



Zagreb, 9.2. 2016.

PROCEDURE, ANEKS NATJECANJA UČENIKA/CA IZ OBRAZOVNOGA SEKTORA TURIZAM I UGOSTITELJSTVO, GASTRO 2016.

Natjecanje učenika/ca ugostiteljsko-turističkih škola organizira i provodi, Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih, Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta i škole domaćini natjecanja.

SADRŽAJ:

I.	UVOD I VREMENIK.....	1
II.	PROVEDBENI ANEXI PO DISCIPLINAMA	2-45
III.	PRILOZI	zaseban dokument

I. UVOD

Predsjednik Državnog povjerenstva: Krešimir Brnin, Ugostiteljska škola Opatija, kresimir.brnin@hi.t-com.hr

Tajnik Državnog povjerenstva:

Ivica Lozo, viši stručni savjetnik za turizam i ugostiteljstvo, ASOO
telefon: 01/ 6274 619, telefaks: 01/ 6274 626, E mail: ivica.lozo@asoo.hr

II. VREMENIK NATJECANJA

- a) školska natjecanja: 25. siječnja 2016.
b) međužupanijska, regionalna natjecanja: 11. ožujka 2016,

Napomena- važno:

Regija III: sve discipline dana 15. ožujka;

Regija IV: 11. ožujka osim disciplina 5 i 8 koje će se održati dana 4.3. u okviru manifestacije Gast Split. Više.... web škola domaćina III i IV regije

- c) državna natjecanja: 25.- 28. travnja 2016

Škole domaćini regionalnog natjecanja:

I regija, Središnja Hrvatska

1,2,3,4,5 disciplina: Trgovačko-ugostiteljska škola Karlovac

6,7 i 8 disciplina: Ekonomsko-turistička škola Karlovac

II regija, Istočna Hrvatska

1,2,5 Ugostiteljsko-turistička škola Osijek

3,4 disciplina: Srednja strukovna škola Vinkovci

6,7 i 8 disciplina: Ekonomsko-birotehnička škola Slavonski Brod

III regija, Sjeverno hrvatsko primorje

1,2,3,4,5,6,7 i 8 disciplina: Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč

IV regija, Južna Hrvatska

1,2,3,4 disciplina: Srednja strukovna škola bana Josipa Jelačića Sinj

5,6,7 i 8 disciplina: Turističko-ugostiteljska škola Split

Škola domaćin državnog natjecanja: Srednja strukovna škola Makarska

Disciplina 1. **Pripremanje menija**

1.Cilj:

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.

2.Važne napomene:

- Natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- Provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje kuhar kroz nekoliko modula:
 - Modul 1: hladno predjelo**
 - Modul 2: juha**
 - Modul 3: glavno jelo**
 - Modul 4: desert**
- Naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnih zadataka prigrutavljanja jela
- Svaka škola koja prijavljuje natjecatelja za ovu disciplinu, mora prijaviti natjecatelja i u 2. disciplini i obrnuto. **Na Regionalnom natjecanju nema ždrijebanja nego se formira tim od kuhara i konobara iz iste škole, dok se na Državnom natjecanju provodi ždrijebanje.**
- Na Državnom natjecanju provodi se izvlačenje za redoslijed nastupanja (od 1. – 12. mjesta, prvi ili drugi dan), a zatim se izvlači par (u 2. disciplini) učenik/natjecatelj konobar, radi zajedničkog dogovora o načinu prezentiranja i posluživanja jela, o izboru vina uz pojedine module.
- Na Regionalnom natjecanju provodi se samo izvlačenje zbog redoslijeda nastupanja.
- Učenik/natjecatelj treba napisati/sastaviti meni, prema ponuđenoj košarici namirnica. Natjecatelji mogu rabiti namirnice samo iz ponuđene košarice namirnica.
 - Napomena:** Svaka škola koja se natječe mora školi domaćinu Regionalnog/Državnog natjecanja dostaviti trebovanje potrebnih namirnica najmanje 10 dana prije natjecanja.
- **Jela iz sva 4 modula pripremaju sa za 4 osobe (2 osobe/gosta + 2 za povjerenstvo – posluženo na tanjuru)**
- Ocjenjivanja se temelje na profesionalnom pristupu izradi zadatka, kreativnosti jela, te skladu sljedova i okusu jela u meniju.
- Natjecatelji su dužni pridržavati se svih pravila i propisa struke, što znači da se od natjecatelja očekuje kulinarski besprijekorna zdrava i probavljiva hrana, da se poštuju pravila slaganja jela, da jela trebaju izgledati prirodno, ukusno i skladno.
- 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.)
- Škola domaćin osigurava kuhara-pomoćnika za svakog natjecatelja. Kuhar pomoćnik nije natjecatelj.

3. Plan rada

- Obavlja se ždrijebanje na Državnom natjecanju natjecatelja/kuhara radi redoslijeda nastupa, te mu se pridružuje natjecatelj konobar, radi prirode posla – posluživanja prigotavljenog menija.
Napomena: Učenici i mentori (u 1. i 2. disciplini) na Državnom natjecanju dogovaraju strategiju, te plan kuhanja i prezentiranja jela za što je dozvoljeno vrijeme **do 30 minuta**.
- Učenik/iz područja gastronomije, utvrđene nastavnim planom i programom ima na raspolaganju maksimalno **30 minuta vremena** na Državnom natjecanju za sastavljanje recepture prema važećem obrascu temeljem službeno poslanog trebovanja namirnica, (mogu se koristiti vlastite bilješke). Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.
- Meni s opisom izrade (recept) treba napisati na službenom obrascu (**1 primjerak, organizator natjecanja umnožava napisanu meni kartu u 3 primjerka**) i predaje Povjerenstvu. Meni i namirnice su konačni i ne mogu se mijenjati. Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom gdje će pripremati meni.
- Da bi se racionaliziralo s vremenom, samo **na regionalnim natjecanjima**, učenici mogu donijeti sa sobom pisane materijale/obrasce za naziv i kratki opis menija
- Obrazac za meni biti će pripremljen od strane organizatora i sadrži:
 - 1. list: meni i prostor za kratki opis menija
- Kopije obrazaca će se dostavljati:
 - Primjerak 1. dat će se predsjedniku Povjerenstva.
 - Primjerak 2. će biti vraćen natjecatelju.
 - Primjerak 3. prima koordinator discipline

4. Praktični zadatak:

1. Natjecatelj mora predstaviti sljedove (module) redoslijedom kako je opisano u meniju koji je predan Povjerenstvu.
2. Natjecatelj je odgovoran za sigurnost, ispravnost i upotrebljivost hrane, te je dužan osigurati sigurnost hrane po HACCP-u
3. Svu opremu i posuđe osigurava organizator natjecanja, a natjecatelji mogu donijeti osobni set noževa.
4. Natjecatelji moraju nositi svoju radnu odjeću i zaštitne cipele, (bez vidljivih oznaka škola iz koje dolaze), kao i kuhinjske krpe.
5. Ispitivanje od strane Povjerenstva može biti i za vrijeme trajanja natjecanja.
6. Sva jela predviđena modulima moraju se prigotoviti u vremenu dozvoljenom za rad - **maksimalno vrijeme za rad: 4 sata**
7. S učenikom konobarom – partnerom se mora uskladiti vrijeme i način posluživanja sljedova (modula) menija.
8. Neovlaštenim osobama nije dozvoljen ulazak u područje rada ili razgovor s natjecateljima.
9. Svi sastojci jela moraju biti jestivi, te odgovarajuće temperature pri izdavanju iz kuhinje.
10. Škola domaćin osigurava kuhara-pomoćnika za svakog natjecatelja.
11. Osobe osigurane od strane organizatora-domaćina poslužuju Povjerenstvo za ovu disciplinu.

12. Nakon završenog ocjenjivanja predsjednik Povjerenstva svakom natjecatelju mora **detaljno pojasniti** koji su propusti tijekom rada uočeni, a osobito naglašava što je bilo dobro i pozitivno.

5. Zadane namirnice¹:

NAMIRNICE ZA REGIONALNI GASTRO NALAZE SE U ZASEBNOM PRILOGU !

Napomena: Deset dana prije Regionalnog/Državnog natjecanja poslati školi domaćinu trebovanje za natjecanje kako bi se još više smanjili troškovi i kako bi domaćini mogli točno za svakog natjecatelja naručiti košaricu.

¹Kreacija i odabir jela je na natjecatelju,. Odabir jela i kreacija je na učeniku, osim ako nije drugačije naznačeno kao u modulu 2 – juha je zadana

6. Ocjenjivački listić za disciplinu 1.

Napomena: Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 4, to znači od 0 do 4.

