



Zadatak za izlučno natjecanje

Pomoćni kuhar i slastičar

Državno natjecanje učenika strukovnih škola -
WorldSkills Croatia 2026.

Šk. god. 2025./2026.

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. OPIS MODELA I ZADAĆA	4
2.1. TEMA ZADATKA: „ZAPEČENA POVRTNA RAPSODIJA“	4
2.2. UPUTE NATJECATELJIMA.....	4
3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI	7
4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI	8
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU	9
OBRAZAC RECEPTURE za izlučno natjecanje	10

1. UVOD

Dobrodošli na izlučno natjecanje WorldSkills 2026. u disciplini Pomoćni kuhar i slastičar!

Na ovom natjecanju vrednuju se vaše stručne vještine, preciznost, organizacija rada, poštivanje higijenskih i sigurnosnih standarda te sposobnost primjene stečenih znanja u praksi. Natjecanje je prilika da pokažete svoju vještinu i motivaciju te da se istaknete u struci. Želimo vam puno uspjeha, koncentraciju i da tijekom natjecanja ostvarite svoj puni potencijal!

OPĆE UPUTE

1. Dolazak i prijava

- Natjecatelji su dužni doći na natjecanje najmanje 30 minuta prije početka.
- Prilikom prijave natjecatelji će dobiti identifikacijsku oznaku i raspored radnih mjesta.

2. Opća pravila

- Svi natjecatelji moraju raditi samostalno, bez ikakve vanjske pomoći mentora ili drugih osoba.
- Obvezno je poštivanje svih pravila sigurnosti i higijene na radu.
- Natjecatelji se moraju strogo pridržavati zadanog vremenskog okvira.

3. Radno mjesto

- Svakom natjecatelju osigurano je označeno radno mjesto s osnovnim alatima i opremom.
- Natjecatelji su dužni prije početka rada provjeriti ispravnost opreme i eventualne nedostatke pravodobno prijaviti organizatorima.

4. Zadatak

- Zadatak se sastoji od pripreme predjela, prema unaprijed definiranim kriterijima natjecanja.
- Natjecatelji koriste vlastite recepture, u skladu sa zadanim uvjetima.
- Koriste se namirnice iz zajedničke košarice, koja je dostupna tijekom cijelog natjecanja.
- Dopuštena je uporaba isključivo opreme i inventara navedenih u infrastrukturnom popisu.
- Svu osnovnu opremu osigurava škola domaćin.
- Natjecatelji mogu donijeti osobni pribor, alat ili posude koje:
 - nisu navedene u popisu opreme organizatora
 - su dopuštene prema tehničkom opisu discipline
- Prije početka natjecanja prosudbeno povjerenstvo provjerit će svu dodatnu opremu i alat koje su natjecatelji donijeli te njihovu usklađenost s pravilima natjecanja.

5. Higijena i sigurnost

- Obvezno je korištenje zaštitne radne opreme (kapa, pregača, prema potrebi rukavice).
- Natjecatelji su dužni redovito održavati čistoću radnog prostora, alata i pribora tijekom cijelog rada.

6. Komunikacija

- Tijekom natjecanja nije dopuštena komunikacija između natjecatelja niti s mentorima.
- Sva pitanja i eventualne nejasnoće natjecatelji mogu uputiti isključivo članovima prosudbenog povjerenstva.

7. Ocjenjivanje

- Ocjenjivanje provodi prosudbeno povjerenstvo sastavljeno od stručnjaka.
- Prosudbeno povjerenstvo tijekom natjecanja nadzire, prati i vrednuje cjelokupan rad natjecatelja prema unaprijed definiranim kriterijima bodovanja.
- Po završetku modula članovi prosudbenog povjerenstva ukratko će natjecateljima i mentorima istaknuti dobre strane rada te eventualne uočene pogreške u procesu izrade zadanog jela.

8. Završetak natjecanja i proglašenje

- Po završetku izlučnog natjecanja objavljuje se privremena ljestvica poretka.
- Nakon isteka roka za eventualne žalbe objavljuje se konačna ljestvica poretka putem WSC SINAS sustava.

