuje Javni poziv za prijavu kandidata za natjecatelje, najčešće u siječnju one godine kada je predviđeno natjecanje. Samo natjecanje je u rujnu te godine. ASOO je od 2013. predstavnik RH u *WorldSkills* International organizaciji.

Nakon objave rezultata natječaja, ASOO organizira radionice na kojima se upoznaju sudionici natjecanja s osnovnim pravilima natjecanja, organizacijom priprema i samog natjecanja, obvezama eksperata i natjecatelja tijekom pripreme faze i samog natjecanja, što je sve regulirano Ugovorom.

Ekspert priprema natjecatelja prema Tehničkom opisu i prema uputama glavnog eksperta i drugih eksperata, a što je potvrđeno na Forumu određene discipline. U pripremi natjecatelja sudjeluju i eksperti iz poslovnih subjekata jer je praktični dio nezamjenjiv.

4.1.2. Priprema za natjecanje WorldSkills u RCK Dubrovnik

Plan priprema radi svaki ekspert ponaosob i dostavlja ASOO, koja, u pravilu, svaka dva mjeseca provjerava što se napravilo, a što nije i bez najave posjećuje eksperta i natjecatelja te utvrđuje razinu priprema.



Za Hotelsku recepciju u kojima je Škola sudjelovala, kao i za ostale discipline iz ugostiteljskih disciplina obvezan je rad u hotelu, odnosno ugostiteljskom objektu koji ekspert i natjecatelj nađu/odaberu. Planira se, ako je moguće financijski, sudjelovanje na drugim natjecanjima, npr. u nacionalnim natjecanjima drugih država, nacionalnom natjecanju RH, natjecanjima koja su dogovorena kroz neki projekt između škola u/izvan RH u svrhu razmjene znanja,

zatim posjet destinaciji koja je određena za natjecanje kako bi se natjecatelj upoznao sa svim relevantnim elementima *Fact Sheet*² koji donose eksperti na forumu.

Discipline na koje će se prijavljivati kandidati RCK Dubrovnik su: Cooking (Kuharske vještine), Restaurant Service (Posluživanje u restoranu), Bakery (Peکارstvo), Hotel Reception (Hotelska recepcija).



4.2. Natjecanje WorldSkills Europe (Euroskills)

WorldSkills Europe (*Euroskills*)³ neprofitna je organizacija koja promovira strukovno, tehnološko i uslužno obrazovanje i osposobljavanje širom Europe.

Promoviraju se strukovne karijere u 30 zemalja članica, radeći s mladima, prosvjetnim radnicima, vladama i industrijama kako bi pomogli pripremiti radnu snagu i talent danas za poslove u budućnosti.

Okupljaju mlade gospodarstvenike i nastavnike kako bi mladim ljudima dali priliku da se natječu, iskuse i nauče kako postati najbolji u njihovoj odabranoj vještini.

Od tradicionalnih zanata do multikvalificirane tehnološke karijere u industriji i uslužnim sektorima, potpomognuti partnerima, gospodarstvom, vladama, volonterima i obrazovnim institucijama, WorldSkills Europe je pokret promjene koji izravno utječe na podizanje razine vještina u cijeloj Europi.

Polaze od stava da su vještine temelj modernog života i pokretačka snaga uspješnih karijera i tvrtki, naprednih industrija i gospodarstava. EuroSkills je događaj koji promiče vještine mladih do 25 godine života. To je promocija zanimanja koja se održava svake dvije godine u jednoj od zemalja članica organizacije WorldSkills Europe.

4.2.1. Postupak kandidature i priprema za natjecanje EuroSkills

Od 2011. ASOO je predstavnik Republike Hrvatske u organizaciji WorldSkills Europe, a organizira sudjelovanje hrvatskih predstavnika na europskim natjecanjima u vještinama – *EuroSkills* koje se održavaju svake dvije godine. Agencija za strukovno obrazovanje (ASOO) objavljuje Javni poziv za prijavu kandidata za eksperte na europskom natjecanju u strukovnim vještinama EuroSkills, te Javni poziv za prijavu kandidata za natjecatelje, obično u prvom mjesecu. Natjecanja su predviđena svake druge godine, parnim godinama u rujnu.

ASOO organizira radionice na kojima se upoznaju sudionici natjecanja s osnovnim pravilima natjecanja, organizacijom priprema i samog natjecanja, obvezama eksperata i natjecatelja tijekom pripreme faze i samog natjecanja, što je sve regulirano Ugovorom.

Ekspert priprema natjecatelja prema Tehničkom opisu i prema uputama glavnog eksperta i drugih eksperata, a što je potvrđeno na forumu određene discipline. U pripremi natjecatelja sudjeluju i eksperti iz poslovnih subjekata jer je praktični dio nezamjenjiv.

² Upute za natjecatelje i mentore

³ <https://worldskillseurope.org/>



4.2.2. Priprema za natjecanje EuroSkills u RCK Dubrovnik

Priprema za ovo natjecanje vrlo je sličan pripremi za natjecanje *WorldSkills* jer se radi o istom formatu natjecanja, a hrvatski tim se također priprema pod okriljem ASOO.

Plan priprema radi svaki ekspert ponaosob i dostavlja ASOO, koja svako otprilike dva mjeseca provjerava što se napravilo, a što nije i bez najave posjećuje eksperta i natjecatelja i utvrđuje razinu priprema. Postupak priprema je identičan priprema za natjecanje na svjetskoj razini, *WorldSkills*.

Za discipline na kojima će se kandidirati naši učeni-

ci, obavezan je rad u hotelu, odnosno ugostiteljskom objektu koji ekspert i natjecatelj nađu/odaberu. Planira se, ako je moguće financijski, sudjelovanje na drugim natjecanjima, npr. u nacionalnim natjecanjima drugih država, nacionalnom natjecanju RH, natjecanjima koja su dogovorena kroz neki projekt između škola u/izvan RH u svrhu razmjene znanja, zatim posjet destinaciji koja je određena za natjecanje kako bi se natjecatelj upoznao sa svim relevantnim elementima *Fact Sheet*a koji donose eksperti na forumu.

Discipline na koje će se prijavljivati kandidati RCK Dubrovnik su: *Cooking* (Kuharske vještine), *Restaurant Service* (Posluživanje u restoranu), *Bakery* (Peкарство), *Hotel Reception* (Hotelska recepcija).



4.3. Natjecanje WorldSkills Croatia

Natjecanje škola u sektoru turizma i ugostiteljstva „GASTRO“ koje se redovito održavalo svake godine od 1980. bilo je najznačajnije i najprestižnije nacionalno strukovno natjecanje u sektoru. Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik je jedan od utemeljitelja ovog natjecanja na kojem je dugi niz godina bila i jedan od najuspješnijih sudionika. Nakon nekoliko izmjena, natjecanje „GASTRO“ je 2019. pripojeno natjecanju *WorldSkills Croatia*.

