

Disciplina 4.- **Pripremanje hladnog slatkog izložka**

1. Cilj:

Vrednovanje i procjena stručno-teorijskih znanja i profesionalnih vještina iz područja slastičarstva, utvrđenih nastavnim planom i programom.

2. Važne napomene:

- Natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno.
- Provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje slastičar u pripremanju hladnog slatkog izložka kroz nekoliko modula:
 - Modul 1: Tehnologija izrade slatkog izložka
 - Modul 2: Kreativnost
 - Modul 3: Okus
- Naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnog zadatka
- Natjecatelj pristupa izradi pismenog dijela sastavljanja recepture za izradu hladnoga slatkog izložka, a prema kojoj će se napraviti pismeno trebovanje namirnica.
- Natjecatelji mogu rabiti zadane namirnice (niže navedene), a ostatak iz zajedničke košarice koja će biti predstavljena na natjecanju.
- Naglasak ocjenjivanja je na poznavanju tehnoloških postupaka u slastičarstvu, kreativnosti, profesionalnosti, izgledu i okusu slastice.
- Poseban naglasak je na ekonomičnosti korištenja namirnica - recepture prilagoditi zadanim količinama.
- Natjecatelji se moraju pridržavati svih pravila i propisa struke što znači da se očekuje pravilna osnovna priprema u skladu s modernim slastičarskim umijećem, da se očekuje zdravstveno ispravna i probavljiva slastica, da količina odnosno normativi odgovaraju današnjim standardima, da se koriste samo sastojci navedeni u recepturi, da izložak mora izgledati prirodno, ukusno i skladno. Osobna higijena, higijena radnog prostora, opreme, uređaja i okruženja, te korištenje HACCP sustava se također ocjenjuju.
- Ne smiju se koristiti umjetne arome i dodaci.
- Natjecatelji **mogu** donijeti potreban alat (noževe, izrezivače, pribor za ukrašavanje, noževi za slastice,...)
- Natjecatelji moraju sa sobom imati osobnu identifikacijsku ispravu i važeću sanitarnu iskaznicu.
- Škola - domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke i materijalne uvjete za provedbu natjecanja (prostor, opremu, uređaje, posuđe, alat, živežne namirnice isl.)

3. Plan rada

- Prije početka natjecanja Povjerenstva obavlja briefing s natjecateljima i njihovim mentorima o svim detaljima natjecanja
- Učenik/slasičar ima na raspolaganju **maksimalno 30 minuta** vremena na Državnom natjecanju za sastavljanje recepture prema važećem obrascu temeljem službeno poslanog trebovanja namirnica za hladni slatki izložak (**mogu se koristiti vlastite bilješke**). Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.

- Kad se plan izrade recepture završi, napiše se na službenom obrascu (u 3 kopije) s opisom izrade te se sve zajedno preda Povjerenstvu. Obrazac će zatim biti potpisan od strane natjecatelja i Povjerenstva. Receptura i namirnice su konačni i ne mogu se mijenjati.
- Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom u kojem će pripremati hladni slatki izložak. Pripremni radovi se mogu obaviti prvi dan odlukom Državnog povjerenstva i vrijeme utrošeno za taj rad oduzima se od ukupnog vremena za izradu izložka.
- Obrazac za izradu recepture bit će pripremljen od strane organizatora i sadržavat će list za naziv izložka i prostor za kratki opis recepture:

Kopije obrazaca se dostavljaju:

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

4. Praktični zadatak

- Natjecatelji moraju izraditi zadatak koji su opisali u recepturi i predali predsjedniku Povjerenstva.
 - Natjecatelji su odgovorni za sigurnost, ispravnost i upotrebljivost hrane, te su dužni osigurati sigurnost hrane po HACCP-u
 - Svu opremu i posuđe osigurava organizator natjecanja, a natjecatelji mogu donijeti osobni pribor i alat.
 - **Organizator je dužan na vrijeme osigurati dovoljan broj istih pladnjeva, plitica ili ogleдалa na koja će se slagati hladni slatki izložci.**
 - Natjecatelji moraju nositi svoju radnu odjeću i zaštitne cipele (bez vidljivih oznaka škola iz koje dolaze), kao i kuhinjske krpe.
 - Ispitivanje od strane Povjerenstva može biti i za vrijeme trajanja natjecanja.
 - Svi zadatci se moraju dovršiti u vremenu dozvoljenom za rad - **maksimalno vrijeme za rad: 7 sati.**
- Napomena:** Odlukom Državnog povjerenstva izrada izložka može se podijeliti na dva dijela: vrijeme za pripremu i vrijeme za izradu izložka, a ukupno ne može trajati više od 7 sati.
- Neovlaštenim osobama nije dozvoljen ulazak u područje rada, ometanje natjecatelja ili razgovor s njima.
 - Svi sastojci jela moraju biti jestivi.
 - Ukoliko neki element izložka izgubi svoje predviđeno stanje (rastopi se, pukne ili padne) boduje se manje!
 - Nakon završenog ocjenjivanja predsjednik Povjerenstva svakoj ekipi mora **detaljno pojasniti** koji su propusti tijekom rada uočeni, osobito naglašava što je bilo dobro i pozitivno.
 - Poslije ocjenjivanja svi eksponati izlažu se javnosti, tj. priprema se izložba slastica.