A.Element ocjenjivanja	Bodovi	Što se ocjenjuje?	Bodovi Max 28	bodovi
Higijena	12	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcaje, kihanje) Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor ... Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a ...	4 4 4	
Priprema	16	Racionalno korištenje vremena prigrutavljanja: planiranje, učinkovitost, tijek izrade Upotreba sastojaka iz košarice: previše, premalo, racionalno Kvaliteta izrade menua Komunikacija: s konobarom, s povjerenstvom	4 4 4 4	

Modul 1: Hladno predjelo		Max 16	bodovi
Prezentacija (Izgled) 4	Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1 1 2	
Okus i sastav 11	Pravilan omjer sastojaka Skladnost okusa Složenost pripreme	2 4 6	
Modul 2: Juha		Max 15	
Prezentacija (Izgled) 4	Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1 1 2	
Okus i sastav 11	Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusa Složenost pripreme	2 2 2 5	
Modul 3: Glavno jelo		Max 27	
Prezentacija (Izgled) 11	Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	3 3 5	
Okus i sastav 16	Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusa Složenost pripreme	4 2 4 6	
Modul 4: Desert		Max 14	
Prezentacija (Izgled) 4	Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1 1 2	
Okus i sastav 11	Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusa Složenost pripreme	2 2 2 4	
Ukupno bodova:	A + M1+ M2 + M3 + M4	100	

Član prosudbenog povjerenstva :

Predsjednik prosudbenog povjerenstva

Disciplina 2. Posluživanje menija

1. Cilj:

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.

2. Važne napomene:

- 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**
 - Modul 4: komunikacijske vještine (prodaja i prezentacija jela, pića i napitaka gostima)**
- Naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnih zadataka prema navedenim zadacima iz Modula.
- Svaka škola koja prijavljuje natjecatelja za ovu disciplinu, mora prijaviti natjecatelja i u 1. disciplini i obrnuto. Na Regionalnom natjecanju nema ždrijebanja nego se formira tim od kuhara i konobara iz iste škole, dok se na Državnom natjecanju provodi ždrijebanje.
- Pristupa se izvlačenju para učeniku/natjecatelju kuharu (iz 1. discipline) (samo na Državnom natjecanju), radi zajedničkog dogovora o načinu prezentiranja i posluživanja jela, o izboru vina uz pojedine module.
- Učenik/natjecatelj treba napisati/sastaviti meni kartu, prema dogovoru s učenicom/natjecateljem iz 1. discipline, te odrediti pića uz pojedina jela, a koja će biti ponuđena od strane domaćina - organizatora natjecanja u **1. Primjerak** - (*vidi plan rada*).
- Ocjenjuje se profesionalnost, komunikacija s gostima, prezentacija, kreativnost i usklađenosti jela i pića u meniju.
- Natjecatelji su dužni pridržavati se svih pravila i propisa struke.
- Natjecatelji moraju nositi svoje službene uniforme (bez oznake škole) također svaki učenik mora donijeti svoj otvarač za vino, šibice ili upaljač, (sve ostalo treba osigurati domaćin).
- Sva izabrana pića bit će u blizini radnog prostora i/ili na aperitiv baru i/ili na improviziranoj točionici.
- Voditelj Prosudbenog povjerenstva je osoba koja će goste upozoriti na vrijeme predviđeno za rad natjecateljskog tima, jer se učenici/natjecatelji moraju pridržavati vremena natjecanja.
- Voditelj Prosudbenog povjerenstva je osoba koja će goste upozoriti na poštivanje redosljeda posluživanja te obavezno kušanje svih ponuđenih pića i jela, jer se učenici/natjecatelji moraju pridržavati posluživanja po zadanim modulima (ukoliko se gosti ne pridržavaju gore navedenih uputa svjesno dovode učenike u neravnopravan položaj spram konkurencije).
- 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, pića isl.).

- Neovlaštenim osobama nije dopušteno ući u područje rada, ometati natjecatelje ili razgovarati s njima.

3. Plan rada

- Nakon ždrijebanja natjecatelja/kuhara radi redosljeda nastupa, pridružuje mu se natjecatelj/konobar, radi prirode posla – posluživanja prigrutovljenog menija - (**samo na Državnom natjecanju**).
- **Napomena:** Natjecatelji (u 1. i 2. disciplini) na Državnom natjecanju dogovaraju strategiju vezanu za izradu menija, njegovu prezentaciju, način posluživanja i izbor pića za što je dozvoljeno vrijeme **30 minuta**.
- Natjecatelj/konobar ima na raspolaganju dodatnih **30 minuta** kako bi prema dodijeljenom meniju napravilo plan rada i izabrao pića za posluživanje.
- Tijekom rada zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima. Ako natjecatelj kontaktira druge osobe biva opomenut, a u ponavljanju istoga diskvalificiran
- Kad se plan završi, na dodijeljenom obrascu napiše se jedna meni karta te predaje predsjedniku Povjerenstva.
- Napisana meni karta je konačna i ne može se mijenjati.
- Predsjednik Povjerenstva i Organizator natjecanja (informatičkim pomagalima) umnožavaju napisanu meni kartu u 6. primjeraka (3. za rad natjecatelja, 3. za Povjerenstvo).
- Obrasci za pisanje meni karte bit će pripremljeni od strane organizatora.
- Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom za rad, za što je zaduženo povjerenstvo i koordinator domaćin - organizator.

Obrazloženje:

- Nakon što je natjecatelj kuhar koji priprema meni sastavio svoja četiri slijeda (modula), natjecatelj za posluživanje menija mora napraviti izbor odgovarajućih pića prema meniju.
- *Odabrana pića će se poslužiti po odabiru gosta.*
- Minimalan izbor su: četiri aperitiva, mineralna voda (obična i gazirana), dva bijela i jedno crno vino i tri digestiva.
- Domaćin – organizator natjecanja mora prema ovim uputama pripremiti dovoljan broj pića, naročito vina, gdje vina moraju biti zastupljene iz kontinentalne i primorske Hrvatske (**na državnom natjecanju**) -**na regionalnom** natjecanju vina po izboru domaćina - organizatora.
- Gosti biraju pića po vlastitom izboru iz meni karte koja im je ponuđena (učenic/ca - natjecatelj/ica može nenametljivo sugerirati – preporučiti gostu pića).

4. Praktični zadatak

- **Praktični zadatak 1- Modul 1** sastoji se od postavke i uređenja stola (franc. mise en place) prema dodijeljenom meniju i obavljanju svih pripremnih radova za uspješno posluživanje - postavljanje konobarskog radnog i pomoćnog stola.
- Natjecatelji postavljaju stol za posluživanje jela od 2 postave prema planu i programu ugostiteljskog posluživanja i prema odobrenim udžbenicima Ministarstva znanosti obrazovanja i športa.
- Vrijeme trajanja praktičnog zadatka za **-Modul 1 - 90 minuta**
- Kod svakog natjecatelja će se procjenjivati stručnost i vještina pripremnih radova, evo nekoliko primjera (sve ostalo je detaljno opisano u ocjenjivačkom listiću).
 - Postavljanje stolnog rublja
 - Postavljanje postave
 - Priprema konobarskog radnog stola
 - Ispravno napisana dnevna meni karta

- Ispravno napisana karta pića
- Predstavljanje menija ocjenjivačima
- Sljubljivanje pića i vina uz jelo

Natjecatelji u kartu pića unose:

- 4 aperitiva (poslužuju 1 ili 2 - po izboru gostiju),
- 2 bijela vina (serviraju 1 po izboru gosta)
- 1 crno vino- (koje dekantira u vremenu koje odredi Povjerenstvo)
- 3 digestiva (poslužuje 1 ili 2 - po želji gostiju)

Karta pića i dnevna meni karta se pišu na istom obrascu koji se nalazi u prilogu (vidi Prilog 1) obrasce osigurava domaćin – organizator.

- **Praktični zadatak 2 (Modul 2, Modul 3 i Modul 4)** sastoji se od posluživanja četiri slijeda za dvije osobe (Modul 2), odabir i posluživanje pića uz dodijeljeni menu (Modul 3), te komunikacijske vještine (Modul 4) u kojem će natjecatelj pokazati vještinu komuniciranja, osobnu prezentaciju, rješavanje situacija za stolom i oko stola, socijalne vještine i vještine prodaje (detaljno opisano u ocjenjivačkom listiću).
- Prilikom posluživanja sljedova učenici moraju primijeniti „engleski 1.“ način za posluživanje kruha ostali načini posluživanja u dogovoru sa kuharom (kuhar određuje na koji će način složiti jelo: tanjur; plitica; šalica; jušnik i sl.), tek tada konobar može odrediti kako će poslužiti isto. **Svi načini posluživanja jednako su važni u ocjenjivanju.**
- Vrijeme trajanja praktičnog zadatka za **(Modul 2, Modul 3 i Modul 4)** 105 min
- Svi elementi ocjenjivanja su detaljno opisani u ocjenjivačkom listiću.
- Natjecatelji trebaju pospremiti radno mjesto prije odlaska i dovesti ga u prvobitni položaj.