Od 2017. ASOO u dvama međunarodnim asocijacijama nastupa pod nazivom *WorldSkills Croatia* (WSC) te se pod tim imenom organiziraju i nacionalna natjecanja u strukovnim vještinama. *WorldSkills Croatia* ima za viziju priznavanje i promociju izvrsnosti u vještinama, a misija je promicati važnost strukovnih vještina kao osnove za razvoj hrvatske ekonomije. WSC ima za cilj povećati privlačnost strukovnog obrazovanja i osposobljavanja te nadahnuti mlade na odabir strukovnih zanimanja kao poželjnog odabira buduće karijere. WSC teži postati prepoznat nacionalni dionik za suradnju između obrazovanja i gospodarstva.

S ciljem populariziranja natjecanja u vještinama te međunarodne dobre prakse od 2018. nacionalna natjecanja u vještinama nose naziv *WorldSkills Cro-*

atia. Natjecanje se provodi na jednom mjestu u 42 natjecateljske discipline u 13 sektora te za učenike s teškoćama.

Državna natjecanja učenika strukovnih škola *WorldSkills Croatia* provode se sa svrhom promocije strukovnog obrazovanja i važnosti vještina, razvoja karijere, međunarodne suradnje te natjecanja mladih osoba općenito. Ovim se osigurava vidljivost nacionalnih natjecanja učenika strukovnih škola na međunarodnoj razini. Primarna svrha natjecanja učenika strukovnih škola u Republici Hrvatskoj je osiguravanje okvira za promociju i povećanje privlačnosti strukovnog obrazovanja, i to prezentiranjem stručnih kompetencija te demonstracijom vještina potrebnih za uspješno obavljanje zadataka karakterističnih za određeno strukovno zanimanje. Natjecanja služe kao mehanizam povezivanja strukovnog obrazovanja i zahtjeva pojedine gospodarske djelatnosti radi neprestanoga poboljšanja kurikuluma srednjih strukovnih škola, suvremenih načina poučavanja i učenja temeljena na radu.

Zadatci na državnim natjecanjima temelje se na specifikaciji standarda natjecateljske discipline koji definiraju znanja, razumijevanje i vještine koje podupiru najbolju praksu u tehničkoj i strukovnoj izvedbi.

³ <https://worldskillseurope.org/>



Cilj je ovih natjecanja kontinuirano unaprjeđenje sustava strukovnog obrazovanja i osposobljavanja učenika u skladu s potrebama tržišta rada. Sudjelovanje na svim razinama natjecanja i smotri proizlazi iz redovitoga školskog programa, izvannastavnoga rada ili dodatne nastave koja se provodi tijekom cijele školske godine i sastavni je dio godišnjega plana i programa rada škole te industrijskog standarda koji se definira u tehničkom opisu pojedine discipline.

4.3.1 Postupak kandidature za natjecanje WorldSkills Croatia

RAZINE NATJECANJA⁴

WSC Natjecanja imaju dvije razine: izlučnu i državnu. Izlučna natjecanja vode na državno natjecanje i to na dva načina:

A. Školsko natjecanje > državno natjecanje

Ako je ukupan broj škola s istim strukovnim kurikulumom u Republici Hrvatskoj iz kojeg se učenici/ce natječu u strukovnoj disciplini manji od 20, državno-me natjecanju mogu prethoditi samo izlučna školska natjecanja.

B. Školsko natjecanje > međužupanijsko natjecanje > državno natjecanje

Međužupanijska natjecanja organiziraju se za sve discipline, u kojima ima više od 20 škola koje izvode kurikulume koji su povezani s određenom disciplinom. Međužupanijsko natjecanje može se organizirati u dvije varijante:

A) Međužupanijsko/a natjecanje/a po grupama županija (gdje je velik broj škola). Turistička i ugostiteljska škola pripada u regiju kojoj pripadaju četiri dalmatinske županije, no zbog neujednačenog broja sudionika po regijama na regionalnim natjecanjima u pojedinim disciplinama, može pripasti i nekoj drugoj regiji sukladno odluci ASOO.

B) Jedno izlučno natjecanje tamo gdje broj škola veći od 12, ali nije potrebno ili moguće imati natjecanja u više regija, odnosno u disciplinama gdje

su škole geografski raspršene te se ne mogu grupirati u grupe županija/regije.

Natjecanja i smotre na školskoj razini organizira svaka škola zasebno. Međužupanijsko natjecanje organizira škola domaćin, a u tome surađuje sa županijom, odgovarajućom strukovnom udrugom, zajednica ili društvo. Natjecanje i smotra mogu imati jednog ili više suorganizatora. Organizator, odnosno škola domaćin međužupanijskoga natjecanja utvrđuje se međusobnim dogovorom županija. Organizator natjecanja i smotri na državnoj razini je Agencija, a provode ga škole domaćini odabrani temeljem javnog poziva Agencije, a suorganizatori mogu biti strukovne udruge, zajednice ili društva, županija, grad ili općina i druga strukovna škola.

WSC državna natjecanja održavaju se jednom godišnje u organizaciji ASOO. WSC državna natjecanja na jednom mjestu počinju se održavati 2019. u Zagrebu u prostorima Zagrebačkog velesajma u disciplinama za koje je bilo moguće osigurati higijensko - tehničke uvjete. Discipline u kojima će RCK Dubrovnik u okviru natjecanja WSC sudjelovati su:

- A) Kuharstvo
- B) Pomoćni kuhar i slastičar
- C) Poslovanje recepcije hotela
- D) Poslovanje turističke agencije
- E) Slastičarstvo
- F) Ugostiteljsko posluživanje

4.3.2. Priprema za natjecanje WorldSkills Croatia u RCK Dubrovnik

Tijekom rujna putem WSC SINAS sustava – *WorldSkills Croatia* Središnjeg Informacijskog Natjecateljskog Sustava omogućeno je iskazivanje interesa škola za sudjelovanjem u strukovnim natjecanjima u tekućoj školskoj godini. Svaka škola može iskazati interes za jednu ili više disciplina u kojima želi da se njezini učenici natječu u školskoj godini, a TUŠ Dubrovnik u pravilu se prijavljuje na sve discipline iz sektora turizma i ugostiteljstva.

Na taj način započinju i pripreme za natjecanje u kojima sudjeluju strukovna vijeća (aktivni) kuharstva,

⁴ Novi model natjecanja strukovnih škola



ugostiteljskog posluživanja i nastavnika ekonomske skupine predmeta u turizmu.

Za kuharske discipline i discipline ugostiteljskog posluživanja pripreme obuhvaćaju sljedeće faze:

- A) objava školskog natjecanja i upoznavanje učenika s vrstom natjecanja i disciplinama
- B) školsko natjecanje – upoznavanje s pravilima i provjera vještina
- C) odabir šireg kruga kandidata – 5 učenika
- D) izvođenje vježbi – pripreme učenika
- E) odabir užeg broja kandidata – 2-3 učenika
- F) intenzivno izvođenje vježbi
- G) odabir finalista – završne pripreme prema specifičnim pravilima discipline
- H) odlazak na natjecanje.

