



primorsko
županija **opština**

LOŠINJ
HOTELS
& VILAS
CROATIA

BELLEVUE
HOTEL / LOŠINJ



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



REGIONALNO NATJECANJE
III. REGIJA: SJEVERNO HRVATSKO PRIMORJE
SREDNJA ŠKOLA AMBROZA HARAČIĆA, MALI
LOŠINJ
HOTEL BELLEVUE
23. VELJAČE 2017.

BILTEN GASTRO 2017.

Mali Lošinj, veljača 2017.

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



Regionalno natjecanje u **Obrazovnom sektoru turizam i ugostiteljstvo** je natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola i odvija se u pet gastronomskih disciplina te u tri hotelijersko-turističke discipline.

Cilj natjecanja je predstavljanje rezultata rada prema nastavnim planovima i programima zanimanja/kvalifikacije: kuhar, konobar, slastičar, hotelijersko-turistički tehničar i turističko-hotelijerski komercijalist koji proizlaze iz redovitoga školskoga programa, izvannastavnoga rada ili dodatne nastave koja se provodi tijekom cijele školske godine i sastavni je dio godišnjega plana i programa rada škola.

III. regija: Sjeverno hrvatsko primorje (škole iz: Istarske županije, Primorsko-goranske županije i Ličko - senjske županije)

Organizatori regionalnog (međužupanijskog) natjecanja za III. regiju u 2017. godini uz Agenciju za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO) bio je Upravni odjel za odgoj i obrazovanje Primorsko-goranske županije i škola domaćin Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj.

Suorganizator je Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola RH.

A) GASTRONOMSKE DISCIPLINE

1. DISCIPLINA: Pripremanje menija

- M1: juha
- M2: toplo predjelo
- M3: glavno jelo
- M4: desert

2. DISCIPLINA: Posluživanje menija

- M1: postavljanje i dekoracija stola (*mise en place*, franc.)
- M2: posluživanje jela
- M3: posluživanje pića
- M4: komunikacijske vještine (prodaja i prezentacija jela, pića i napitaka)

3. DISCIPLINA: Pripremanje hladnoga slanog izložka

- M1: tehnologija izradbe
- M2: kreativnost
- M3: okus jela

4. DISCIPLINA: Pripremanje hladnoga slatkog izložka

- M1: tehnologija izradbe slatkog izložka
- M2: kreativnost

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



- M3: okus slastica

5. DISCIPLINA: *Pripremanje barskih mješavina*

- M1: kratka barska mješavina, *cocktail*
- M2: barska mješavina - vlastita kreacija

B) HOTELIJERSKO-TURISTIČKE DISCIPLINE

U hotelijersko-turističkim disciplinama (6, 7 i 8) Škole za natjecatelje prijavljuju jedan strani jezik iz kojega će se učenik natjecati. Strani jezik može biti engleski, njemački ili talijanski.

6. DISCIPLINA: *Poslovanje recepcije hotela*

M1: pružanje informacija i prihvatanje rezervacija gosta
M2: prijam gosta i poslovi tijekom boravka gosta u hotelu
M3: naplata računa i poslovi pri odlasku gosta
M4: korespondencija s gostom

7. DISCIPLINA: *Poslovanje putničke agencije*

M1: korespondencija sa strankom
M2: općenite informacije o ponudama i programima
M3: poslovi prodaje usluga
M4: ispostavljanje putne dokumentacije

8. DISCIPLINA : *Predstavljanje turističkog odredišta – destinacije*

M1: Predstavljanje turističkog odredišta i turističke ponude ciljnoj skupini
M2: izrada prezentacije
M3: vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike
M4: Uporaba stranog jezika

U svim disciplinama učenici su se natjecali individualno.

Regionalno natjecanje održalo se 23. veljače 2017. u hotelu Bellevue 5*
(<http://www.bellevuelosinj.com/hr>).