5. Prilozi:

Prilog 1 – obrazac za pisanje karte pića i dnevne meni karte

<p style="text-align: center;">DRŽAVNI</p>  <p style="text-align: center;">Srednja strukovna škola Makarska 25.- 28. travnja 2016</p>	Karta pića	Dnevna meni karta
	Aperitivi: ---☺☺☺---
Vina: ---☺☺☺---
Dižestivi: ---☺☺☺---

Za regionalna natjecanja samo izmijeniti naslovnu stranicu;
 npr. II regija - Istočna Hrvatska, Ugostiteljsko-turistička škola Osijek
 11.ožujka 2016

Prilog 2 – Ocjenjivački listić za 2. disciplinu, Evaluationsheet, **primjer:**

Postavljanje stolnog rublja (postavljanje stolnjaka, nadstolnjaka i slaganje ubrusa)	1, 2, 3	2	<i>Primjer: učenik je ostvario 2 boda jer nije dobro složio ubrus...</i>
--	---------	---	--

Ocjenjivačka listić za disciplinu 2:

Šifra natjecatelja/ice _____		Redni broj natjecatelja/ice _____	
Modul 1. Postavljanje stola	Mogući bodovi	Ostvareni bodovi	Razlog oduzimanja bodova
Postavljanje stolnog rublja (postavljanje stolnjaka, nadstolnjaka i slaganje ubrusa)	1, 2, 3		
Postavljanje postave (pravilno nošenje tanjura, pribora za jelo i čaša, pravilno postavljanje istih, simetrija na stol)	1, 2, 3, 4		
Priprema konobarskog radnog stola (prekrivanje stola i oblaganje ukrasnom svilom ili stolnjakom, raspored inventara na stolu)	1, 2, 3		
Ispravno napisana dnevna meni karta (uzeti u obzir jezičnu ispravnost, simetriju, razdvajanje sljedova, ukupna urednost)	1, 2, 3, 4		
Ispravno napisana karta pića (uzeti u obzir da li su napisana sva ponuđena pića i vina iz košarice, razvrstana po skupinama, jezično ispravno napisani nazivi, proizvođač, zapremina boce, vol. % alk.)	1, 2, 3, 4,5,6,7		
Predstavljanje menija Povjerenstvu (učenik obrazlaže meni prema sljedovima jela iz karte, npr. u koju skupinu pripada pojedino jelo, od koje vrste namirnica je pripravljeno, na koji način je pripravljeno)	1, 2, 3, 4		
Sljubljivanje pića i vina uz jelo (učenik pred Povjerenstvom predlaže svoj izbor aperitiva, vina i dižestiva)	1, 2, 3		
Ukupno bodova M 1	28		-----
Modul 2: Posluživanje jela	Mogući bodovi	Ostvareni bodovi	Razlog oduzimanja bodova
Posluživanje kruha (primijeniti engleski 1. način, uzeti u obzir veličinu narezane kriške i pravilno složeno na tanjuriću za kruh)	1, 2		
Posluživanje predjela (vlastiti izbor načina posluživanja, pravilan pristup gostu, izgled jela na tanjuru ako je dijeljeno, ukupan dojam)	□1, 2, 3		
Posluživanje juhe (vlastiti izbor načina posluživanja, pravilan pristup gostu, pravilno poslužena ili podijeljena juha)	1, 2		

Posluživanje glavnog jela (vlastiti izbor načina posluživanja, pravilan pristup gostu, pravilno posluženo ili podijeljeno jelo, pravilno poslužena salata, ukupan dojam)	1, 2, 3, 4, 5			
Uklanjanje posuđa i pribora-deserviranje (pravovremeno podizanje tanjura, pribora za jelo, za svaki pojedini slijed, podizanje tanjurića za kruh, malog stolnog inventara nakon glavnog jela)	1, 2, 3, 4, 5			
Čišćenje stola poslije glavnog jela (pravilno čišćenje mrvica sa stola)	1, 2			
Posluživanje deserta (vlastiti izbor načina posluživanja, pravovremeno spuštanje pribora za desert, pravilan pristup, gostu)	1, 2			
Ukupno bodova M 2	21		-----□-----	

Modul 3: Posluživanje pića	Mogući bodovi	Ostvaren i bodovi	Razlog oduzimanja bodova	
Posluživanje aperitiva (pravilan odabir čaša, količina natočenog pića – 3 cl, korištenje podtanjurića, pravilno poslužen aperitiv)	1, 2, 3			
Posluživanje vode (pravilan pristup gostu, korištenje ubrusa, količina natočene vode – cca 2/3 čaše)	1, 2, 3			
Posluživanje vina (prezentacija vina, otvaranje boce, prezentacija čepa, točenje gostu koji odabrao vino, točenje ostalim gostima, dodatno točenje, pospremanje folije čepa, otvarača, ubrusa)	1, 2, 3, 4			
Dekantiranje vina (ocijeniti prije) (prezentacija vina, otvaranje boce, prezentacija čepa, vizualna procjena, pospremanje folije, čepa, otvarača, ubrusa, ovinjavanje dekantera i čaša)	1, 2, 3, 4			
Posluživanje kave (pravovremeno ponuditi kavu, pravilno poslužena kava)	1, 2			
Posluživanje digestive (pravilan odabir čaša, količina natočenog pića – 3 cl, korištenje podtanjurića, pravilno poslužen dižestiv)	1, 2, 3			
Uklanjanje nepotrebnih čaša (pravovremeno podizanje upotrebljenih čaša, aperitiv, vino – ako se mijenja, na kraju svih čaša i šalica od kave)	1, 2, 3, 4			
Ukupno bodova M 3	23		-----	

Modul 4. Komunikacijske vještine (prodaja i prezentacija jela, pića i napitaka gostima)	Mogući bodovi	Ostvareni bodovi	Razlog oduzimanja bodova	
Pozdrav, prihvata i smještaj gostiju (uzeti u obzir dali je učenik pozdravio goste, pomogao oko garderobe pomogao oko stolica)	1, 2, 3			
Komunikacija (s gostom) (osmijeh, vedar duh, snalažljivost pri odgovaranju na pojedina pita□ja)	1, 2, 3			
Osobna prezentacija (uzeti u obzir da li se učenik ispravno predstavio gostima, npr. ja sam XX – „samo ime i prezime, ne govoriti školu i mjesto" i biti ću Vaš konobar za rućak)	1, 2			
Osobna higijena i izgled (uzeti u obzir kompletnu urednost: radna odjeća i obuća, frizura, nokti, dećki brada, oprema za rad)	1, 2, 3, 4, 5			
Higijena i urednost radnog mjesta (uzeti u obzir korištenje konobarskog ubrusa, urednost radnog stola za vrijeme i nakon posluživanja, pravilno odlaganje korištenog posuđa i ćaša)	1, 2, 3, 4			
Socijalne i prodajne vještine s gostima (uzeti u obzir da li je ućenik za vrijeme posluživanja predlagao i sugerirao gostu izbor pića uz jela, da li je obrazložio razloge svojih prijedloga, opis pojedinih jela)	1, 2, 3, 4			
Završni radovi-ćišćenje radnog mjesta (uzeti u obzir da li je kompletno pospremljen konobarski radni stol i stol za goste)	1, 2			
Rad u zadanom vremenu (ako se svi radovi ne obave u zadanom vremenu oduzima se 5 bodova)	5			
Ukupno bodova M 4	28		-----	
Ukupno bodova M1; M2; M3; M4	100		-----	
Ime i prezime predsjednika/ce Povjerenstva: _____ potpis predsjednika/ce povjerenstva) _____				
Ocjenjivać/ica broj: _____ Ime i prezime ocjenjivaća/ice: _____				
Potpis ocjenjivaća/ice: _____				

Disciplina 3.– Pripremanje hladnog slanog izložka

1.Cilj:

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

2.Važne napomene:

- Natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- Provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje kuhar u pripremanju hladnog slanog izložka kroz nekoliko modula:
 - Modul 1: Tehnologija izrade slanog izložka
 - Modul 2: Kreativnost
 - Modul 3: Sklad okusa
- Naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnog zadatka
- Natjecatelj pristupa izradi pismenog dijela sastavljanja recepture hladnoga slanoga izložka, a prema kojoj će se napraviti pismeno trebovanje namirnica.
- Natjecatelji mogu rabiti namirnice iz ponuđene košarice namirnica koja će biti objavljena 30 dana prije Regionalnog natjecanja, dok se košarica namirnica za državni Gastro objavljuje u Prilogu Propozicija
- Naglasak ocjenjivanja je na poznavanju tehnoloških postupaka u gastronomiji, kreativnosti, profesionalnosti, izgledu i okusu jela.
- Natjecatelji se moraju pridržavati svih pravila i propisa struke što znači da se očekuje pravilna osnovna priprema u skladu s modernim kulinarskim umijećem, da se očekuje kulinarski besprijekorna, zdrava i probavljiva jela, da količina odnosno normativi odgovaraju današnjim standardima, da se koriste samo sastojci navedeni u recepturi, da jela moraju 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, kalupe, izrezivače...)
- 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/iz područja gastronomije, utvrđene nastavnim planom i programom ima na raspolaganju maksimalno **30 minuta vremena** na Državnom natjecanju za sastavljanje recepture prema važećem obrascu temeljem službeno poslanog trebovanja namirnica za hladni slani izložak(**mogu se koristiti vlastite bilješke**). Tijekom ovog dijela zabranjen je vanjski kontakt s mentorima i ostalima.
- Hladni slani izložak priprema se **za 6 osoba(+1 obrok** za degustaciju i ocjenjivanje okusa na posebnom tanjuru za Povjerenstvo) i slaže se na ogledalo ili pladanj koji će osigurati domaćin natjecanja.