Za turističke discipline (Poslovanje recepcije hotela i Poslovanje turističke agencije) pripreme obuhvaćaju sljedeće faze:

- A) objava školskog natjecanja i upoznavanje učenika s vrstom natjecanja i pravilima natjecanja po disciplinama
- B) školsko natjecanje – provjera znanja i vještina
- C) upoznavanje sa specifičnim pravilima discipline i teorijska priprema učenika
- D) izvođenje vježbi sukladno pravilima discipline – pripreme učenika
- E) odlazak na natjecanje.

Za svakog kandidata se sastavlja obrazac Plana i programa priprema za natjecanje te se pripreme razrađuju po tjednima. Sukladno uspjehu na regionalnom natjecanju i plasmanu na državno natjecanje, pripreme se nastavljaju uvažavajući objavljenim pravila od strane organizatora (ASOO i škole domaćina) i specifičnosti svake discipline.

Za natjecatelja za disciplinu Pomoćni kuhar i slastičar bira se učenik iz TES programa koji se priprema uz vodstvo mentora i uključivanje stručne službe (psiholog, pedagog) po potrebi.

4.4. Natjecanje AEHT (Europskog udruženja škola u hotelijerstvu i turizmu)



AEHT je međunarodna nevladina organizacija (NGO) koje ima status savjetnika pri Vijeću Europe. Osnovni cilj organizacije je promicanje europskog duha među srednjim i višim turističkim i hotelijerskim školama na način da: poboljšava i osigurava načine komunikacije među tim školama, promiče obrazovanje u ovom sektoru, potiče razmjenu studenata, učenika i nastavnika, povezuje škole i gospodarstvo te objedinjuje nastavne metode i materijale, znanja i vještine.

Jedna od osnovnih značajki AEHT-a je ta što u svoje aktivnosti uključuje sve dionike u obrazovnom su-

stavu, ravnatelje, nastavnike i učenike. Širok spektar događaja organizira se kako bi se zadovoljile potrebe svih ovih sudionika. Udruženje je osnovano 1988. na inicijativu Jean-Paula Bernarda i Martina Brudera. U vrijeme osnutka AEHT se sastojao od 24 škole iz 16 europskih zemalja da bi danas brojao preko 400 članica iz 40 europskih zemalja.

Od osnutka AEHT 1988. natjecanja organizirana tijekom Godišnje skupštine su značajno napredovala i sada su najvažniji dio ovog događanja. Natjecanja se organiziraju po principu mješovitih timova učenika i studenata iz različitih zemalja s ciljem zblizavanja



i komunikacije mladih iz cijele Europe gdje je taj cilj pretpostavljen onome samog pobjeđivanja. Duh koji promiče AEHT je kako naučiti raditi u timu s partnerima iz različitih zemalja, različitih kultura komunicirajući na stranom jeziku. Udruženje afirmira osnovne europske vrijednosti, a to su uz obrazovanje i timski rad, multikulturalnost te prihvaćanje različitosti.

U natjecanjima mogu sudjelovati učenici i studenti završnih razreda škola i institucija članica AEHT. Studenti mogu imati najviše 26 godina u momentu Godišnje skupštine. Sudionici moraju komunicirati na francuskom ili engleskom jeziku. Zbog pravičnosti natjecanja, natjecatelj koji je jednom sudjelovao na natjecanju tijekom Godišnje skupštine ne smije se drugi put prijaviti za bilo koju drugu disciplinu na natjecanjima.

Organizator uz dogovor s Natjecateljskom komisijom AEHT određuje discipline i pravila natjecanja sukladno Općim pravilima natjecanja AEHT. Najčešće discipline na natjecanjima su:

- A) Barista
- B) Klasično kuharsko nadmetanje
- C) Kuharske vještine (*Decathlon*)
- D) Slastičarstvo
- E) Kokteli
- F) Posluživanje menija
- G) Kušanje i serviranje vina
- H) Recepcijsko poslovanje
- I) Prezentacija turističke destinacije
- J) Hotelski management

Tijekom projektnog razdoblja RCK Dubrovnik će sudjelovati u svim disciplinama osim Hotelskog managementa. Godišnja skupština i natjecanja AEHT se u pravilu organiziraju početkom studenog svake godine. Pripreme učenika za ovo natjecanje u RCK Dubrovnik započinju početkom školske godine te u pravilu traju dva mjeseca.

Za kuharske discipline i discipline ugostiteljskog posluživanja pripreme obuhvaćaju sljedeće faze:

- A) objava školskog natjecanja i upoznavanje učenika s vrstom natjecanja i disciplinama
- B) školsko natjecanje – upoznavanje s pravilima i provjera vještina
- C) odabir šireg kruga kandidata – do 5 učenika
- D) izvođenje vježbi – pripreme učenika
- E) odabir užeg broja kandidata – 2-3 učenika
- F) intenzivno izvođenje vježbi
- G) odabir finalista – završne pripreme prema specifičnim pravilima discipline
- H) odlazak na natjecanje.

Za turističke discipline (Recepcijsko poslovanje i Prezentacija turističke destinacije) pripreme obuhvaćaju sljedeće faze:

- A) objava školskog natjecanja i upoznavanje učenika s vrstom natjecanja i pravilima natjecanja po disciplinama
- B) školsko natjecanje – provjera znanja i vještina
- C) upoznavanje sa specifičnim pravilima discipline i teorijska priprema učenika
- D) izvođenje vježbi sukladno pravilima discipline – pripreme učenika
- E) S odlazak na natjecanje.

Za svakog kandidata se sastavlja obrazac Plana i programa priprema za natjecanje te se pripreme razrađuju po tjednima.



4.5. Natjecanja u organizaciji udruge „Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija“

Udruga djeluje od 2006. te su od svog osnivanja do danas organizirali i realizirali brojna događanja i projekte vezane za gastronomiju kao što su natjecanja kuhara, gastro izložbe, sajmovi, festivali gastronomije, prezentacije i edukacije.

Članovi udruge sudjeluju na raznim manifestacijama i projektima sličnih domaćih i inozemnih organizacija. Ističu se sudjelovanja na međunarodnim kuharskim natjecanjima na kojima je ŠKMER-ova kuharska reprezentacija osvojila je veliki broj medalje i priznanja.

Osnovni ciljevi Udruge su:

- A) promicanje i unapređivanje kuharske struke
- B) suradnja s drugim istovrsnim i sličnim domaćim i inozemnim savezima i organizacijama, kao i sa organizacijama sajamskog tipa
- C) organiziranje natjecanja, gastro izložbi, festivala i prezentacija s ciljem promocije kulinarstva u Hrvatskoj i inozemstvu
- D) edukacije kuhara, ugostitelja, građanstva, djece i ostalih zainteresiranih za kulinarstvo u zemlji i inozemstvu.

Dva su događaja u organizaciji ŠKMER-a na kojima sudjeluje Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik: Biser mora i *Grand Gourmet*.