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



Popis škola po prijavljenim disciplinama

R.b	Škola	Disciplina
1.	Gospodarska škola Buje	DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i> DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>
2.	Srednja škola Mate Blažine Labin	DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i> DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>
3.	Centar odgoja i obrazovanja pri Odgojnom domu Mali Lošinj	DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>
4.	Srednja škola dr. Antuna Barca Crikvenica	DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta</i>
5.	Srednja škola „Vladimir Gortan“ Buje	DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i> DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i> DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta</i>
6.	Hotelijsko - turistička škola Opatija	DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i> DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i> DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta</i>
7.	Srednja škola hrvatski kralj Zvonimir Krk	DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta</i>
8.	Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj	DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i> DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i> DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i> DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i> DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i> DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i> DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i> DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta</i>
9.	Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula	DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i> DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i> DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i> DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i> DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i> DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i> DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i> DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta</i>
10.	Ugostiteljska škola Opatija	DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i> DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i> DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i> DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i> DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i> DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i> DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta</i>
11.	Turističko ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč	DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i> DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i> DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i> DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i> DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i> DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



		DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta</i>
12.	Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab	DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i> DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i> DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i> DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i> DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i> DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta</i>
13.	Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj	DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i> DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i> DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>

Popis disciplina po školama

Disciplina	Škola	Broj škola
DISCIPLINA 1. Pripremanje menija	Gospodarska škola Buje Srednja škola Mate Blažine Labin Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Štrukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Turističko ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč Ugostiteljska škola Opatija	7
DISCIPLINA 2. Posluživanje menija	Gospodarska škola Buje Srednja škola Mate Blažine Labin Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Štrukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Turističko ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč Ugostiteljska škola Opatija	7
DISCIPLINA 3. Hladni slani izložak	Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj Štrukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Turističko ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč Ugostiteljska škola Opatija	5
DISCIPLINA 4. Hladni slatki izložak	Štrukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Turističko ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč Ugostiteljska škola Opatija	4
DISCIPLINA 5. Pripremanje barskih mješavina	Centar odgoja i obrazovanja pri Odgojnom domu Mali Lošinj Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Štrukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Turističko ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč Ugostiteljska škola Opatija	7
DISCIPLINA 6. Poslovanje recepcije hotela	Srednja škola hrvatski kralj Zvonimir Krk Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj Hotelijsko - turistička škola Opatija Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Štrukovna škola Eugena Kumičića Rovinj	9

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



	Srednja škola „Vladimir Gortan“ Buje Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Turističko ugostiteljska škola Antona Štifićića, Poreč Ugostiteljska škola Opatija	
DISCIPLINA 7. Poslovanje putničke agencije	Hotelijsko - turistička škola Opatija Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Srednja škola „Vladimir Gortan“ Buje Štrukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula	5
DISCIPLINA 8. Predstavljanje turističkog odredišta - destinacije	Hotelijsko - turistička škola Opatija Srednja škola dr. Antuna Barca Crikvenica Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Štrukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Srednja škola „Vladimir Gortan“ Buje Srednja škola hrvatski kralj Zvonimir Krk Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Turističko ugostiteljska škola Antona Štifićića, Poreč Ugostiteljska škola Opatija	9

Natjecanje je počelo u 10.00 sati, nakon što su učenici dobili upute od školskih koordinatora za svaku disciplinu.

Školski koordinatori :

DISCIPLINA 1. Pripremanje menija - Ante Brkljača

DISCIPLINA 2. Posluživanje menija - Dragomir Brkić

DISCIPLINA 3. Pripremanje hladnog slanog izložka - Ante Brkljača

DISCIPLINA 4. Pripremanje hladnog slatkog izložka - Ante Brkljača

DISCIPLINA 5. Pripremanje barskih mješavina - Dragomir Brkić

DISCIPLINA 6. Poslovanje recepcije hotela - Patricija Tomich, prof.

DISCIPLINA 7. Poslovanje putničke agencije - Nela Miculinić Glavan, prof.

DISCIPLINA 8. Predstavljanje turističkog odredišta - destinacije -Ivan Katalinić, prof.