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

Model zadatka za izlučno natjecanje za disciplinu Pomoćni kuhar i slastičar odvijat će se u modularnom obliku te uključuje **Modul 1: Predjelo**

Kroz Model zadatka vrednuju se kriteriji prema udjelu (%) u ukupnom broju bodova (100 %)

- Priprema za rad – 5%
- Higijena – 10%
- Tehnike rada – 25%
- Postupak izrade – 10%
- Elementi kvalitete – 30%
- Serviranje jela – 20%

2.1. TEMA ZADATKA: „ZAPEČENA POVRTNA RAPSODIJA“

ZADATAK: Pripremiti i poslužiti **gratinirane palačinke s povrćem i sirom**

2.2. UPUTE NATJECATELJIMA

UPOZNAVANJE S NATJECATELJSKOM DOKUMENTACIJOM I PRAVILIMA

Svi natjecatelji moraju biti detaljno upoznati s Tehničkim opisom discipline i Modelom zadatka prije početka natjecanja. Smatra se da su natjecatelji i mentori upoznati sa svim pravilima, uvjetima i ograničenjima natjecanja.

Receptura

Prije natjecanja učenik/natjecatelj će, uz pomoć mentora, izraditi recepturu za zadano jelo.

- Receptura se izrađuje na službenom obrascu (u prilogu), koji sadrži:
 - popis sastojaka
 - količine namirnica
 - kratak opis postupka pripreme jela
- Pisane recepture koje će natjecatelj koristiti tijekom rada moraju biti:
 - isprintane na A4 formatu
 - pripremljene u dva (2) primjerka
 - spremljene u prozirne košuljice
- Tijekom natjecanja:
 - jedan primjerak koristi natjecatelj
 - drugi primjerak predaje se prosudbenom povjerenstvu

Osobna dokumentacija i radna oprema

Natjecatelji su obvezni imati:

- važeću sanitarnu iskaznicu
- važeću identifikacijsku ispravu
- kompletnu radnu odjeću i obuću, bez oznaka škole iz koje dolaze

Namirnice i uvjeti korištenja

- Na regionalnom natjecanju WorldSkills Croatia, dopušteno je koristiti isključivo namirnice s objavljenog popisa namirnica.
- Popis namirnica je primjeren zadanom natjecateljskom zadatku i objavljen je zajedno s Modelom zadatka.

Osnovne zadane namirnice koje natjecatelj mora koristiti:

- Povrće: crvena svježa paprika, poriluk, tikvice
- Sir: parmezan, svježi sir
- Dopuštena je upotreba ostalih namirnica iz zajedničke košarice, prema vlastitom izboru natjecatelja.
- Receptura i odabir namirnica su konačni i ne smiju se mijenjati tijekom natjecanja.

Obveze škole domaćina

- Škole domaćini regionalnih natjecanja osiguravaju dovoljne količine svih namirnica s objavljenog popisa za svakog natjecatelja.
- Zbog toga se školi domaćinu ne dostavlja popis niti količine namirnica od strane natjecatelja.
- Objavljeni popis sadrži isključivo namirnice koje je dopušteno koristiti tijekom natjecanja.

Opći zahtjevi za jelo

- Svi sastojci jela moraju biti jestivi
- Jelo mora biti posluženo na odgovarajućoj temperaturi

Način natjecanja i vrijeme

- Natjecatelji se natječu u grupama
- Vrijeme za izradu zadatka iznosi **1,5 sat** po grupi (vrijeme uključuje pripremu, izradu i posluživanje jela)

Priprema radnog mjesta

- Prije početka natjecanja natjecatelji će:
 - upoznati dodijeljene radne jedinice
 - pripremiti radno mjesto uz primjenu pravila zaštite na radu i zaštite okoliša
- Dodjeljivanje radnih jedinica provodi se ždrijebom

Ocjenjivanje i komunikacija

- Prosudbeno povjerenstvo tijekom cijelog natjecanja:
 - nadgleda i prati
 - ocjenjuje cjelokupan rad natjecatelja prema unaprijed definiranim kriterijima bodovanja.
- U slučaju pitanja ili nejasnoća:
 - natjecatelj se obraća isključivo članu prosudbenog povjerenstva
 - komunikacija se odvija u tišini, podizanjem ruke

Poštivanje hodograma

- Pri dolasku na natjecanje mentori i natjecatelji dužni su se strogo pridržavati vremena navedenog u hodogramu.
- Poštivanje hodograma nužno je za pravodobnu i nesmetanu provedbu natjecanja.

MODUL 1 – PREDJELO

Naziv zadatka: **Gratinirane palačinke s povrćem i sirom**

Opis zadatka: Zadatak natjecatelja je samostalno pripremiti toplo predjelo – gratinirane palačinke s povrćem i sirom, uz primjenu osnovnih kuharskih tehnika, pravilnu obradu povrća i sira te estetski prihvatljivo serviranje.