Napomena: **Na ogledalo ili pladanj ne može se stavljati dodatni inventar.**

- Kad se plan izrade recepture završi, napiše se na službenom obrascu (1 primjerak, organizator natjecanja umnožava napisanu meni kartu u 3 primjerka) i s opisom izrade te se sve zajedno predaje 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 za rad.
- Obrazac za izradu recepture bit će pripremljen od strane organizatora i sadržavat će list za naziv izložka i prostor za kratki opis recepture
- DODATNA DEKORACIJA IZLOŠKA NE ULAZI U OCJENJIVANJE.

Kopije obrasca se dostavljaju:

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

4. Praktični zadatak

- Natjecatelj mora izraditi zadatak koji je opisao u recepturi i predati ga predsjedniku Povjerenstva.
- Natjecatelj je odgovoran za sigurnost, ispravnost i upotrebljivost hrane, te je dužan 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 ogledala na koja će se slagati hladni slani izložci. O veličini, obliku i materijalu plitica treba obavijestiti sve škole čiji su se učenici plasirali na Državno natjecanje.**
- 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 je 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 učenika 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 svakom natjecatelju mora **detaljno pojasniti** koji su propusti tijekom rada uočeni, a osobito naglašava što je bilo dobro i pozitivno.
- Poslije ocjenjivanja bit će priređena izložba slanog izložaka.

5. Zadane namirnice:

Učenici su dužni koristiti sljedeće namirnice za pripremu hladnoga slanoga izložka:

NAMIRNICE ZA REGIONALNI GASTRO NALAZE SE U ZASEBNOM PRILOGU !

Napomena: Deset dana prije Regionalnog/Državnog natjecanja poslati školi domaćinu trebovanje za natjecanje kako bi se još više smanjili troškovi i kako bi domaćini mogli točno za svakog natjecatelja naručiti košaricu.

6. Ocjenjivački listić

Napomena: Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do

Element ocjenjivanja	Bodovi- Ukupno	Što se ocjenjuje	Max bodova	bodovi
Higijena	20	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcaje, kihanje...)	8	
		Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor	6	
		Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a ...	6	
Modul 1: Tehnologija izrade slanog izložka	35			
		Normativi namirnica	7	
			7	
		Pravilan izbor tehnološkog postupka	7	
		Pravilan izbor namirnica	7	
		Upotreba uređaja i alata		
		Termička obrada/pravilna priprema namirnica		
Modul 2: Kreativnost	30			
		Složenost pripreme	10	
			8	
		Ekonomičnost i iskoristivost namirnica	5	
		Sklad boja	7	
		Prezentacija/ Kompozicija		
Modul 3: Sklad okusa	15			
		Okus	8	
		Tekstura	7	
UKUPNO	100		100	

Član prosudbenog povjerenstva :

Predsjednik prosudbenog povjerenstva

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: Sklad okusa
- 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 moraju koristiti zadane odnosno obavezne namirnice a ostale namirnice koristiti po želji iz košarice namirnica. Tema i košarice s namirnicama će biti objavljene 30 dana prije Regionalnog natjecanja, a tema i košarica namirnica za Državno natjecanje poslije Regionalnog natjecanja.
- Naglasak ocjenjivanja je na poznavanju tehnoloških postupaka u slastičarstvu, kreativnosti, profesionalnosti, izgledu i okusu slastice.
- 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, razni oblici-kalupi, 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.

- Hladni slatki izložak priprema se **za 16 osoba i od toga poslužiti 1 obrok** za degustaciju i ocjenjivanje okusa na posebnom tanjuru za Povjerenstvo i slaže se na ogledalo ili stalak koji će osigurati domaćin natjecanja.
Napomena: **Na ogledalo ili stalak ne može se stavljati dodatni inventar.**
- Kad se plan izrade recepture završi, napiše se na službenom obrascu (1 primjerak, organizator natjecanja umnožava napisanu meni kartu u 3 primjerka) i s opisom izrade te sve zajedno predaje 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 stalaka ili ogledala na koja će se slagati hladni slatki izložci. O veličini, obliku i materijalu ogledala ili stalaka treba obavijestiti sve škole koje su se plasirale na Državno natjecanje.**
- 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) buduće 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.

5. Zadane namirnice:

NAMIRNICE ZA REGIONALNI GASTRO NALAZE S U ZASEBNOM PRILOGU !

Dodatna dekoracija izložka ne ulazi u ocjenjivanje.

Napomena: Deset dana prije Regionalnog/Državnog natjecanja poslati školi domaćinu trebovanje za natjecanje kako bi se još više smanjili troškovi i kako bi domaćini mogli točno za svakog natjecatelja naručiti košaricu.

6. Ocjenjivački listić

Napomena: Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do

Element ocjenjivanja	Bodovi- Ukupno	Što se ocjenjuje	Max bodova	bodovi
Higijena	20	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcanje, kihanje...)	8	
		Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor	6	
		Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a ...	6	
Modul 1: Tehnologija izrade slatkog izložka	35			
		Normativi namirnica	7	
		Pravilan izbor tehnološkog postupka	7	
		Pravilan izbor namirnica	7	
		Upotreba uređaja i alata	7	
		Termička obrada/pravilna priprema namirnica	7	
Modul 2: Kreativnost	30			
		Složenost pripreme	10	
		Ekonomičnost i iskoristivost namirnica	8	
		Sklad boja	5	
		Prezentacija/ Kompozicija	7	
Modul 3: Sklad okusa	15			
		Okus	8	
		Tekstura	7	
UKUPNO	100			

Član prosudbenog povjerenstva :

Predsjednik prosudbenog povjerenstva

Disciplina 5. Barsko poslovanje

1. Cilj:

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.

2. Važne napomene:

- Natjecanje je pojedinačno
- Natjecatelji/ice nose uniforme koje ne smiju imati vidljive oznake škole, kao i oznaku nekog proizvođača pića ili reklamu sponzora
- Redoslijed natjecatelja odredit će se ždrijebom
- Ždrijebanje se obavlja po Uputama o natjecanju učenika koje je donijela Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (u nastavku ASOO)
- Redoslijed natjecanja bit će određen za svaki modul na brifingu s natjecateljima i mentorima prije samog natjecanja, vrijeme brifinga će odrediti Povjerenstvo u suradnji sa organizatorom – domaćinom (najmanje 60 minuta prije početka natjecanja).
- Natjecatelji/ice javnim izvlačenjem izvlače šifru i redni broj pod kojim nastupaju
- Iste stavljaju u kovertu i predaju Koordinatoru discipline
- Koordinator discipline je zadužen za tajnost podataka
- Redoslijed modula uvjetovan je Uputama o natjecanju učenika koje je donijela ASOO
(na prijedlog stručnih Povjerenstava)
- Natjecanje se sastoji od 2 modula
- Natjecanje počinje sa Modulom 1, a završava sa modulom 2

Modul 1: KRATKA BARSKA MJEŠAVINA – „KLASIKA“ priprema u BČ ili SH (10 zadanih koktela)

Modul 2: DUGA BARSKA MJEŠAVINA – priprema u BČ ili SH vlastiti izbor (vlastita kreacija)

Prvi modul „KRATKA BARSKA MJEŠAVINA“ (10 zadanih koktela po izboru i dogovoru svih članova povjerenstva),

Drugi modul „DUGA BARSKA MJEŠAVINA“ (vlastita kreacija, također po prijedlogu i dogovoru svih članova povjerenstva).

Ocjenjivanje barski mješavina je precizno opisano u:

- a) ocjenjivačkom listu za stručni rad, (*vidi Prilog 3 A i Prilog 3 B*)
- b) ocjenjivačkom listu za Izgled, miris (aroma), okus, (*vidi Prilog 4*).