Informatičar, koordinator za VETIS: Davor Stipić, prof.

Organizacijski poslovi : Aldina Burić, prof.

Izrada prezentacije i plakata: Sandra Jureković, mag. paed.

Svečano otvaranje natjecanja – program pripremile :

Mirjana Čović, prof., Sandra Maljić, prof., Lidija Kosmos, prof.

Učenici u kulturno – umjetničkom programu: Zala Nikolić (4.g), Rafael Anelić (4.g) , Anamarija Šepl (3.h), Karlo Hofmann (3.g) i Paolina Matas (3.h)

Učenici pomoćnici:

2.h - Gulia Surdić, Ivana Mlacović, Kruno Perožić,

3.h - Patricia Franković, Veronika Vukušić

Kuhari – pomoćnici: 1. razred - Josip Jerković, Matej Opačak, Tamara Russin,
Mario Baki – Selim, Pjeter Curi,

2. razred - Stefan Simić,

3. razred - Ambra Vučković

„ Glumci „ : Ileana Brčić (za talijanski jezik)

Petra Herceg i Iva Gagro (za engleski jezik)

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



Za tvrtku Jadranka Hotels & Villas :
 Nina Garić Saganić, članica Uprave Grupe Jadranka
 Rikardo Hesky, direktor operacija (COO)
 Andrea Glavan, direktorica hotela Bellevue

Ove godine svoje sudjelovanje prijavile su škole iz Primorsko – goranske i Istarske županije:

- Centar odgoja i obrazovanja pri Odgojnom domu **Mali Lošinj**
- Gospodarska škola **Buje**
- Hotelijersko – turistička škola **Opatija**
- Srednja škola Ambroza Haračića, **Mali Lošinj**
- Srednja škola dr. Antuna Barca **Crikvenica**
- Srednja škola Eugena Kumičića **Rovinj**
- Srednja škola Hrvatski kralj Zvonimir, **Krk**
- Srednja škola Markantuna De Dominisa **Rab**
- Srednja škola Mate Blažine **Labin**
- Srednja škola Vladimir Gortan, **Buje**
- Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu **Pula**
- Turističko –ugostiteljska škola Antona Štifanića, **Poreč**
- Ugostiteljska škola **Opatija**.

Ukupno 13 škola, 53 učenika.

Popis učenika i mentora

<i>Disciplina</i>	<i>Učenik</i>	<i>Mentor - struka</i>	<i>Mentor strani jezik</i>
Srednja škola „Vladimir Gortan“ Buje Scuola media superiore „Vladimir Gortan“ Buie			
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	Marijana Glišić	Biloslav Mikaela	Dezi Cetina <u>engleski jezik</u>
DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i>	Karlo Birska	Biloslav Mikaela	Dezi Cetina <u>engleski jezik</u>
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta -destinacije</i>	Chiela Klesinger	Biloslav Mikaela	Ivana Medanović <u>njemački jezik</u>
Srednja škola dr. Antuna Barca Crikvenica			
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta -destinacije</i>	Jelena Meter	Ivana Bilić Jeličić,	Ivana Miočić Badurina <u>engleski jezik</u>
Srednja škola hrvatski kralj Zvonimir Krk			
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	Donatela Dekanić	Meri Tomašić	Carol Marković <u>engleski jezik</u>
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta -destinacije</i>	Ana - Marija Brusić	Meri Tomašić	Elena Lipovac <u>engleski j.</u>

