Regionalno natjecanje

Gastro 2017.

III. regija: SJEVERNO HRVATSKO PRIMORJE

23. veljače 2017.

Srednja škola Ambroza Haračića

Mali Lošinj

ŠKOLA DOMAĆIN

Srednja škola Ambroza Haračića

Omladinska 12, 51 550 Mali Lošinj

IBAN HR5923900011100016736

Telefon : +385 (0)51 231 101, +385 (0)51 233 387

E-mail: tajnistvo@ss-aharacica-malilosinj.skole.hr

Web stranica: http://www.ss-aharacica-malilosinj.com.hr/

Materijali za natjecanje (na web stranici Škole):

1. Gastro Upute od 15.1.2017. (ASOO)
2. PROCEDURE GASTRO 2017. - 3. REGIJA - SJEVERNO HRVATSKO PRIMORJE (ASOO)
3. Nove košarice od 26. 1. 2017.
4. Katalog Kompasa za ZIMU 2016./17.
5. Hotel Bellevue

Škole prijavljuju svoje učenike za regionalna natjecanja putem informacijskoga sustava *VETIS* Agenciji za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (https://**vetis**.asoo.hr:8443/)

Regionalno natjecanje održat će se u hotelu Bellevue 5*.

Telefon: +385 (0)51 661 101
E-mail: bellevue@losinj-hotels.com
Web stranica: www.losinj-hotels.com

Lošinj Hotels & Villas

Škole: Primorsko-goranska županija,
Ličko -senjska županija,
Istarska županija

Gastronomske discipline

1. Pripremanje menija
2. Posluživanje menija
3. Pripremanje hladnog slanog izloška
4. Pripremanje hladnog slatkog izloška
5. Barsko poslovanje

Hotelijersko-turističke discipline

6. Poslovanje recepcije hotela
7. Poslovanje putničke agencije
8. Predstavljanje turističkog odredišta destinacije

U svim disciplinama učenici se natječu individualno.

A) GASTRONOMSKE DISCIPLINE

Natjecatelji moraju sa sobom imati osobnu identifikacijsku ispravu i važeću sanitarnu iskaznicu.

DISCIPLINA 1. Pripremanje menija

Koordinator u Školi: Ante Brkljača

Cilj natjecanja u disciplini Pripremanje menija je provjera i vrednovanje stručno-teorijskih znanja i profesionalnih vještina učenika/natjecatelja iz područja gastronomije, utvrđene nastavnim planom i programom.

Provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje kuhar kroz nekoliko modula:

- Modul 1: Juha
- Modul 2: Toplo predjelo
- Modul 3: Glavno jelo
- Modul 4: Desert

KOŠARICA na web stranici http://www.ss-aharacica-malilosinj.com.hr/

- Modul 1 : gusta juha od tikve (buča)
- Modul 2: žgvacet od kokoši
- Modul 3: janjeći kotlet
- Modul 4: skuta i griz

DISCIPLINA 2. Posluživanje menija

Koordinator u Školi: Dragomir Brkić

Cilj natjecanja u disciplini Posluživanje menija je provjera i vrednovanje stručno-teorijskih znanja i profesionalnih vještina učenika/natjecatelja u tipičnim situacijama rada (poslužnog procesa) u restoranu.

Natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno, a discipline 1. i 2. izvode se istovremeno u međusobnoj koordinaciji
Provjeravaju se kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje konobar kroz 4 modula:

- Modul 1: postavljanje stola (franc. - mise en place)
- Modul 2: posluživanje jela
- Modul 3: posluživanje pića
- Modu 4: komunikacijske vještine (prodaja i prezentacija jela, pića i napitaka gostima)

DISCIPLINA 3. Pripremanje hladnog slanog izloška

Koordinator u Školi: Ante Brkljača

Cilj natjecanja u disciplini Pripremanje hladnog slanog izloška je provjera i vrednovanje stručno-teorijskih znanja i profesionalnih vještina učenika/natjecatelja iz područja gastronomije, utvrđene nastavnim planom i programom.

Provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje kuhar u pripremanju hladnog slanog izloška kroz nekoliko modula:

- Modul 1: Tehnologija izrade slanog izloška
- Modul 2: Kreativnost
- Modul 3: Sklad okus

KOŠARICA na web stranici http://www.ss-aharacica-malilosinj.com.hr/

DISCIPLINA 4. Pripremanje hladnog slatkog izloška

Koordinator u Školi: Ante Brkljača

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

Provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje slastičar u pripremanju hladnog slatkog izloška kroz nekoliko modula:

- Modul 1: Tehnologija izrade slatkog izloška
- Modul 2: Kreativnost
- Modul 3: Okus

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

Zadane namirnice : skuta, grožđice, med, suhe smokve

KOŠARICA na web stranici http://www.ss-aharacica-malilosinj.com.hr/

DISCIPLINA 5. Pripremanje barskih mješavina

Koordinator u Školi: Dragomir Brkić

Natjecanje u barskom poslovanju sastoji se od 2 modula koja su namijenjena za testiranje vještina i znanja učenika/ca - natjecatelja/ica o: proizvodima u baru; njihovoj primjeni u pripremanju barskih mješavina; znanje o poznatim svjetskim barskim mješavinama; pripremanje istih; vlastita kreacija i priprema dugih barskih mješavina te izrada dekoracija.

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

B) HOTELIJERSKO-TURISTIČKE DISCIPLINE

Za natjecatelje u turističkim disciplinama Škole prijavljuju u Vetis i jedan od stranih jezika s kojim će se natjecatelji natjecati (discipline 6,7 i 8).

Strani jezik može biti engleski, njemački ili talijanski.

DISCIPLINA 6. Poslovanje recepcije hotela

(Hotel Bellevue 5*, Mali Lošinj)

Koordinator u Školi: Patricija Tomich, prof.

Cilj natjecanja u disciplini Poslovanje recepcije hotela je provjeriti i vrednovati znanja, vještine i kompetencije učenika/natjecatelja iz područja zadaća i aktivnosti u prijamnom odjelu hotela kroz različite radne situacije.

Za regionalno natjecanje (III REGIJA – Sjeverno Hrvatsko primorje) određuje se **hotel Bellevue Mali Lošinj.**
Škola domaćin će na webu objaviti pripadajuće dokumente Hotela (http://www.ss-aharacica-malilosinj.com.hr/)

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

DISCIPLINA 7. Poslovanje putničke agencije

Koordinator u Školi: Nela Miculinić Glavan, prof.

Cilj natjecanja u disciplini Poslovanje putničke agencije je provjera i vrednovanje znanja, vještina i kompetencija učenika/natjecatelja u području poslovnih aktivnosti i zadaća putničkih agencija u različitim situacijama.
Materijal: **Katalog Kompasa za ZIMU 2016./17**. - okvirni zadaci iz **Kataloga** za europska skijališta (na web stranici http://www.ss-aharacica-malilosinj.com.hr/).

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

DISCIPLINA 8. Predstavljanje turističkog odredišta - destinacije

Koordinator u Školi: Ivan Katalinić, prof.

Cilj natjecanja u disciplini Predstavljanje turističkog proizvoda turističke destinacije je procijeniti znanja, vještine i kompetencije u prezentaciji turističke destinacije kroz određeni turistički proizvod. Natjecatelji će prezentirati turistički proizvod turističke destinacije prema posebno zadanom zadatku, odnosno prema specifičnim potrebama, željama i zahtjevima gostiju/klijenata

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

- Tema ovogodišnjeg natjecanja Gastro 2017 :
  „Probudi u meni osjećaj za lijepo"

  Zadatak koji će učenici pripremati na regionalnom natjecanju vezan je **uz županiju škole** domaćina regionalnog natjecanja, **obvezni prezentacijski dio 50% na izabranom stranom jeziku.**