3. Zadaci i vrijeme trajanja natjecanja:

Zadatak	Vrijeme izradbe
1.Priprema klasičnog koktela	
Nacrt zadatka Pisanje ispravnog recepta u zadani obrazac Pripremni radovi	10 minuta
Realizacija zadatka Priprema koktela (pripremiti 2. barske mješavine) Prezentacija Završni radovi (ne ulaze u zadanih 5 minuta)	5 minuta
2.Priprema duge barske mješavine - vlastita kreacija	
Nacrt zadatka Pisanje recepta (vlastita kreacija) u zadani obrazac Izrada dekoracija Pripremni radovi	30 minuta
Realizacija zadatka Priprema duge barske - vlastita kreacija (pripremiti 4. barske mješavine) Prezentacija Završni radovi (ne ulaze u zadanih 7 minuta)	7 minuta

4. Plan rada

4.1. Modul 1: Priprema klasičnog koktela

OPĆE ODREDBE

- Organizator će osigurati pića, čaše, inventar i pribor za rad - vidi (**Prilog 5** - košarica pića i namirnica)
- Organizator treba osigurati dovoljan broj praznih obrazaca za pisanje receptura vidi (**Prilog 1** – obrazac za pisanje recepture M 1).
- Svaki natjecatelj može donijeti svoj inventar, pribor za rad i pribor za izradu dekoracija.
- Svi natjecatelji imaju pravo prije natjecanja pogledati radni i natjecateljski prostor.
- Svi natjecatelji imaju pravo (najmanje 1 sat vremena) prije natjecanja vidjeti pića i namirnice koja su osigurana od strane domaćina (**Važno - u pisanju recepture potrebno je navesti naziv proizvođača pića**).
- Povjerenstvo je dužno (najmanje 1 sat vremena) prije natjecanja pojasniti eventualne nedostatke ili promjene u zadanoj košarici.
- U modulu 1 organizator – domaćin je dužan odrediti – (osigurati) 2 ocjenjivača za stručni rad
- Natjecanje se provodi tako da dva učenika/ce –natjecatelja/ice nastupaju istovremeno ocjenjuju ih dva ocjenjivača/ice pojedinačno – zasebno (jedan ocjenjivač/ica ocjenjuje jednog učenika/cu – natjecatelja/icu, drugi ocjenjivač/ica ocjenjuje drugog učenika/cu – natjecatelja/icu)
- U Modulu 1 učenik/ca - natjecatelj/ica nakon što pripremi barsku mješavinu, istu prezentira, posprema sva pića i namirnice, uzima sav svoj pribor i sastojke te ostavlja čisto radno mjesto, kao i prostor za pripremu .
- Koordinator priprema radni prostor za slijedećeg natjecatelja.
- Organizator – domaćin neće biti odgovoran za bilo kakve gubitke ili oštećenja na privatnom inventaru kojeg natjecatelji/ice eventualno donesu.

4.1.1.. Modul 1: Pravila natjecanja

- Na prethodno utvrđenom redoslijedu natjecanja – (ždrijebanjem), prva dva učenika/ce - natjecatelja/ice koji imaju redne brojeve 1 i 2 pristupaju izvlačenju naziva koktela
(nakon toga istim redoslijedom nastupaju svi ostali učenici/e - natjecatelji/ce)
- U pripremljenoj košarici – šešir se nalaze nazivi pojedinih zadanih koktela
- Učenik/ca - natjecatelj/ica će 10. minuta prije nastupa izvući naziv jedne od 10. svjetski poznatih koktela (izbor i sastav istih PRIPREMLJEN je od strane Povjerenstva)
- Radi regularnosti i jednakih uvjeta za sve učenike/ce - natjecatelje/ice, svaki izvučeni naziv koktela se vraća u košaricu – „šešir“ te ih koordinator svaki put dobro promiješa prije slijedećeg natjecatelja/ice
- Učenik/ca - natjecatelj/ica će napisati ispravnu recepturu i označiti način pripreme zadanog koktela na obrazac koji je predviđen za pisanje recepture (**Prilog 1**), popunjeni obrazac predaje koordinatoru/ici (**koordinator/ica mora radi regularnosti natjecanja pratiti, nadzirati i kontrolirati čitavi tijekom natjecanja, odgovarati za tajnost podataka i regularnost natjecanja**)
- Nakon pisanja recepture natjecatelj preuzima pića koja su osigurana od strane domaćina, čaše, priprema dekoracije ako su zadane, priprema inventar i opremu potrebnu za pripremanje zadanog koktela
- Svaki učenik/ca - natjecatelj/ica ako je to predvidio/la može raditi sa svojim vlastitim priborom (SH, BŽ, barsko sito, ribež, tanjurići i sl., nestandardna mjerica nije poželjna).
- Barska mjerica pića mora biti standardna staklena i prozirna (zapremine 3/5 cl) ostale nisu zabranjene ali se oduzimaju bodovi koji su navedeni u ocjenjivačkoj listi (**vidi Prilog 3A**)
- Čaše za Modul 1 su osigurane od strane domaćina i natjecatelji ne smiju koristiti druge i drugačije.
- Kad je učenik/ca - natjecatelj/ica napravio/la sve pripremne radove, ocjenjivači/ice označavaju početak izrade barskih mješavina i počinju mjeriti vrijeme
- Barske mješavine moraju biti predstavljene - rastočene u 2. čaše
- Dekoracija (ako je zadana u koktelu) se stavlja na čašu tek kad je barska mješavina ulivena u konzumnu čašu
- U Modulu 1 natjecatelj/ica nakon što pripremi barsku mješavinu istu prezentira
- Ocjenjivač/ica je dužan nakon prezentacije koktela svakom učeniku/ci – natjecatelju, natjecateljici **ukazati na vrijeme izrade – ako je prekoračeno** (naknadno oduzimanje bodova za prekoračenje vremena nije dopušteno kao i na možebitne greške a posebno naglasiti što je bilo dobro
- Kad je učenik/ca - natjecatelj/ica završio/la natjecanje uzima sav svoj pribor i sastojke te ostavlja čisto radno mjesto, kao i prostor za pripremu (ne ulazi u 5 minuta zadanog vremena, već se oduzimaju bodovi za završne radove)

4.1.2. Modul 1: Popis i recepture zadanih koktela za natjecanje u Modulu 1

Kokteli i recepture su zadane po izboru Povjerenstva koje je određeno od strane ASOO. Recepture su određene u rasponu od 6 do 8 cl, recepture nisu proizvod nepoznavanja istih od strane Povjerenstva, već je cilj da učenici/ce – natjecatelji/ice kod rastakanja pića u dvije čaše pokažu vještinu preciznog rastakanja za različite količine tekućine.

Kokteli, recepture, način pripreme:

1. Alexander (SH)
2. Bacardi (SH)
3. Barbara (SH)
4. Bronx (SH)
5. Caruso (SH)
6. Manhattan (MG)
7. Martini dry (MG)
8. Paradise (SH)
9. Side car (SH)
10. Vodkamartini (MG)

Alexander SH <i>4 cl vinjak</i> <i>2 cl kakao liker</i> <i>1 cl slatkog vrhnja</i> <i>Naribati čokoladu</i>	Bacardi SH <i>4 cl bacardi rum svijetli</i> <i>2 cl sok od limuna</i> <i>1 bž. grenadine</i>	Barbara SH <i>3 cl vodka</i> <i>3 cl kakao liker</i> <i>2 cl slatkog vrhnja</i>
Bronx SH <i>2 cl gin</i> <i>1 cl sok od naranče</i> <i>1,5 cl vermouthe crveni</i> <i>1,5 cl vermouthe dry</i>	Caruso SH <i>2 cl gina</i> <i>2 cl vermouthe dry</i> <i>2 cl liker od mente</i>	Manhattan MG <i>4 cl whisky</i> <i>2 cl vermouthe crveni</i> <i>1 uštrcaj angosture</i> <i>koktel trešnja (višnja)</i>
Martini dry MG <i>6 cl gindry</i> <i>2 cl vermouthe dry</i> <i>maslina</i>	Paradise SH <i>3,5 cl drygin</i> <i>2 cl apricotbrandy</i> <i>1,5 cl sok od naranče</i>	Side car SH <i>3 cl cognac</i> <i>2 cl cointreau</i> <i>1 cl sok od limuna</i>
	Vodkamartini MG <i>4 cl vodka</i> <i>2 cl vermouthe dry</i> <i>maslina</i>	

Recepture će biti objavljene na web stranici ASSO (Procedure Gastro 2016) i svima dostupne.