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



Hotelijsko - turistička škola Opatija			
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	Ivona Skender	Ksandra Sinožić,	Tatjana Pocrnić <u>engleski jezik</u>
DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i>	Piera Bertolini	Sandi Basić	Suzana Hranuelli Jeziđić <u>talijanski j.</u>
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta - destinacije</i>	Ema Dragojlović	Zagorka Ivanković,	Lili Marinčić <u>engleski jezik</u>
Srednja škola Mate Blažine Labin			
DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i>	Stefano Salamon	Dorijano Mohorović	
DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>	Vanessa Čep	Nevio Gašparini	
Gospodarska škola Buje			
DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i>	Nikola Sokač	Biba Tenžera Čengija	
DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>	Danijela Sirotić	Mersiha Grgić	
Centar odgoja i obrazovanja pri Odgojnom domu Mali Lošinj			
DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>	Ante Morić	Ivan Lukić	
Turističko ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč			
DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i>	Nikolina Vrbat	Sebastijan Mileša	
DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>	Leon Štifanić	Josip Zubak	
DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i>	Filip Banko	Željšan Peloža	
DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i>	Barbara Pol	Biserka Udovičić	
DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>	Gabrijela Pešić	Ferućio Smoković	
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	Matea Stančić	Darija Vuletić	Tatjana Gulić Pisarević <u>engleski j.</u>
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta - destinacije</i>	Entoni Medak	Rozana Rakovac	Stela Stojnić <u>engleski j.</u>
Ugostiteljska škola Opatija			
DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i>	Korina Turak	Mladenka Žibert	
DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>	Petar Zovko	Nikolina Marčelja Petrc	
DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i>	David Orešković	Sanda Perči	

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i>	Klara Baričević	Jasna Visković	
DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>	Antonije Sahiti	Ivona Lazić	
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	Marin Čače	Mario Lozančić	Mario Lozančić <u>engleski jezik</u>
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta -destinacije</i>	Luka Godec	Ivona Lazić	Miroslava Rašić <u>njemački jezik</u>
Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula			
DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i>	Emma Horvat	Sandi Siljan	
DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>	Nevio Geršić	Ingrid Racan	
DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i>	Mateo Marjanović	Roberto Zović	
DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i>	Dean Ernješ	Robert Perić	
DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>	Robert Gerguri	Igor Černjul	
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	Ana Franjul	Irena Kiss	Vedrana Brajković <u>engleski jezik</u>
DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i>	Gabrijela Trifunović	Irena Kiss	Vedrana Brajković <u>engleski jezik</u>
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta -destinacije</i>	Manuel Sabo	Daria Butković	Vedrana Brajković <u>engleski jezik</u>
Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Scuola di formazione professionale "Eugen Kumičić" Rovigno			
DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i>	Leon Kresina Karačić	Josip Kuhar	
DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>	Antonija Lovrečić	Ivanka Kresina	
DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i>	Matteo Sirotić	Franjo Milotić	
DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i>	Natalija Popović	Silvia Cah Vitasović	
DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>	Ema Terlević	Ivanka Kresina	
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	Michaela Murić	Cinzia Banko	Kristina Stojšić <u>engleski j.</u>
DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i>	Stella Stanković	Slađana Jančić	Kristina Stojšić <u>engleski j.</u>
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta -destinacije</i>	Damir Kovačević	Slađana Jančić	Sonja Glavičić <u>talijanski j.</u>
Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab			
DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i>	Loreno Grgurić	Dino Renić	
DISCIPLINA 2.	Ivan Deželjin	Alen Marković	

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



<i>Posluživanje menija</i>			
DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>	Mihaela Travašić	Alen Marković	
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	Albert Karavlah	Marijana Dapčić	Petra Brnabić <u>engleski jezik</u>
DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i>	Pino Španjol	Marijana Dapčić	Petra Brnabić <u>engleski jezik</u>
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta -destinacije</i>	Aleksandar Kocić	Marijana Dapčić	Petra Brnabić <u>engleski jezik</u>
Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj			
DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i>	Monika Štromajer	Milan Žunić	
DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>	Nikola Budimir	Dragomir Brkić	
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	Katarina Šimičić	Patricija Tomich	Saša Cappelli <u>engleski jezik</u>

Judi moji!

Jema li ča slaje od slane srdele,

Jema li ča bojeg od crnog vina,

Domaćega uja, suze kvasine,

Jedne fete kruva i pinke kapule?

Ala gušta, ala šušta, ala lipote!