4.5.1. Natjecanje Biser Mora **Biser Mora**

Međunarodni kulinarski festival „Biser mora“ jedan je od najambicioznijih projekata ŠKMER-a. Projekt je osmišljen kao natjecanje turističko ugostiteljskih škola (srednjih i viših) i profesionalnih kuhara. Osim natjecanja kuhara manifestacija uključuje okrugle stolove, enološke radionice, *cooking show*-e, gastro izložbe, degustacije, prezentacija strane i domaće

kuhinje (tematske večeri), organizaciju gastro tura i zabavni program. Do sada je sudjelovalo preko 1000 kuhara iz 30 zemalja i time je manifestacija Biser mora ispunila svoj cilj i postala najveća manifestacija na ovom dijelu Mediterana. Manifestaciju poprate domaće i strane novinske i televizijske kuće i posjeti nekoliko tisuća ljudi.

Učenici RCK Dubrovnik se natječu u timskom pripremanju menija od tri slijeda. Plan priprema učenika RCK Dubrovnik koji sudjeluju na ovom natjecanju obuhvaća sljedeće faze:

- A) objava školskog natjecanja i upoznavanje učenika s vrstom natjecanja i disciplinama
- B) odabir šireg kruga kandidata
- C) školsko natjecanje
- D) izvođenje vježbi – pripreme učenika
- E) intenzivno izvođenje vježbi sukladno objavljenim uputama natjecanja
- F) odlazak na natjecanje.



4.5.2. Natjecanje Grand Gourmet

Grand Gourme je međunarodni festival u sklopu kojeg se odvija individualno međunarodno natjecanje konobara, barmena, barista te natjecanje ugostiteljskih objekata (restorana i konoba) kao timsko natjecanje konobar-kuhar.

Rezervirano je i posebno vrijeme za srednje škole – njihovu edukaciju i natjecanje. Individualno natjecanje je zamišljeno kao mogućnost prezentacije osobnosti i kvalitete konobara, dok je posebnost timskog natjecanja zajednički rad kuhara koji priprema zadana jela za 4 osobe i konobara koji ista jela poslužuju. Glavni cilj projekta je promocija, eduka-



cija i usavršavanje ugostiteljskih djelatnika, njihovih znanja i vještina. Natjecanje se održava u listopadu svake godine. Mjesto održavanja natjecanja je promjenljivo, ali uvijek se održava u Splitsko-dalmatinskoj županiji. RCK Dubrovnik sudjeluje u disciplini Sinkronizirano posluživanje.

Plan priprema učenika RCK Dubrovnik koji sudjeluju na ovom natjecanju obuhvaća sljedeće faze:

- A) objava školskog natjecanja i upoznavanje učenika s vrstom natjecanja i disciplinama
- B) školsko natjecanje – upoznavanje s pravilima i provjera vještina

- C) odabir šireg kruga kandidata – 5 učenika
- D) izvođenje vježbi – pripreme učenika
- E) odabir užeg broja kandidata – 2-3 učenika
- F) intenzivno izvođenje vježbi
- G) odabir finalista – završne pripreme
- H) odlazak na natjecanje.

4.6. Junior Barmen Cup



Trgovačko-ugostiteljska škola Karlovac s ciljem kvalitetnog okupljanja mladih ljudi, poticanja njihove samostalnosti i usavršavanja u struci te promocije ugostiteljskih zanimanja, organizira *Junior Barmen Cup*. Učenici se natječu u dvije discipline: klasična priprema duge barske mješavine i slobodan stil. Na natjecanju mogu sudjelovati učenici zanimanja konobar i turističko hotelijerski komercijalist iz cijele Hrvatske. Natjecanje se održava u lipnju svake godine u Karlovcu.

Plan priprema učenika RCK Dubrovnik koji sudjeluju na ovom natjecanju obuhvaća sljedeće faze:

- A) objava školskog natjecanja i upoznavanje učenika s vrstom natjecanja i disciplinama

- B) školsko natjecanje – upoznavanje s pravilima i provjera vještina
- C) odabir šireg kruga kandidata – 5 učenika
- D) izvođenje vježbi – pripreme učenika
- E) odabir užeg broja kandidata – 2-3 učenika
- F) intenzivno izvođenje vježbi
- G) odabir finalista – završne pripreme
- H) odlazak na natjecanje.



4.7. Natjecanje u disciplini Poslovanje hotelske recepcije, Mondovì, Italija



U suradnji sa Školom za hotelijerstvo i ugostiteljstvo „Giovanni Giolitti“ - Istituto Superiore „Giolitti-Bellisario“ iz grada Mondovija, Italija, RCK Dubrovnik je suorganizator natjecanja mješovitih timova u disciplini Recepcijsko poslovanje. Natjecanje se organizira po principima natjecanja u sličnim disciplinama prema pravilima AEHT. Timovi se natječu u provođenju standardnih operativnih procedura prijamnog odjela i rješavanju izvanrednih situacija u simuliranim situacijama recepcionar – gost. Timovi se ocjenjuju prema pokazanim vještinama i profesionalnosti, timskom radu i vještini komunikacije.

Tijekom razdoblja obuhvaćenog planom, natjecanje će se održati jednom tijekom 2022. Plan priprema

učenika RCK Dubrovnik koji sudjeluju na ovom natjecanju obuhvaća sljedeće faze:

- A) objava natjecanja i upoznavanje učenika s vrstom natjecanja i disciplinama
- B) odabir šireg kruga kandidata
- C) školsko natjecanje
- D) izvođenje vježbi – pripreme učenika
- E) odlazak na natjecanje.





05

Natjecanja u organizaciji Regionalnog
centra kompetencija Dubrovnik

Tijekom razdoblja trajanja projekta RCK Dubrovnik će pokrenuti natjecanja učenika, ali i ostalih sudionika, u vlastitoj organizaciji. Cilj ovakvih događanja je prezentacija učeničkih znanja, vještina i sposobnosti, poticanje i motiviranje učenika na predstavljanje vlastitih znanja, vještina i sposobnosti, prezentacija zanimanja, profesionalno usmjeravanje učenika te predstavljanje praktičnih vještina koje su učenici usvojili tijekom obrazovanja poslodavcima.

Jadan od ciljeva organizacije vlastitih natjecanja je i bolja vidljivost zanimanja u sektoru ugostiteljstva i turizma, ali i samog rada RCK.

Preduvjeti za organizaciju ovakvih događanja su prvenstveno infrastrukturni uvjeti koji će zaživjeti u svojoj punini uređenjem zgrada Centra, posebno prostora Ville Čingrija kao najreprezentativnijeg objekta u sklopu Centra.

Do realizacije rekonstrukcije prostora bit će nužna suradnja s partnerima, posebno hotelskim kućama

koji mogu pružiti uvjete realnog radnog okruženja za natjecatelje.

Financiranje ovih aktivnosti će se osigurati iz sredstava projekta Uspostava regionalnog centra kompetencija Dubrovnik.