- Gratinirane palačinke moraju sadržavati **osnovne zadane namirnice** – povrće (crvena svježa paprika, poriluk, tikvice) i sir (parmezan, svježi sir), koje trebaju biti jasno prepoznatljive u gotovom jelu. Dodatne namirnice natjecatelj može koristiti prema vlastitom izboru, u skladu s pravilima natjecanja.
- Natjecatelj će gratinirati palačinke u pećnici

Detalji pripreme i posluživanja

- Predjelo je potrebno pripremiti za tri (3) osobe
- Jelo se poslužuje na tri zasebna tanjura
- Dva (2) tanjura poslužuju se prosudbenom povjerenstvu za ocjenjivanje
- Jedan (1) tanjur poslužuje se na izložbenom stolu radi vizualne prezentacije

Smjernice za natjecatelje

Natjecatelji trebaju obratiti pozornost na:

- pravilnu teksturu palačinki
- ravnotežu povrća i sira u punjenju
- ujednačenost porcija
- urednost tanjura i ukupni vizualni dojam

3. OPREMA, STROJEVI, INSTALACIJE I POTREBNI MATERIJALI

ORGANIZATOR OSIGURAVA:

- sve namirnice i inventar za posluživanje i izlaganje gotovog jela prema opisu modela zadatka
- prostor za predpripremu i termičku obradu namirnica prema navodima iz poglavlja 8.4. Preporučeno radno mjesto za natjecanje iz Tehničkog opisa discipline

Traženi prostor za natjecanje mora biti dovoljno velik. Izračuni dozvoljavaju 1,2 metra razmaka između natjecatelja. Mora biti osiguran prostor za kretanje prosudbenog povjerenstva između natjecatelja.

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

- Natjecatelji donose potrebnu opremu i alat kako je navedeno u Tehničkom opisu natjecateljske discipline, točka 8.2. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSI NATJECATELJ/MENTOR, koja će biti revidirana od strane povjerenstva prije svakog natjecanja.
- Samo 1x kutija alata može se donijeti na radno mjesto natjecanja, vidi točku 8.2. u Tehničkom opisu natjecateljske discipline
- Ukoliko natjecatelj ima potrebu za nekim od specijaliziranih alata ili pribora, koji nije na popisu u Tehničkom opisu natjecateljske discipline Pomoćni kuhar i slastičar za to mu je potrebna suglasnost i odobrenje prosudbenog povjerenstva neposredno prije početka natjecanja.

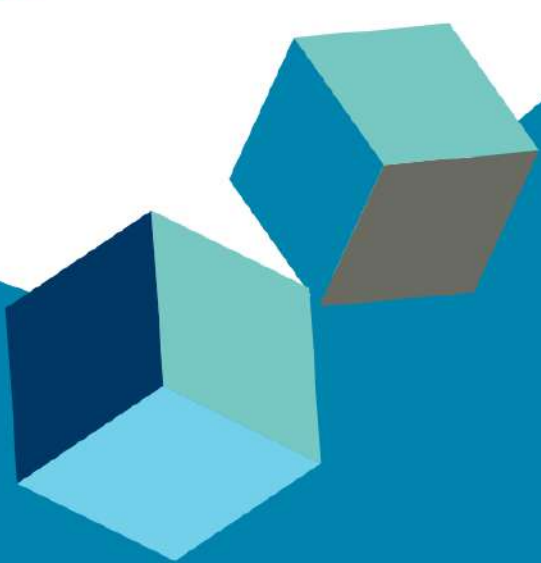
5. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJI SU ZABRANJENI NA RADNOM MJESTU

Svi materijali, oprema radnih jedinica i namirnice bit će osigurani od strane organizatora natjecanja – škole domaćina:

- natjecateljima nije dopušteno donijeti nikakve sirovine za natjecanje
- na tanjuru se ne smiju koristiti nikakvi nejestivi dodaci
- nije dozvoljeno koristiti vlastite tanjure za posluživanje jela, posudice ili žlice za prezentaciju jela
- za vrijeme natjecanja zabranjeno je koristiti mobitele, pametne satove



world skills Croatia



    
@worldskillscroatia



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



ESF+
Učinkoviti ljudski
potencijali



Sufinancira
Europska unija



PODRŠKA IZVRSNOSTI,
INOVATIVNOSTI I VIDLJIVOSTI
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
I OSPOSOBLJAVANJA