DISCIPLINA 4. Pripremanje hladnog slatkog izložka

Tema ovogodišnjeg hladnog slatkog izložka je:
skuta (torta od skute)

Zadane namirnice : skuta, groždice, suhe smokve

Napomena: Slastice poslužiti po mogućnosti u organizaciji domaćina zasebno i nije dopušteno donošenje pripremljenih dijelova eksponata. Svi dijelovi eksponata izrađuju se u unaprijed definiranom mjestu i vremenu. Natjecatelji koji koristi namirnice koje nisu navedene u košarici bit će diskvalificirani.

ZAJEDNIČKA KOŠARICA /

RED. BR.	NAMIRNICE		
1.	Brašno glatko	20.	Šećer u prahu
2.	Brašno oštro	21.	Zelena boja u prahu
3.	Skuta	22.	Vanilijin šećer
4.	Sirupirane breskve	23.	Ulje u spreju
5.	Groždice	24.	Papir za pečenje
6.	Suhe smokve	25.	
7.	Naranča	26.	
8.	Ulje	27.	
9.	Maslac	28.	
10.	Slatko vrhnje		
11.	Limun		
12.	Kiselo vrhnje		
13.	Želatina u prahu		
14.	Šećer		
15.	Jaja		
16.	Prašak za pecivo		
17.	Kakao u prahu		
18.	Crvena boja u prahu		
19.	Žuta boja u prahu		

6. Ocjenjivački listić

Element ocjenjivanja	Bodovi- Ukupno	Što se ocjenjuje	bodovi
Higijena	20	Osobna higijena: izgled, uniforma, Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a ...	
Modul 1: Tehnologija izrade slatkog izložka	45		
		Normativi namirnica Pravilan izbor tehnološkog postupka Pravilan izbor namirnica Upotreba uređaja i alata Termička obrada/pravilna priprema namirnica	
Modul 2: Kreativnost	20		
		Složenost pripreme Ekonomičnost i iskoristivost namirnica Sklad boja Prezentacija/ Kompozicija	
Modul 3: Okus izložka	15		
		Sklad okusa Tekstura	
UKUPNO	100		

DISCIPLINA 3. – PRIPREMANJE SLANOG IZLOŠKA**BRANCIN****Zadane namirnice :** brancin, lignje, slani inčuni**ZAJEDNIČKA KOŠARICA /**

RED. BR.	NAMIRNICE	
1.	Brancin, fileti	21. Papar, šareni
2.	lignje	22. Peršin
3.	Slani inčuni	23. Krušne mrvice
4.	Maslina crne i zelene	24. Mlijeko
5.	Pomodorini – pomidori	25. Želatina u listovima
6.	Kapari	26. Slatko vrhnje
7.	Maslinovo ulje	27. Vrhnje za kuhanje
8.	Brašno, glatko i oštro	28. Bijelo vino
9.	Brašno kukuruzno	29. Crno vino
10.	Griz	30. Smeđi šećer
10a.	Sunc.ulje	31. Grašak i mahune smrznute
11.	Paprika, sviježa, crvena	
12.	Mrkva	
13.	Celer	
14.	Jaja	
15.	Med	
16.	Naranče	
17.	Limun	
18.	Limeta	
19.	Rajčica	
20.	Senf	
21.	Češnjak	
22.	Sezam	
23.	Sol	
23a.	Kelj sviježi	

1. DISCIPLINA : Pripremanje menija

Modul 1 : juha

Modul 2: toplo predjelo

Modul 3: glavno jelo

Modul 4: desert

Prijedlog namirnica regionalnog podneblja

Modul 1 : gusta juha od tikve (buča)

Modul 2: žgvacet od kokoše

Modul 3: janjeći kotlet

Modul 4: skuta i griz

ZAJEDNIČKA KOŠARICA /

RED. BR.	NAMIRNICE	
1.	Buča	26. Brašno glatko i oštro
2.	Kokoš	27. Sol
3.	Janjeći kare	28. Papar
4.	Skuta	29. Maslac
5.	Krumpir	30. Sir kravlji tvrdi za ribanje
6.	Mlijeko u prahu	31. Ulje obično
7.	Maslac	32. Krušne mrvice
8.	Sjemenke buče	33. Raštika
9.	Maslinovo ulje	34. Poriluk
10.	Peršin svježi	35. Kelj
11.	Jaja	36. Svježa kadulja
12.	Slatko vrhnje	37. Bosiljak svježi
13.	Muškatni oraščić	38. Bijelo vino
14.	Kapula	39. Muškatni oraščić
15.	Češnjak	40. Grašak, smrznuti
16.	Limun	41. Jabuke
16a.	Pastrnjak	42. koraba
16b.	Luk ljubičasti	43. med
17a.	Griz	44. Šećer u prahu
17b.	Mlijeko	45. vanilija
17c.	Suhe smokve	46. Lješnjaci cijeli
17d.	Naranče	47. Sirupirane marelice
17e.	Orasi, cijeli	48. medenica
17f.	Prošek	49. groždice
17g.	Želatina u listovima	50. med
17.	Kiselo vrhnje	

18.	Panceta
19.	Grana padano
20.	Koncentrat rajčice
21.	Bijelo vino
22.	Ružmarin, lovor
23.	Celer
24.	Mrkva
25.	Maslac