Natjecanja u vlastitoj organizaciji se predviđaju od jeseni 2021., a obuhvaćaju natjecanja iz područja kuharskih vještina, ugostiteljskog posluživanja te turizma i marketinga.

Organizacijski će se nastojati predviđena natjecanja u različitim disciplinama organizirati u istim terminima u okviru događanja povezanim s prezentacijom rada Centra što bi utjecalo na atraktivnost predviđenih natjecanja.

S obzirom na iste aktivnosti u Projektnim prijavama većine Centara kompetentnosti u Hrvatskoj ovakva događanja će se nastojati povezati s drugim Centrima u cilju povećanja vidljivosti i kvalitete natjecanja.

Tablica 2.: Natjecanje RCK Dubrovnik u disciplini Kuharstvo

Disciplina	Kuharstvo
Kategorija unutar discipline	Kutija iznenađenja
Naziv natjecanja	Orlando kup, Kup Sv Vlaha, Zlatna prosuja,
Mjesto / Lokacija	Dubrovnik
Razdoblje i vrijeme održavanja	Listopad – studeni 2022., 2023.
Broj sudionika	6 timova juniora i 6 timova seniora. Tim broji najmanje 2 natjecatelja. Juniori u pratnji mentora.
Aktiv / odgovorna osoba zadužena za organizaciju	Aktiv kuharstva
Trajanje procesa pripreme	4 mjeseca
Sponzori natjecanja	



Oprema i radni materijal / namirnice	<p>Potpuno funkcionalna, pokretna kuhinja koja odgovara suvremenim potrebama u gastronomiji.</p> <p>Namirnice prema izazovu koji će biti postavljen pred samo natjecanje</p>
Potrebni uvjeti	Kompletna gore navedena infrastruktura.
Svrha natjecanja	<p>Natjecanje se održava u svrhu promicanja izvrsnosti u kuharstvu i gastronomiji. Na natjecanju se prikazuju nove tehnike rada i potiče inovativnost.</p> <p>Motivirati učenike/ce za nastavak obrazovanja i promicanje svih aktivnosti na popularizaciji gastronomskih zanimanja u suradnji s gospodarstvom</p> <p>Razvijati pozitivna stajališta prema budućemu zvanju i zanimanju</p> <p>Promovirati ugostiteljsku djelatnost</p> <p>Povezati ugostiteljsko-turističke škole u zemlji i inozemstvu i ostvariti bolju povezanost RCK Dubrovnik i turističkoga gospodarstva</p> <p>Prezentirati i razmijeniti iskustava škola koje obrazuju polaznike u ugostiteljsko-turističkim zanimanjima</p> <p>Razvijati timski rad i pozitivni natjecateljski duh kod učenika.</p>
Kratak opis natjecanja	<p>Natjecanje se temelji na kutiji iznenađenja, unutar kutije se nalaze namirnice potrebne za izradu predjela i glavnog jela. Natjecatelj ima 30 min za izradu recepture, te 120 min ukupno za izradu predjela i glavnog jela. Natjecatelj je dužan nakon 60 min servirati toplo predjelo, te nakon 30 minuta glavno predjelo. Preostalo vrijeme mora iskoristiti za pospremanje radne površine.</p>

Tablica 3. Natjecanje RCK Dubrovnik u disciplini Ugostiteljsko posluživanje

Disciplina	Ugostiteljsko posluživanje
Kategorija unutar discipline	Posluživanje vina
Naziv natjecanja	Poznavanje i posluživanje hrvatskih vina
Mjesto / Lokacija	Dubrovnik / Hotel



Razdoblje i vrijeme održavanja	Listopad – studeni 2022. 2023. / 2 dana
Broj sudionika	12 natjecatelja + 12 mentora + 6 ocjenjivača + 2 koordinatora
Aktiv / odgovorna osoba zadužena za organizaciju	Aktiv Ugostiteljskog posluživanja / nastavnici ugostiteljskog posluživanja uključeni u projekt Luka Šimunović, Ivica Eljuga i Ljiljana Prce
Trajanje procesa pripreme	6 mjeseci
Sponzori natjecanja	Hrvatske vinarije/ Vinari Dubrovačko – neretvanske županije
Oprema i radni materijal / namirnice	Krupni i sitni ugostiteljski inventar/ hrvatska vina, voda, jela za degustaciju i posluživanje
Potrebni uvjeti	<p>Osiguran smještaj i prehrana za sudionike natjecanja</p> <p>Osigurane prostorije opremljene ugostiteljskom opremom za natjecanje</p> <p>Osigurana podrška u kuhinjskom odjelu za pripremu jela koja će se posluživati za vrijeme natjecanja</p> <p>Osigurani prijevoz za izlete u slobodno vrijeme</p> <p>Osigurati informatičke uvjete za organizaciju natjecanja</p>
Svrha natjecanja	<p>Promovirati struku, poticanjem učenika na upis zanimanja vezanih za ugostiteljstvo kroz natjecanja</p> <p>Razvijati osjećaj za kontinuirano usavršavanje učenika u vezi s novitetima na području posluživanja vina i priprema za cjeloživotno učenje i usavršavanje u struci</p> <p>Stjecati znanja i vještine potrebne za samostalan rad u ugostiteljskom objektu personaliziranim pristupom i podizanjem kvalitete kroz uvođenje novih standarda natjecanja</p> <p>Razviti kod natjecatelja sposobnost povezivanja teorijskih i praktičnih znanja i vještina (poznavanje, pravilno prezentiranje, otvaranje i posluživanje hrvatskih vina)</p> <p>Povezati vinare i ustanove koje obrazuju kadrove u ugostiteljstvu</p> <p>Promovirati hrvatska vina</p>



Kratak opis natjecanja

Organizirano svečano otvaranje natjecanja

Moduli natjecanja (organizirano u jutarnjim satima):

Pismena provjera znanja o poznavanju hrvatskih autohtonih sorta grožđa, hrvatskih vina i načina posluživanja

Prepoznavanje i opisivanje zadanih hrvatskih vina

Posluživanje vina

Sljubljivanje vina i jela

U slobodno vrijeme u popodnevnim satima organizirani izleti posjete vinarijama Pelješac i Konavle .

