

SLASTIČARSTVO

MEĐUŽUPANIJSKO NATJECANJE 2020.

1. UVOD

Tema: **MODERNO SLASTIČARSTVO**

Slastičarstvo je vrlo široko područje i kao i sve ostalo podložno je promjenama te se tendencija razvoja slastičarstva temelji na korištenju prirodnih, ekoloških i izvornih namirnica i sastojaka uz primjenu novih i modernih tehnologija i tehnika izrade te uz primjenu inovativnim načinima prezentacije i posluživanja slastica. Svijest o održivosti sve je veća i vidljiva u racionalnom i održivom korištenju namirnica za izradu različitih vrsta slastica.

2. OPIS MODELA I ZADAĆA

MODEL ZADATKA ZA DISCIPLINU SLASTIČARSTVO ZA MEĐUŽUPANIJSKA NATJECANJA se sastoji od jednog modula :

Modul 4: Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure

2.1. UPUTE NATJECATELJIMA

- Međužupanijska natjecanja se održavaju iz jednog od mogućih šest modula koji će biti na državnom natjecanju Worldskills Croatia 2020. od 12.-14. svibnja 2020.
- Vrijeme natjecanja u disciplini Slastičarstvo na međužupanijskim natjecanjima je 3 sata.
- Pisana receptura koju će učenik koristiti tijekom rada treba biti isprintana na A4 formatu u dva primjerka i spremljena u košuljice. Jedan primjerak koristi učenik, a drugi ide prosudbenom povjerenstvu.
- Nakon ocjenjivanja članovi prosudbenog povjerenstva natjecateljima i njihovim mentorima ukratko će istaknuti dobre strane i eventualne pogreške koje su uočili u procesu rada i izrade zadane slastice.

- Koristit će se namirnice iz zajedničke košarice, koja će biti dostupna tijekom cijelog natjecanja.
- Popis zajedničkih namirnica bit će objavljen s Tehničkim opisom i Modelom zadatka
- Popis odabranih namirnica i njihova količina moraju biti poslani školi domaćinu međuzupanijskog natjecanja najkasnije 10 dana prije natjecanja.
- Koristiti se mogu samo oprema i inventar koji su navedeni u popisu infrastrukture, kao i oprema i alati koje donosi učenik prema popisu iz poglavlja 8.2.
- Tanjure i pladnjeve za posluživanje i izlaganje osigurava škola domaćin jednake za sve natjecatelje.
- Natjecatelji sa sobom moraju imati važeću sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu.
- Ako natjecatelj primijeti bilo kakve nepravilnosti na svom radnom mjestu, u vidu nedostataka u opremi, inventaru ili namirnicama, obavezan je to prijaviti članovima prosudbenog povjerenstva radi učinkovitog rješavanja problema.
- U slučaju da natjecatelji uoče kod drugih natjecatelja korištenje nedopuštenih elemenata, to također trebaju prijaviti članovima prosudbenog povjerenstva.
- Kod ocjenjivanja natjecatelji se rangiraju prema broju osvojenih bodova u disciplini.
- U slučaju da dva ili više natjecatelja imaju isti broj bodova, redosljed se utvrđuje na osnovi većeg broja bodova u modulu koji nosi najviše bodova. Prosudbeno povjerenstvo tada dodjeljuje jedan dodatni bod. U slučaju istog broja bodova u istom modulu dodatni bod se dodjeljuje u drugom po redu modulu po težini izrade.
- Odluka prosudbenog povjerenstva konačna je i neopoziva.

MODUL 4. Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure

ZADATAK: Rolat na temu “proljeće”

- rolat treba sadržavati biskvit, kremu, glazuru i dekoraciju, maksimalne dužine 40 cm
- poslužuje se ukupno na tri tanjura (dva tanjura za prosudbeno povjerenstvo, jedan tanjur za izložbu), ostatak rolata u cijelosti na plitici za izložbu
- na svakom tanjuru treba biti jedan komad rolata s dekoracijom
- praktičan rad i priprema za izradu slastice ovog modula je 3 sata

- nakon završenog praktičnog rada pri nošenju tanjura članovima prosudbenog povjerenstva natjecatelji će ukratko usmeno prezentirati slasticu koju su radili

4. MATERIJALI, OPREMA I ALATI KOJE DONOSE NATJECATELJI

Propisani su u Tehničkom opisu natjecateljske discipline slastičarstvo pod točkom 8.2. i ništa drugo što se ne nalazi na popisu nije dopušteno koristiti. Kutija s alatom i opremom bit će pregledana od strane prosudbenog povjerenstva prije samog natjecanja kako bi se svima osigurali isti uvjeti rada.

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

Natjecateljima nije dozvoljeno donijeti gotove ili polugotove proizvode i elemente dekoracije.

Ne smiju donijeti i koristiti pribor ili uređaje koji nisu navedeni pod točkom 8.2. Tehničkog opisa natjecateljske discipline Slastičarstvo.

OCJENJIVAČKI LISTIĆ - SLASTIČARSTVO - MEĐUŽUPANIJSKO NATJECANJE

		Modul 4: Tijesta, smjese, kreme, umaci i glazure ZADATAK: Rolada na temu “proljeće”		
Kriterij bodovanja	Bodovi- ukupno	Elementi ocjenjivanja	Max. bodova	Ostvareno bodova
Priprema i higijena	10	Priprema namirnica i radnog mjesta	2	
		Organizacija rada	2	
		Osobna higijena (izgled, radna odjeća, ruke, ružne navike poput kušanja prstima, kihanje....)	2	
		Higijena radnog prostora	2	
		Higijena namirnica (rukovanje, čišćenje)	2	
Tehnologija izrade biskvitne smjese	22	Količine namirnica (normativi)	5	
		Tehnika izrade biskvita	7	
		Pečenje biskvita (temperatura, vrijeme)	5	

		Oblikovanje rolade	5	
Tehnologija izrade kreme i glazure	23	Količine namirnica	5	
		Izrada kreme (kuhanje, miješanje, hlađenje)	7	
		Izrada glazure	6	
		Izrada dekoracije	5	
Vizualni aspekt	19	Prezentacija/kompozicija na tanjuru i plitici	4	
		Sklad boja	3	
		Složenost pripreme	6	
		Kreativnost/inovativnost	6	
Okus i tekstura	14	Okus – balans	8	
		Tekstura - zaokruženost	6	
	10	Pravilna upotreba uređaja i pribora	2	

Organizacija rada i samostalno upravljanje		Rad na siguran način	2	
		Vrijeme izrade	2	
		Zastupljenost zadanih elemenata i zadane teme	2	
		Ekonomično korištenje namirnica/otpad	2	
Komunikacija/prezentacija	2	Vještina prezentacije slastice i komuniciranja	2	
UKUPNO BODOVA	100		100	