4.2. Modul 2: DUGA BARSKA MJEŠAVINA – priprema u BČ ili SH vlastiti izbor (vlastita kreacija)

OPĆE ODREDBE

- Učenik/ca – natjecatelj/ica osigurava – donosi sastojke za pripremu barske mješavine za M 2
- Nije zabranjeno korištenje pića ili namirnica iz zadane košarice koju osigurava organizator – domaćin natjecanja za M 1 (pouzdanost u proizvode iz zadane košarice ide na vlastitu odgovornost – organizator/domaćin ne odgovara za možebitne nedostatke pića ili namirnica za M 2)
- Organizator treba osigurati dovoljan broj praznih obrazaca za pisanje receptura vidi (**Prilog 2** – obrazac za pisanje recepture M 2).
- Svaki natjecatelj/ica može donijeti svoj inventar, pribor za rad i pribor za izradu dekoracija.

- Svi natjecatelji imaju pravo prije natjecanja pogledati radni i natjecateljski prostor.
- U modulu 2 organizator – domaćin je dužan odrediti – (osigurati) 2 ocjenjivača za stručni rad, te 3 ocjenjivača za „izgled, miris (aroma), okus“
- Natjecanje se provodi tako da dva učenika/ce – natjecatelja/ice nastupaju istovremeno ocjenjuju ih dva ocjenjivača/ice pojedinačno – zasebno (jedan ocjenjivač/ica ocjenjuje jednog učenika/cu – natjecatelja/icu, drugi ocjenjivač/ica ocjenjuje drugog učenika/cu – natjecatelja/icu)
- Koordinator/ica natjecanja nosi pripremljene barske mješavine ocjenjivačima/cama za (M2) „izgled, miris (aroma), okus“, koji moraju biti fizički odvojeni od učenika/ca – natjecatelja/ica, **ali ne i u drugoj prostoriji**

PIĆA I NAMIRNICE		PANO			
NATJECATELJ br 1					
NATJECATELJ br 2					
			ocjenjivač/ica 1	ocjenjivač/ica 2	ocjenjivač/ica 3
IZLOŽBENI STOL					
SHEMATSKI PRIKAZ NATJECATELJSKE DVORANE					

- **Ocjenjivači/ce moraju biti vizualno okrenuti od publike i mentora radi mogućih „dogovorenih znakova“**
- **Ocjenjivanje za „Izgled, miris (aroma), okus“ M 2 mora biti javno, dizanjem pločice sa brojem bodova**
- **Ocjenjivanje mora biti odmah nakon završetka svaka dva natjecatelja**
- U Modulu 2 učenik/ca - natjecatelj/ica nakon što pripremi barsku mješavinu, istu prezentira
- Učenik/ca – natjecatelj/ica nakon završetka pripreme - izrade barske mješavine posprema sva pića i namirnice, uzima sav svoj pribor i sastojke te ostavlja čisto radno mjesto, kao i prostor za pripremu .
- Koordinator priprema radni prostor za slijedeće natjecatelje
- Organizator – domaćin neće biti odgovoran za bilo kakve gubitke ili oštećenja na privatnom inventaru kojeg natjecatelj/ice eventualno donesu.
- Ako je dekoracija u dodiru s barskom mješavinom smatrat će se sastojkom
- Maksimalno dozvoljen broj sastojaka za M 2 iznosi 5 sastojaka

4.2.1. Pravila natjecanja

- Na prethodno utvrđenom redoslijedu natjecanja – (ždrijebanjem), prva dva učenika/ce - natjecatelja/ice koji imaju redne brojeve 1 i 2 pristupaju natjecanju (nakon toga istim redoslijedom nastupaju svi ostali učenici/e - natjecatelji/ce – po dva istovremeno)
- Učenik/ca - natjecatelj/ica će napisati ispravnu recepturu i označiti način pripreme zadanog koktela na obrazac koji je predviđen za pisanje recepture (**Prilog 2**), popunjeni obrazac predaje koordinatoru/ici (**koordinator/ica mora radi regularnosti natjecanja pratiti, nadzirati i kontrolirati čitavi tijekom natjecanja, odgovarati za tajnost podataka i regularnost natjecanja**)
- Nakon pisanja recepture natjecatelj/ica priprema pića, čaše, priprema dekoracije, priprema inventar i opremu potrebnu za pripremanje koktela (ukupno vrijeme za pripremu 25 min)
- Svaki učenik/ca - natjecatelj/ica može raditi sa svojim vlastitim priborom (SH, BŽ, barsko sito, ribež, tanjurići i sl., nestandardna mjerica ili menzura nije poželjna).

- Barska mjerica pića mora biti standardna staklena i prozirna (zapremine 3/5 cl) ostale nisu zabranjene ali se oduzimaju bodovi koji su navedeni u ocjenjivačkoj listi (**vidi Prilog 3B**)
- Čaše za Modul 2 su osigurane od strane natjecatelja/ice
- Kad je učenik/ca - natjecatelj/ica napravio sve pripremne radove, ocjenjivači/ice označavaju početak izrade barskih mješavina i počinju mjeriti vrijeme
- Barske mješavine moraju biti predstavljene - rastočene u 4. čaše (tri čaše za komisiju i jedna za izložbeni stol)
- Dekoracija se stavlja na čašu tek kad je barska mješavina ulivena u konzumnu čašu
- Ako je dekoracija u direktnom dodiru sa pićem smatra se kao sastavni dio koktela (na pomaganje npr. štapić se ne smatra dodir)
- U Modulu 2 natjecatelj nakon što pripremi barsku mješavinu istu prezentira
- Ocjenjivač/ica koji ocjenjuje stručni rad dužan/na je nakon prezentacije koktela svakom učeniku/ci – natjecatelju, natjecateljici **ukazati na vrijeme izrade – ako je prekoračeno** (naknadno oduzimanje bodova za prekoračenje vremena nije dopušteno, kao i na možebitne greške a posebno naglasiti što je bilo dobro)
- Kad je učenik/ca - natjecatelj/ica završio/la natjecanje uzima sav svoj pribor i sastojke te ostavlja čisto radno mjesto, kao i prostor za pripremu (ne ulazi u 7 minuta zadanog vremena, već se oduzimaju bodovi za završne radove)

Izračun konačnog broja osvojenih bodova obaviti će se po sljedećem predlošku:

	Zadatak	Broj bodova	Ukupno
1.	Klasični koktel- Stručni rad	63 boda	Stručni rad (1+2) /2 Max. 63 boda
2.	Vlastita kreacija	Stručni rad	
		Izgled, miris (aroma), okus	37 bodova
UKUPNO			Max. 100 bodova

Napomena: Konačan broj bodova je prikazan u sljedećoj formuli :

$$Konačan\ broj\ bodova = \left(\frac{Stručni\ Rad\ 1 + Stručni\ Rad\ 2}{2} \right) + \left(\frac{Izgled + Miris - aroma + Okus\ (svi\ ocjenjivači)}{broj\ ocjenjivača} \right)$$

Ocjenjuje se u: Modul 1: KRATKA BARSKA MJEŠAVINA – priprema u BČ ili SH (zadanih 10 koktela)

Modul 2: DUGA BARSKA MJEŠAVINA – priprema u BČ ili SH po vlastitom izboru, a računa se prosječna vrijednost oba stručna rada.

Izgled, miris (aroma), okus

Ocjenjuje se samo u pripremljenoj barskoj mješavini modula 2. i to na način prikazan u ocjenjivačkom listu – (vidi Prilog 4).

*AKO NAKON OCJENJIVANJA M1 + M2 DVOJE NATJECATELJA/ICA IMAJU ISTI BROJ BODOVA

PREDNOST SE DAJE ONOME TKO IMA BOLJI STRUČNI RAD

**AKO I NAKON TOGA IMAJU I DALJE ISTI BROJ BODOVA

PREDNOST SE DAJE ONOM TKO IMA BOLJE OCJENE ZA:

1.OKUS; 2. MIRIS (AROMA) 3. IZGLED (OVIM REDOSLIJEDOM)

Primjeniti čl. 17. Uputa i natjecatelju dodijeliti dodatni bod.