Ajme svitu, ajme judi, ajme divote

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



Popis regionalnog povjerenstva

Predsjednica povjerenstva: ravnateljica Jelena Bralić, prof.

Disciplina	Povjerenstvo - struka	Povjerenstvo – strani jezik
DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i>	1. Adrijano Nikolić 2. Melkior Bašić 3. Zlatko Belužić	
DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>	1. Norber Češljić 2. Dario Krstinić 3. Marijan Picinić	
DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i>	1. Branko Uravić 2. Marija Topić 3. Davor Fornažar	
DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i>	1. Anto Nedić 2. Ivan Kapitanić 3. Dalibor Karlović	
DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>	1. Ivica Kovačević 2. Marin Komadina 3. Sven Grilec 4. Mario Kamalić	
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	1. Neven Jurac 2. Kristina Krstinić 3. Željka Huskić	1. Laura Ranac – engleski j.
DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i>	1. Branko Kučić 2. Eleonira Olić 3. Daniela Štokić	1. Saša Cappelli – engleski j. 2. Sunčana Dundov –talijanski j.
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta - destinacije</i>	1. Zrinka Badurina 2. Sanja Trajkov 3. Andrea Glavan 4. Rikardo Hesky	1. Laura Ranac– engleski j. 2. Tatjana Kričković – njemački j. 3. Sunčana Dundov - talijanski j.

Natjecatelji su se nadmetali u osam disciplina, pet ugostiteljskih i tri turističke - kroz četiri modula. Dok su jedni pripremali i posluživali meni, ili se pak natjecali u pripremanju barskih mješavina, drugi su se dokazivali u poslovanju recepcije, putničke agencije ili predstavljanju destinacije. Učenici hotelijeri su se natjecali modularno na hrvatskom i jednom stranom jeziku (engleskom, njemačkom ili talijanskom).

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



Konačni poredak

37. DRŽAVNO GASTRO NATJECANJE će se održati od 20. do 23. ožujka 2017., u Crikvenici, škola domaćin je Srednja škola dr. A. Barca.

Učenicima i njihovim mentorima želimo puno uspjeha na Državnom natjecanju.

Disciplina	Osvojeno mjesto Učenik	Škola
DISCIPLINA 1. <i>Pripremanje menija</i>	1. Leon Kresina Karačić 2. Loreno Grgurić 3. Korina Turak	Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Ugostiteljska škola Opatija
DISCIPLINA 2. <i>Posluživanje menija</i>	1. Antonija Lovrečić 2. Petar Zovko 3. Leon Štifanić	Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Ugostiteljska škola Opatija Turističko ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč
DISCIPLINA 3. <i>Hladni slani izložak</i>	1. David Orešković 2. Mateo Marjanović 3. Monika Štromajer	Ugostiteljska škola Opatija Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj
DISCIPLINA 4. <i>Hladni slatki izložak</i>	1. Klara Baričević 2. Natalia Popović	Ugostiteljska škola Opatija Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj
DISCIPLINA 5. <i>Pripremanje barskih mješavina</i>	1. Nikola Budimir 2. Mihaela Travašić 3. Ema Terlević	Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj
UKUPNO	14 učenika	
DISCIPLINA 6. <i>Poslovanje recepcije hotela</i>	1. Donatela Dekanić 2. Albert Karavlah 3. Katarina Šimičić	Srednja škola hrvatski kralj Zvonimir Krk Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj
DISCIPLINA 7. <i>Poslovanje putničke agencije</i>	1. Stella Stanković 2. Pino Španjol 3. Piera Bertolini	Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj Srednja škola Markantuna De Dominisa Rab Hotelijsko - turistička škola Opatija
DISCIPLINA 8. <i>Predstavljanje turističkog odredišta - destinacije</i>	1. Manuel Sabo 2. Ana - Marija Brusić 3. Luka Godec	Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Srednja škola hrvatski kralj Zvonimir Krk Ugostiteljska škola Opatija
UKUPNO	9 učenika	

<http://www.mint.hr/default.aspx?id=39079>

<http://otoci.net/index.php/turizam/6112-losinj-bio-domacin-natjecanja-gastro-otocani-prosli-na-drzavnu-razinu>