Zajednička svečana večera, podjela nagrada i zatvaranje natjecanja

Tablica 4. Natjecanje RCK Dubrovnik u disciplini Prezentacija turističke destinacije

Disciplina	Prezentacija turističke destinacije
Kategorija unutar discipline	Novi turistički proizvodi
Naziv natjecanja	Welcome to....
Mjesto / Lokacija	Dubrovnik / Prostori RCK
Razdoblje i vrijeme održavanja	Listopad - studeni 2022., 2023./ 2 dana
Broj sudionika	12 natjecatelja (6 timova) + 12 mentora + 6 ocjenjivača + 2 koordinatora
Aktiv / odgovorna osoba zadužena za organizaciju	Aktiv ekonomskih predmeta u turizmu / nastavnici uključeni u projekt Nikša Grabovac, Amela Obad, Ivan Udženija, Ivana Luetić-Hotko, Sandra Bender
Trajanje procesa pripreme	3 mjeseca
Sponzori natjecanja	TZ Grada Dubrovnika



Oprema i radni materijal / namirnice	Informatička oprema, prezentacijski materijali
Potrebni uvjeti	<p>Osiguran smještaj i prehrana za sudionike natjecanja</p> <p>Osigurane prostorije opremljene informatičkom opremom</p> <p>Pristup internetu</p> <p>Osigurani organizirani razgled Dubrovnika/lokacije</p> <p>Sitan inventar</p>
Svrha natjecanja	<p>Razviti i poticati pozitivna stajališta, interese i sklonosti učenika/ca za turističko-ugostiteljsku struku</p> <p>Poticati inovativnost i kreativnost učenika u stvaranju novih turističkih proizvoda</p> <p>Motivirati učenike/ce za nastavak obrazovanja i promicanje svih aktivnosti na popularizaciji zanimanja u turizmu i ugostiteljstvu u suradnji s gospodarstvom</p> <p>Razvijati pozitivna stajališta prema budućem zvanju i zanimanju</p> <p>Promovirati turističko-ugostiteljsku djelatnost</p> <p>Povezati ugostiteljsko-turističke škole u zemlji i inozemstvu i ostvariti bolju povezanost RCK Dubrovnik i turističkoga gospodarstva</p> <p>Prezentirati i razmijeniti iskustava škola koje obrazuju polaznike u ugostiteljsko-turističkim zanimanjima</p> <p>Razvijati timski rad i pozitivni natjecateljski duh kod učenika.</p>



Kratak opis natjecanja

Natjecatelji se natječu u timovima od dva natjecatelja različitih škola. Zadatak je povezan s prezentacijom turističke destinacije u kontekstu stvaranja novih turističkih proizvoda za pojedine segmente turističke potražnje. Timovi se upoznaju s destinacijom, osmišljavaju i izrađuju prezentacije turističkih proizvoda. Ideje argumentirano iznose pred prosudbenim povjerenstvom.

Okvirni hodogram:

30 dana prije natjecanja - objava pravila natjecanja

7 dana prije natjecanja - objava zadatka, priprema natjecatelja prije dolaska na natjecanje

1. dan - briefing natjecatelja i prosudbenog povjerenstva

-ždrijebanje timova

-organizirani obilazak odredišta/lokaliteta

-izrada prezentacije

2. dan - prezentacija pred povjerenstvom

-evaluacija i objava rezultata

-svečanost dodjele nagrada i priznanja





06

Literatura

- A) <https://worldskills.org/>
- B) <https://worldskillseurope.org/>
- C) <https://www.worldskillscroatia.hr/hr/naslovnica/>
- D) <https://www.asoo.hr/>
- E) <https://mzo.gov.hr/>
- F) <https://www.competitionosciences.org/2016/07/04/10-ways-competitions-enhance-learning/>
- G) <https://www.mindchamps.org/blog/why-competition-good-for-students/>
- H) <http://vocationalexcellence.education.ox.ac.uk/wordpress/wp-content/uploads/a2014/02/Project-3-Research-brief.pdf>
- I) <http://www.aeht.eu/en/>
- J) <https://www.skmer.hr>
- K) <https://www.asoo.hr/UserDocsImages/Projekt%20natjecanja/Novi%20model%20natjecanja/Novi%20model%20natjecanja.pdf>
- L) Pravilnik o osnovnoškolskom i srednjoškolskom odgoju i obrazovanju učenika s teškoćama u razvoju
- M) Zakon o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi



A) Obrazac Plana i programa priprema za natjecanje

B) Plan natjecanja po godinama

C) Hodogram aktivnosti natjecanja po školskim godinama u razdoblju 2021.-2023.



1. Plan i program priprema za natjecanje

NATJECANJE	
DISCIPLINA	
DATUM NATJECANJA	
UČENIK/UČENICI	
MENTOR	

SAŽETAK VREMENA POTREBNOG ZA PRIPREME

PLAN PRIPREME		
Aktivnost		Potrebno vrijeme (hrs)
Samostalni rad (čitanje, proučavanje)		
Komunikacija s ekspertom/mentorom		
Praktična priprema (rad s mentorom)		
Modul/cjelina	Opis zadaća	
<i>Teoretska priprema</i>		
Jezična priprema		
Praktična priprema		
Evaluacija		
Analiza, vrjednovanje i ocjenjivanje procesa realizacije i uspješnosti obavljanja zadataka predviđenih planom.		
Ukupno		



POTREBNA OPREMA I ALAT:

--

POTREBAN POTROŠNI MATERIJAL:

--

PROGRAM PRIPREMA (PO TJEDNIMA)

tjedan	opis aktivnosti	mjesto održavanja aktivnosti
1.		
2.		
3.		
4.		
...		



2. Plan natjecanja po godinama



Tablica 5. NATJECANJE EUROPSKOG UDRUŽENJA ŠKOLA U HOTELIJERSTVU I TURIZMU (AEHT)

GODINA	TERMIN ODRŽAVANJA	DISCIPLINE	Broj sudionika	Mjesto	NAPOMENA
2021.	STUDENI	<ul style="list-style-type: none"> A) Klasično kuharsko nadmetanje B) Kuharske vještine (Decathlon) C) Slastičarstvo D) Barista E) Kokteli F) Posluživanje menija G) Kušanje i serviranje vina H) Recepcijsko poslovanje I) Prezentacija turističke destinacije 	<p>9 učenika 9 mentora</p>	Tallinn, Estonija	
2022.	STUDENI	<ul style="list-style-type: none"> A) Klasično kuharsko nadmetanje B) Kuharske vještine (Decathlon) C) Slastičarstvo D) Barista E) Kokteli F) Posluživanje menija G) Kušanje i serviranje vina H) Recepcijsko poslovanje I) Prezentacija turističke destinacije 	<p>9 učenika 9 mentora</p>	Senigallia, Italija	
2023.	STUDENI	<ul style="list-style-type: none"> A) Klasično kuharsko nadmetanje B) Kuharske vještine (Decathlon) C) Slastičarstvo D) Barista E) Kokteli F) Posluživanje menija G) Kušanje i serviranje vina H) Recepcijsko poslovanje I) Prezentacija turističke destinacije 	<p>9 učenika 9 mentora</p>	Na brodu za kružna putovanja, Jadransko i Jonsko more	