5. Prilozi

Prilog 1. - obrazac za pisanje klasičnog koktela

NATJECATELJ/ICA: _____ REDNI BROJ	
(ZAPORKA)	
KLASIČNI KOKTEL: (nakon izvlačenja upisati naziv koktela recepturu)	
NAZIV KOKTELA: _____	
KOLIČINA	SASTOJCI
Dekoracija	
Pripravljaju se u (označi X ispred MG ili SH): <input type="checkbox"/> Barskoj čaši MG	
<input type="checkbox"/> Shakeru SH	

Prilog 2. - obrazac za pisanje koktela – vlastita kreacija

NATJECATELJ/ICA: _____ REDNI BROJ	
(ZAPORKA)	
KOKTEL –VLASTITA KREACIJA: (upisati naziv koktela recepturu)	
NAZIV KOKTELA: _____	
KOLIČINA	SASTOJCI
Dekoracija	
Pripravljaju se u (označi X ispred MG ili SH): <input type="checkbox"/> Barskoj čaši MG	
<input type="checkbox"/> Shakeru SH	

Prilog 3 A. - Ocjenjivački listić/ Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M1 Stručni rad

Prilog 3 B. - Ocjenjivački listić/ Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M 2 Stručni rad

Ocjenjivački listić/Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M1 - STRUČNI RAD			
REDNI BROJ natjecatelja/ice _____ ZAPORKA ŠIFRA natjecatelja/ice _____			
Elementi ocjenjivanja	Mogući bodovi stručni rad Modul 1	Ostvareni bodovi struč. rad M1 (upisati ostvarene bodove)	Razlog oduzimanja bodova Ako se oduzimaju bodovi, zaokružiti koliko, obavezno navesti razlog, a ako se ne oduzimaju pod Ostvareni upisati max. moguće bodove
1. Recepture a) Pogrešna receptura (pića, količina u cl i namirnice) b) Neispravno napisan naziv pojedinog pića c) Neispravan redoslijed sastojaka d) Nije navedeno u čemu se priprema koktel (SH ili BČ)	8 bodova - 4 boda - 2 boda - 1 bod - 1 bod		
2. Pripremni radovi a) Nema sav potreban inventar b) Ispada mu inventar na pod ili stol c) Neispravan redoslijed boca i sastojaka na stolu d) Osobna higijena (radna odjeća; obuća; frizura; nokti, brada i sl)	5 bodova - 1 bod - 1 bod - 1 bod - 2 boda		
3. Prezentiranje boce i sastojaka a) Boce nisu predstavljene publici ili Povjerenstvu b) Nisu promiješani sastojci koje je potrebno promiješati c) Dekoracije nisu prezentirane publici ili Povjerenstvu	3 boda - 1 bod - 1 bod - 1 bod		
4. Čaše a) Čaše nisu čiste (svaka čaša -1 bod) b) Nisu ohlađene konzumne čaše (svaka čaša -1 bod) c) Natjecatelj/ica ne uzima čaše pravilno (npr. za stalak)	7 bodova - 1; 2; 3 boda - 1; 2; 3 boda - 1 bod		
5. Hlađenje šejkera ili barske čaše a) Natjecatelj/ica nije ohladio/la (SH ili BČ) b) Natjecatelj/ica nije koristio barsko sito (obavezno za BČ)	3 boda - 2 boda - 1 bod		

<p>6. Izlijevanje viška vode iz BČ, SH konzumne čaše</p> <p>a) Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode iz BČ ili SH</p> <p>b) Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode iz konzumnih čaša</p>	<p>4 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p>		
<p>7. Tehnika rada; rukovanje; inventarom; prolijevanje</p> <p>a) Natjecatelj/ica ne koristi standardnu staklenu mjericu (003/005)</p> <p>b) Natjecatelj/ica ne toči pića po recepturi ili redoslijedu</p> <p>c) Ispadanje leda iz čaše, BČ ili SH kod hlađenja</p> <p>d) Natjecatelj/icanaslanja bocu ili bokal na mjericu</p> <p>e) Ispadanje inventara pri radu</p> <p>a) Prolijevanje 1- 3 kapi</p> <p>b) Pretjerano prolijevanje</p>	<p>15 bodova</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 1 bod</p> <p>- 4 boda</p>		
<p>8. Ravnomjerno rastakanje koktela u čaše (tolerancija 1mm)</p> <p>a) Čaše nisu ravnomjerno rastočene (1 – 3 mm)</p> <p>b) Čaše nisu ravnomjerno rastočene (više od 3 mm)</p> <p>c) Natjecatelj/ica toči koktel u istu čašu više od 2 puta</p> <p>d) Natjecatelj/ica toči koktel u istu čašu više od 3 puta</p>	<p>7 bodova</p> <p>- 1 bod</p> <p>- 3 boda</p> <p>- 1 bod</p> <p>- 2 boda</p>		
<p>9. Urednost pri dekoriranju koktela i prezentacija</p> <p>a) Dekoracija nije postojana (neuredna ili dehidrirala)</p> <p>b) Dekoracija pada pri prezentaciji ili postavljanju na čašu</p> <p>c) Koristi zabranjene elemente (cvijeće, bomboni, žele i sl)</p> <p>e) Natjecatelj/ica nije prezentirao/la gotovi koktel</p>	<p>7 bodova</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 1 bod</p>		
<p>10. Završni radovi</p> <p>Natjecatelj/ica nije napravio/la završne radove (pospremanje inventara i pića)</p>	<p>4 boda</p> <p>- 4 boda</p>		
<p>11. Prekoračenje vremena pripreme</p> <p>Uzeti u obzir vrijeme za izradu 5 minuta</p> <p>Svaka prekoračena minuta - 1 bod</p>			
<p>Ukupno moguće ostvariti M1 63 BODA</p>	<p>Max. 63 boda</p>		<p>-----</p>

Ocjenjivač/icabr: _____ Ime i prezime ocjenjivača/ice _____

(potpis)

Ocjenjivački listić/Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M2 - STRUČNI RAD

REDNI BROJ natjecatelja/ice _____ ZAPORKA ŠIFRA
 natjecatelja/ice _____

Elementi ocjenjivanja	Mogući bodovi stručni rad Modul 2	Ostvareni bodovi struč. rad M2 (upisati ostvarene bodove)	<u>Razlog oduzimanja bodova</u> Ako se oduzimaju bodovi, zaokružiti koliko, obavezno navesti razlog, a ako se ne oduzimaju pod Ostvareni upisati max. moguće bodove
1. Recepture a) Pogrešna receptura (pića, količina u cl i namirnice) b) Neispravno napisan naziv pojedinog pića c) Neispravan redoslijed sastojaka d) Nije navedeno u čemu se priprema koktel (SH ili BČ)	8 bodova - 4 boda - 2 boda - 1 bod - 1 bod		
2. Pripremni radovi a) Nema sav potreban inventar b) Ispada mu inventar na pod ili stol c) Neispravan redoslijed boca i sastojaka na stolu d) Osobna higijena (radna odjeća; obuća; frizura; nokti, brada i sl)	5 bodova - 1 bod - 1 bod - 1 bod - 2 boda		
3. Prezentiranje boce i sastojaka a) Boce nisu predstavljene publici ili Povjerenstvu b) Nisu promiješani sastojci koje je potrebno promiješati c) Dekoracije nisu prezentirane publici ili Povjerenstvu	3 boda - 1 bod - 1 bod - 1 bod		
4. Čaše a) Čaše nisu čiste (svaka čaša -1 bod) b) Nisu ohlađene konzumne čaše (svaka čaša -1 bod) c) Natjecatelj/ica ne uzima čaše pravilno (npr. za stalak)	7 bodova - 1; 2; 3 boda - 1; 2; 3 boda - 1 bod		
5. Hlađenje šejkera ili barske čaše a) Natjecatelj/ica nije ohladio/la (SH ili BČ) b) Natjecatelj/ica nije koristio barsko sito (obavezno za BČ)	3 boda - 2 boda - 1 bod		
6. Izlijevanje viška vode iz BČ, SH konzumne čaše c) Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode iz BČ ili SH d) Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode iz konzumnih čaša	4 boda - 2 boda - 2 boda		

<p>7. Tehnika rada; rukovanje; inventarom; prolijevanje</p> <p>a) Natjecatelj/ica ne koristi standardnu staklenu mjericu (003/005)</p> <p>b) Natjecatelj/ica ne toči pića po recepturi ili redoslijedu</p> <p>c) Ispadanje leda iz čaše, BČ ili SH kod hlađenja</p> <p>d) Natjecatelj/icanaslanja bocu ili bokal na mjericu</p> <p>e) Ispadanje inventara pri radu</p> <p>a) Prolijevanje 1- 3 kapi</p> <p>b) Pretjerano prolijevanje</p>	<p>15 bodova</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 1 bod</p> <p>- 4 boda</p>		
<p>8. Ravnomjerno rastakanje koktela u čaše (tolerancija 1 mm)</p> <p>a) Čaše nisu ravnomjerno rastočene (1 – 3 mm)</p> <p>b) Čaše nisu ravnomjerno rastočene (više od 3 mm)</p> <p>c) Natjecatelj/ica toči koktel u istu čašu više od 2 puta</p> <p>d) Natjecatelj/ica toči koktel u istu čašu više od 3 puta</p>	<p>7 bodova</p> <p>- 1 bod</p> <p>- 3 boda</p> <p>- 1 bod</p> <p>- 2 boda</p>		
<p>9. Urednost pri dekoriranju koktela i prezentacija</p> <p>a) Dekoracija nije postojana (neuredna ili dehidrirala)</p> <p>b) Dekoracija pada pri prezentaciji ili postavljanju na čašu</p> <p>c) Koristi zabranjene elemente (cvijeće, bomboni, žele i sl)</p> <p>e) Natjecatelj/ica nije prezentirao/la gotovi koktel</p>	<p>7 bodova</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 2 boda</p> <p>- 1 bod</p>		
<p>10. Završni radovi</p> <p>Natjecatelj/ica nije napravio/la završne radove (pospremanje inventara i pića)</p>	<p>4 boda</p> <p>- 4 boda</p>		
<p>11. Prekoračenje vremena pripreme</p> <p>Uzeti u obzir vrijeme za izradu 5 minuta</p> <p>Svaka prekoračena minuta - 1 bod</p>			
<p>Ukupno moguće ostvariti M2 63 BODA</p>	<p>Max. 63 boda</p>		<p>-----</p>
<p>Ocjenjivač/icabr: _____ Ime i prezime ocjenjivača/ice _____</p> <p>_____</p> <p>(potpis)</p>			