<http://visitlosinj.hr/Novosti.aspx?id=100742>

<http://www.tvistra.hr/video-na-malom-losinju-odrzano-gastro-2017-regionalno-natjecanje-ucenika-srednjih-skola-turisticko-ugostiteljskih-usmjerenja/>

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



ŠKOLA DOMAĆIN NATJECANJA Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj

**Sudjelovanje Srednje škole Ambroza Haračića u
Projektu APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA**

Proteklu godinu 2016. obilježio je u našem Gradu iznimni događaj. Nakon desetogodišnjeg lutanja svijetom, Apoksiomen, antička skulptura atleta koji struže svoje tijelo, konačno je pronašao svoj dom u malološinjском Muzeju, poznatom kao palača Kvarner.

Nekoliko godina uoči ovog događaja Turistička zajednica Grada Malog Lošinja započela je niz projekata kako bi predstavila i promovirala to značajno umjetničko djelo koje je postalo lošinjski turistički brend. Osmišljen je projekt "Apoksiomenova antička kuhinja" kojim je, kroz gastronomsku ponudu, započelo brendiranje Apoksiomena.

Između ostalih brojnih sudionika Projekta, Turistička zajednica pronašla je partnera u našoj Školi, nakon čega su osmišljene "Kreativne radionice kuharstva". Prihvatili smo sudjelovanje jer smo shvatili da i mi možemo postići svoje ciljeve: promovirati kuharski poziv, poticati učeničku kreativnost, osmisliti inovativnu nastavu koristeći međupredmetnu korelaciju povezivanjem kuharstva, povijesti i književnosti.

U projekt se uključio i poznati malološinjски kuhar Adrijano Nikolić, autor mnogobrojnih kuharskih knjiga u kojima je uvijek prisutna autohtona mediteranska kuhinja. Voditelj je i mnogobrojnih gastronomskih projekata.

Prva radionica "Pometov kopun" održana je u ugostiteljskom praktikumu naše Škole 22. prosinca 2014., u prigodi prvoga dana zime.

Učenici, budući kuhari i konobari, uz voditelje Adrijana Nikolića, Milana Žunića i Ivana Lukića pripremili su kopuna, šljuku, zeca i druge renesansne poslastice. Pometov monolog iz komedije Marina Držića "Dundo Maroje" pročitao je Tomislav Gospodnetić, profesor hrvatskog jezika i bivši ravnatelj naše škole. O kopunima, kao posebnoj deliciji još od antičkih vremena, govorila je profesorica povijesti Lidija Kosmos.



Druga radionica "Apoksiomenov banket" održana je 5. veljače 2015. Kreativnu radionicu kuharstva osmislio je Adrijano Nikolić. Po uzoru na grčke bankete, prigodne proslave s bogatim i raznolikim nizom jela, priređena je hrana inspirirana namirnicama iz vremena antičke Grčke.

Banket je popraćen predavanjem o svakodnevici i prehrambenim navikama starih Grka koje je održala prof. Lidija Kosmos. Učenici su čitali ulomke iz djela antičke književnosti s tematikom gastronomije, a pripremile su ih profesorice hrvatskoga jezika.

Središnji dio banketa pripadao je degustaciji brojnih jela, prevladavale su masline, žito, ribe i drugi plodovi mora, meso, povrće i vino koji i danas čine srž mediteranske prehrane.

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



Recepti prvi put isprobani u našem ugostiteljskom praktikumu objavljeni su u knjizi kuhara Adrijana Nikolića "Apoksiomenova gastronomska priča". Knjiga je promovirana u restoranu Deveron 2. ožujka 2015. Suautorica knjige je Lidija Kosmos, naša profesorica povijesti, a suradnica Mirjana Čović profesorica hrvatskog jezika, također djelatnica naše Škole.