Tablica 6. WSC CROATIA – REGIONALNA NATJECANJA / DRŽAVNA NATJECANJA

GODINA	TERMIN ODRŽAVANJA (MJESEC/ regionalno/državno)	DISCIPLINE	Broj sudionika	Mjesto održavanja regionalnog / državnog natjecanja	NAPOMENA
2021.	OŽUJAK/SVIBANJ	A) Kuharstvo B) Pomoćni kuhar i slastičar C) Poslovanje recepcije hotela D) Poslovanje turističke agencije E) Slastičarstvo F) Ugostiteljsko posluživanje	10 učenika 10 mentora	Jedna od 4 dalmatinske županije / Zagreb	Broj i discipline na Državnom natjecanju ovise o rezultatima regionalnih natjecanja. (3 partnerske škole)
2022.	OŽUJAK/SVIBANJ	A) Kuharstvo B) Pomoćni kuhar i slastičar C) Poslovanje recepcije hotela D) Poslovanje turističke agencije E) Slastičarstvo F) Ugostiteljsko posluživanje	10 učenika 10 mentora	Jedna od 4 dalmatinske županije / Zagreb	Broj i discipline na Državnom natjecanju ovise o rezultatima regionalnih natjecanja. (3 partnerske škole)
2023.	OŽUJAK/SVIBANJ	A) Kuharstvo B) Pomoćni kuhar i slastičar C) Poslovanje recepcije hotela D) Poslovanje turističke agencije E) Slastičarstvo F) Ugostiteljsko posluživanje	10 učenika 10 mentora	Jedna od 4 dalmatinske županije / Zagreb	Broj i discipline na Državnom natjecanju ovise o rezultatima regionalnih natjecanja. (3 partnerske škole)

Tablica 7. NATJECANJE WORLDSKILLS



GODINA	TERMIN ODRŽAVANJA (MJESEC)	DISCIPLINE	Broj sudionika	Mjesto održavanja natjecanja	NAPOMENA
2022.*	Rujan	Hotelska recepcija Kuharstvo Posluživanje u restoranu	2 natjecatelja 2 eksperta	Shanghai, Kina	Broj sudionika ovisi o rezultatu natječaja ASOO
2024.*	Rujan	Hotelska recepcija Kuharstvo Posluživanje u restoranu	2 natjecatelja 2 eksperta	Lyon, Francuska	Broj sudionika ovisi o rezultatu natječaja ASOO

Tablica 8. NATJECANJE EUROSKILLS



GODINA	TERMIN ODRŽAVANJA (MJESEC)	DISCIPLINE	Broj sudionika	Mjesto održavanja natjecanja	NAPOMENA
2020.*	Siječanj 2021.*	Hotelska recepcija	1 natjecatelj 1 ekspert	Graz, Austrija	
2023.*(još je službeno 2022., ali će se najvjerojatnije dogoditi zbog preklapanja s WS)	Rujan	Hotelska recepcija Kuharstvo Posluživanje u restoranu	2 natjecatelja 2 eksperta	Sankt Petersburg, Rusija	Broj sudionika ovisi o rezultatu natječaja ASOO

* termin natjecanja premješten zbog situacije s pandemijom Covid-19





Tablica 9. NATJECANJE GRAND GOURMET

GODINA	TERMIN ODRŽAVANJA (MJESEC)	DISCIPLINE	Broj sudionika	Mjesto održavanja natjecanja	NAPOMENA
2021.	Listopad	Sinkronizirano posluživanje	4 učenika 4 mentora	Splitsko-dalmatinska županija	partnersku SŠ iz Ploča
2022.	Listopad	Sinkronizirano posluživanje	4 učenika 4 mentora	Splitsko-dalmatinska županija	partnersku SŠ iz Ploča
2023.	Listopad	Sinkronizirano posluživanje	4 učenika 4 mentora	Splitsko-dalmatinska županija	partnersku SŠ iz Ploča



Tablica 10. NATJECANJE BISER MORA

GODINA	TERMIN ODRŽAVANJA (MJESEC)	DISCIPLINE	Broj sudionika	Mjesto održavanja natjecanja	NAPOMENA
2021.	Travanj	Timsko natjecanje u pripremi menija od tri slijeda	8 učenika 8 mentora	Splitsko-dalmatinska županija	2 partnerske SŠ
2022.	Travanj	Timsko natjecanje u pripremi menija od tri slijeda	8 učenika 8 mentora	Splitsko-dalmatinska županija	2 partnerske SŠ
2023.	Travanj	Timsko natjecanje u pripremi menija od tri slijeda	8 učenika 8 mentora	Splitsko-dalmatinska županija	2 partnerske SŠ





Tablica 11. NATJECANJE JUNIOR BARMEN KUP

GODINA	TERMIN ODRŽAVANJA (MJESEC)	DISCIPLINE	Broj sudionika	Mjesto održavanja natjecanja	NAPOMENA
2021.	Lipanj	Pripremanje dugih barskih mješavina (svjetski poznati kokteli i /ili vlastita kreacija): Flair natjecanje	2 natjecatelja 2 mentora	Karlovac	
2022.	Lipanj	Pripremanje dugih barskih mješavina (svjetski poznati kokteli i /ili vlastita kreacija): Flair natjecanje	2 natjecatelja 2 mentora	Karlovac	
2023.	Lipanj	Pripremanje dugih barskih mješavina (svjetski poznati kokteli i /ili vlastita kreacija): Flair natjecanje	2 natjecatelja 2 mentora	Karlovac	



Tablica 12. NATJECANJE Mondovi

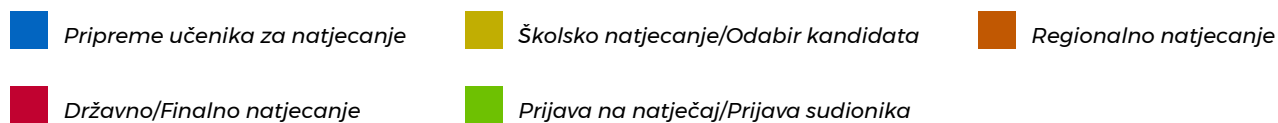
GODINA	TERMIN ODRŽAVANJA (MJESEC)	DISCIPLINE	Broj sudionika	Mjesto održavanja natjecanja	NAPOMENA
2022.	Svibanj	Poslovanje hotelske recepcije	15 učenika 4 mentora	Mondovi, Italija	



3. Hodogram aktivnosti natjecanja po godinama

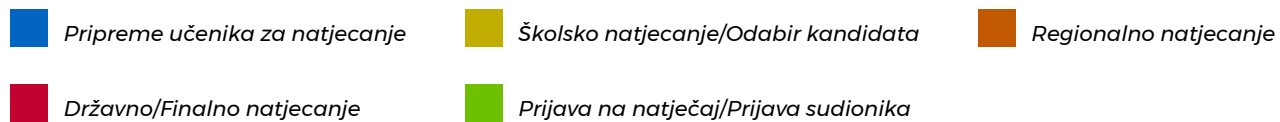
Tablica 13. Hodogram aktivnosti natjecanja za školsku godinu 2020./2021.