U knjizi su, uz recepte, svoje mjesto pronašle i mnogobrojne anegdote iz antičkog vremena o hrani, kuhinji, kuharima... Do danas ne postoje sačuvane grčke kuharice, pa su autori knjige morali tragati za opisima jela i namirnica u mnogobrojnim povijesnim i literarnim tekstovima poput putopisa, epova i drama. Knjiga je popraćena citatima iz djela Homera, Platona, Aristofana, Herodota, Plutarha, Ksenofonta, Diogena Laertija i drugih antičkih pisaca.

Ponosni smo što smo bili sudionici ovog hvalevrijednog projekta. Svoj prilog dali smo i manifestaciji "Fešta lošinjske kuhinje".

Posebno ističemo višegodišnji projekt naše Škole "Proljetna marena". U cilju promoviranja zdravog načina života od 2014. godine nadalje, u suradnji s Gradom, Turističkom zajednicom Grada Malog Lošinja i tvrtkom Jadranka Hotels & Villas na prvi dan proljeća organiziramo „Proljetnu marendu“. U pripremi svih ponuđenih jela pomažu nam i lošinjski ugostitelji te naši bivši učenici koji danas rade u ugostiteljskim objektima Lošinja.



"Lošinj - island of vitality" slogan je našeg Otoka koji ga promovira kroz turizam. Naša je Škola, u okvirima svojih mogućnosti, rado doprinijela poticanju turizma kao najvažnije gospodarske grane Otoka

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Bellevue
23. veljače 2017. Mali Lošinj



Iz povijesti naše škole

Već 1780. mladim pomorcima besplatnu obuku pružali su braća Ivan i Stjepan Vidulić, a 17. siječnja 1855. službeno je otvorena državna škola koja se zvala I. R. Scuola Nautica in Lussinpiccolo. Godine 1990. škola je nazvana po svom slavnom profesoru Ambrozu Haračiću, profesoru škole u razdoblju od 1879. do 1897. godine i od 1905. do 1911. godine. Predavao je matematiku, fiziku (s osnovama kemije), geometriju, parne strojeve, meteorologiju, oceanografiju i algebru. Znanstvenim radovima na području meteorologije, klimatologije, botanike i geografije pomogao je razvoju Maloga Lošinja kao turističkoga mjesta. Osnovao je meteorološku postaju i astronomski opservatorij.



Nakon nautike, tridesetih godina 20. stoljeća lošinjska je škola dobila brodstrojarski odjel, a šezdesetih godina još i ekonomske i ugostiteljske odjele. Godine 1990. otvoren je odjel opće gimnazije u Malom Lošinj, dok je u Cresu otvoren naredne, 1991. godine.

Nastava se u sadašnju zgradu preselila 1975. godine. Nova zgrada zamišljena je kao komandni most broda. Ideja je to inventivnoga stručnog tima projektnoga biroa Didaktainvesta, a nastala je kao suautorski projekt arhitekata Radovana Tajdera i Mladena Anđela. Nautički pristup u oblikovanju otkrivaju okrugli prozori, karakteristični oblici ograde, volumen čija oblika podsjeća na trup broda te prostor u kojem je, kao u brodskoj kabini, svaki centimetar iskorišten

Dan Škole obilježavamo 6. prosinca na Dan sv. Nikole, zaštitnika pomoraca.

Škola je do sada obrazovala polaznike za sljedeća zanimanja: pomorski nautičar, tehničar za brodstrojarstvo, brodomehaničar, brodograditelj nemetalnog broda, hotelijersko - turistički tehničar, opća gimnazija, prodavač, konobar, kuhar, slastičar, automehaničar, elektroinstalater, pomoćni kuhar i slastičar.



Trenutno našu Školu pohađa 297 učenika.

Imamo 21 razredni odjel za sljedeća zanimanja:

- opća gimnazija (odjeli u Malom Lošinj i Područni odjel u Cresu),
- pomorski nautičar,
- tehničar za brodstrojarstvo,
- hotelijersko - turistički tehničar
- kuhar,
- konobar,
- prodavač i
- pomoćni kuhar i slastičar.