	Rujan	Listopad	Studeni	Prosinac	Siječanj	Veljača	Ožujak	Travanj	Svibanj	Lipanj	Srpanj	Kolovoz
WSC CROATIA					Školsko natjecanje/Odabir kandidata		Regionalno natjecanje		Državno/Finalno natjecanje			
				Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje			
EUROSKILLS					Državno/Finalno natjecanje							
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje							
WORLDSKILLS												
AEHT	Školsko natjecanje/Odabir kandidata	Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje									
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje									
BISER MORA*	Školsko natjecanje/Odabir kandidata		Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje								
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje								
GRAND GOURMET			Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje				Školsko natjecanje/Odabir kandidata				
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje				Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje		
BARMEN KUP					Školsko natjecanje/Odabir kandidata				Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje		
					Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje		



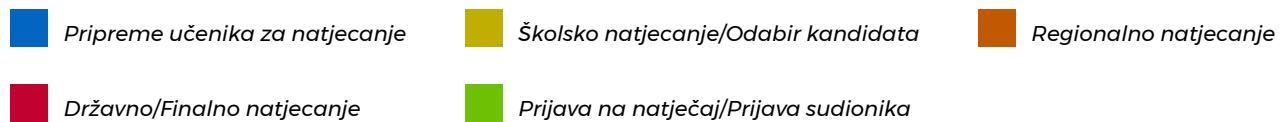
Tablica 14. Hodogram aktivnosti natjecanja za školsku godinu 2021./2022.

	Rujan	Listopad	Studeni	Prosinac	Siječanj	Veljača	Ožujak	Travanj	Svibanj	Lipanj	Srpanj	Kolovoz
WSC CROATIA					Školsko natjecanje/Odabir kandidata		Regionalno natjecanje		Državno/Finalno natjecanje			
				Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje			
EUROSKILLS												
WORLDSKILLS				Školsko natjecanje/Odabir kandidata	Prijava na natječaj/Prijava sudionika							
				Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje
AEHT	Školsko natjecanje/Odabir kandidata	Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje									
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje									
BISER MORA					Školsko natjecanje/Odabir kandidata		Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje				
					Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje				
GRAND GOURMET	Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje						Školsko natjecanje/Odabir kandidata				
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje						Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje		
BARMEN KUP					Školsko natjecanje/Odabir kandidata				Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje		
					Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje		



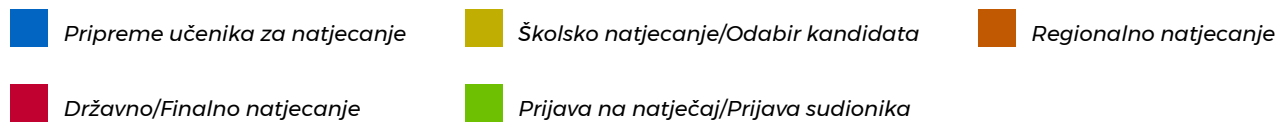
Tablica 15. Hodogram aktivnosti natjecanja za školsku godinu 2022./2023.

	Rujan	Listopad	Studeni	Prosinac	Siječanj	Veljača	Ožujak	Travanj	Svibanj	Lipanj	Srpanj	Kolovoz
WSC CROATIA					Školsko natjecanje/Odabir kandidata		Regionalno natjecanje		Državno/Finalno natjecanje			
				Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje			
EUROSKILLS				Školsko natjecanje/Odabir kandidata	Prijava na natječaj/Prijava sudionika							
				Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje
WORLDSKILLS	Državno/Finalno natjecanje											
	Pripreme učenika za natjecanje											
AEHT*	Školsko natjecanje/Odabir kandidata	Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje									
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje									
BISER MORA					Školsko natjecanje/Odabir kandidata		Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje				
					Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje				
GRAND GOURMET	Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje						Školsko natjecanje/Odabir kandidata				
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje						Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje		
BARMEN KUP					Školsko natjecanje/Odabir kandidata				Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje		
					Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje		
MONDOVI					Školsko natjecanje/Odabir kandidata		Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje				
					Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje				



Tablica 16. Hodogram aktivnosti natjecanja za školsku godinu 2023./2024.

	Rujan	Listopad	Studeni	Prosinac	Siječanj	Veljača	Ožujak	Travanj	Svibanj	Lipanj	Srpanj	Kolovoz
WSC CROATIA					Školsko natjecanje/Odabir kandidata		Regionalno natjecanje		Državno/Finalno natjecanje			
				Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje			
EUROSKILLS												
WORLDSKILLS				Školsko natjecanje/Odabir kandidata	Prijava na natječaj/Prijava sudionika							
				Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje
AEHT	Školsko natjecanje/Odabir kandidata	Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje									
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje									
BISER MORA					Školsko natjecanje/Odabir kandidata		Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje				
					Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje				
GRAND GOURMET	Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje						Školsko natjecanje/Odabir kandidata				
	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje						Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje		
BARMEN KUP					Školsko natjecanje/Odabir kandidata				Prijava na natječaj/Prijava sudionika	Državno/Finalno natjecanje		
					Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje	Pripreme učenika za natjecanje		



POPIS SLIKA:

Slika 1. Natjecanja na kojima sudjeluje RCK Dubrovnik	20
Slika 2. Osnovne faze priprema i natjecanja RCK Dubrovnik	21
Slika 3. Sudjelovanje na natjecanjima prema aktivima RCK Dubrovnik	22

POPIS TABLICA:

Tablica 1. Odgovorne osobe za aktivnosti natjecanja u okviru RCK Dubrovnik.....	22
Tablica 2.: Natjecanje RCK Dubrovnik u disciplini Kuharstvo	34
Tablica 3. Natjecanje RCK Dubrovnik u disciplini Ugostiteljsko posluživanje	35
Tablica 4. Natjecanje RCK Dubrovnik u disciplini Prezentacija turističke destinacije.....	37
Tablica 5. NATJECANJE EUROPSKOG UDRUŽENJA ŠKOLA U HOTELIJERSTVU I TURIZMU (AEHT).....	46
Tablica 6. WSC CROATIA – REGIONALNA NATJECANJA / DRŽAVNA NATJECANJA	47
Tablica 7. NATJECANJE WORLDSKILLS	48
Tablica 8. NATJECANJE EUROSKILLS	48
Tablica 9. NATJECANJE GRAND GOURMET	49
Tablica 10. NATJECANJE BISER MORA	49
Tablica 11. NATJECANJE JUNIOR BARMEN KUP	50
Tablica 12. NATJECANJE Mondovi	50
Tablica 13. Hodogram aktivnosti natjecanja za školsku godinu 2020./2021.	51
Tablica 14. Hodogram aktivnosti natjecanja za školsku godinu 2021./2022.....	52
Tablica 15. Hodogram aktivnosti natjecanja za školsku godinu 2022./2023.....	53
Tablica 16. Hodogram aktivnosti natjecanja za školsku godinu 2023./2024.....	54





Regionalni centar kompetentnosti
u turizmu i ugostiteljstvu
Dubrovnik



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



ESF
UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



INFO

A: Župska 2, 20000 Dubrovnik | **T:** +385(0)20/640-400
M: +385(0)98/393-696 | **E:** turisticka-i-ugostiteljska-skola@du.t-com.hr
OIB: 17225827859 | **IBAN:** HR 98 2340 00911102 37573

OBRAZOVANJE ODRASLIH CJELOŽIVOTNO OBRAZOVANJE

T: +385(0)20/640-426 | **M:** +385(0)98/366-518
E: obrazovanje.odraslih@tusdu.hr