Prilog 4. Ocjenjivački listić/Evaluationsheet DISCIPLINA 5 „Izgled, miris (aroma), okus” M 2

Ocjenjivački listić/ Evaluationsheet DISCIPLINA 5 M2 Izgled, miris (aroma), okus

REDNI BROJ natjecatelja/ice _____ **ZAPORKA ŠIFRA**
natjecatelja/ice _____

IZGLED		MIRIS(AROMA)		OKUS	
ODLIČAN	10	ODLIČAN	12	ODLIČAN	
VRLO DOBAR	9	VRLO DOBAR	11	VRLO DOBAR	
DOBAR	8	DOBAR	10	DOBAR	

Maksimalan mogući broj bodova M2 « Izgled, miris (aroma), okus » iznosi 37

UKUPAN BROJ OSTVARENI BODOVA _____

Ocjenjivač/ica br: _____ **Ime i prezime**
ocjenjivača/ice _____

(potpis) _____

Prilog 5 košarica pića i namirnica za 1. modul

Sastojci za disciplinu 5. Modul 1.	
Gin	Vermouth dry
Rum svijetli	Vermouth crveni
Cognac	Narančin sok - Cappy
Vodka	Limunov sok
Whisky	Narančin sok
Apricot Brandy	Grenadina sirup
Vinjak	Maslina
Angostura biter	Kandirana trešnja ili višnja
Kakao liker	Slatko vrhnje
Cointreau	Tvrda čokolada
Liker od mente	

Disciplina 6. Poslovanje recepcije hotela

1. Cilj:

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.

2. Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje zadatka iz stvarnih radnih situacija
- dio natjecanja sastoji se od odgovora na upit i žalbu (prigovor) gosta putem elektroničke pošte
- tijekom natjecanja natjecatelji će izlagati/pisati na hrvatskom i stranom jeziku koji su odabrali prilikom prijave u Vetis, a strani natjecatelji na engleskom jeziku
- tijekom natjecanja natjecatelji trebaju biti prikladno (profesionalno) odjeveni bez vidljivih obilježja škole
- situacijski zadaci su opisani u sadržajima modula kao i dokumenti koji će se koristiti kroz natjecanje
- škola - domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati stručno i profesionalno upućene osobe/glumce potrebne za komunikaciju s natjecateljem
- škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke uvjete za provedbu natjecanja u ovoj disciplini što **uključuje:**

Modul	Prostor	Oprema	Ostalo	Trajanje
M4	učionica ili neki drugi prostor za 12 natjecatelja i nadzor	12 računala i pisač	dostupna Internet veza unaprijed otvorena e-mail adresa moćnost ispisa	60 min
M1/ M2/ M3	a) Odvojeni prostor za natjecatelje koji čekaju na natjecanje b) Prostor koji će osigurati: <ul style="list-style-type: none">➤ mjesto za natjecatelja➤ mjesto za prosudbeno povjerenstvo (6-8 osoba)➤ mjesta za gledatelje i glumce➤ mjesto za ispostavljanje putne dokumentacije (za 2 natjecatelja istovremeno)	- stol i 12 stolica, voda - recepcijski pult/desk za natjecatelja - stol i stolice za prosudbenu komisiju - stolice za gledatelje (10-15) - 2 stola i stolice odvojena za ispostavljanje dokumentacije	<ul style="list-style-type: none">➤ educirane glumce➤ telefon/ne mora biti priključen na liniju➤ odgovarajuće hotelske obrasce, prapagandne materijale, cjenik hotela i popratnu dokumentaciju hotela➤ papir, kemijske olovke, spjalice, 6 kalkulatora za natjecatelje i prosudbeno povjerenstvo➤ primjerke ocjenjivačkih listića,	MODUL 1 – 85 min MODUL 3 i 4 – 140 do 200 min
Brifing	<ul style="list-style-type: none">➤ mjesto za završni osvrt, komentare i savjete vezane uz disciplinu 6	<ul style="list-style-type: none">➤ 12-tak stolica	/	30 min

- Povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
- za regionalno natjecanje će se odrediti hotel iz grada Škole domaćina natjecanja. Škola domaćin će na webu objaviti pripadajuće dokumente Hotela.
- Za državno se određuje **hotel Meteor 4* , Makarska.**

- **Napomena:** Natjecatelji će u kalkulacijama koristiti individuale cjenike hotela (regionalno i državno), s konverzijom 1€ =7,6 kn

3. Sadržaj modula – zadaci natjecanja

M1: pružanje informacija i prihvata rezervacija za gosta

Recepcionar/natjecatelj prima telefonski poziv gosta koji želi:

- saznati osnovne informacije o hotelu u mjestu regionalnog/državnog natjecanja. (slobodne kapacitete, usluge, sadržaje, cijene ... i sl.)
- dobiti potrebne prometne informacije (gdje je hotel smješten, kako doputovati i sl.)
- dobiti dodatne informacije o odredištu gdje se hotel nalazi (kulturni i sportski sadržaji i manifestacije, zanimljivosti, atrakcije i sl.)
- rezervirati smještaj za svoj boravak u hotelu u nekom razdoblju (na bazi pansionskih usluga, usluga s dodatnim sadržajima, po određenim cijenama i sl.).

Zadatak natjecatelja je odgovoriti na postavljene situacije, odnosno na pitanja gosta upućena telefonskim putem **na hrvatskom jeziku** i izvršiti prijam rezervacije gosta te obaviti poslove evidentiranja rezervacije kroz potrebne evidencije.

Dokumenti: situacijski zadatak, cjenik hotelskih usluga, obrazac prijam rezervacije, obrazac grafikona rezervacije i obrazac najava dolaska gostiju (za front office).

Trajanje zadatka: oko 5-7 minuta.

M2: prijam gosta i poslovi tijekom boravka gosta u hotelu

Recepcionaru/natjecatelju dolazi gost na recepciju te slijedi konverzacija na **stranom jeziku** o prijehu gosta u hotel prema potvrđenoj rezervaciji od strane hotela. Modul se odvija kroz situacije prijama gosta odnosno dodatne usluge:

- recepcionar prima gosta – check in prema standardnom postupku (provjera rezervacije, prijava gosta u hotelske evidencije, najava gosta internim službama /poslovnim jedinicama, prijava gosta vanjskim institucijama/organizacijama)

Tijekom boravka gosta u hotelu, recepcionar/natjecatelj se brine o potrebama i željama gosta tako da osigurava usluge unutar i izvan hotela. Mogu se odabrati specifične situacije u destinaciji boravka gosta.

Dokumenti: situacijski zadatak, recepcijski list, obavijesti pojedinim/konkretnim odjelima, prijava gosta MUP-u i informacije o zatraženim uslugama.

Trajanje zadatka: 5 – 7 minuta , **konverzacija na stranom jeziku.**

M3: naplata računa i poslovi pri odlasku gosta

Gost nakon određenog boravka u hotelu najavljuje svoj odlazak:

- pritom traži račun – plaća gotovinom/bezgotovinski (strana valuta, kreditna kartica, e-plaćanje) i želi pojašnjenje stavki računa (sobni bar, boravišna pristojba, osiguranje, prijava i odjava boravka, PDV i sl.)
- recepcionar treba odjaviti gosta – check out iz hotela (redovni ili iznenadni odlazak), odjava svim hotelskim službama

Dokumenti: situacijski zadatak **na hrvatskom jeziku**, cjenik hotelskih usluga, obrasci računa, odjave.

Trajanje zadatka: 5 minuta.

M4: korenspondencija s gostom

Modul sadrži dvije situacije na koje natjecatelj mora pismeno odgovoriti:

- **odgovor na upit - ponuda hotela**
- **odgovor na žalbu (prigovor)**

Prvi zadatak natjecatelja jest da putem elektroničke pošte odgovori na upit **na stranom jeziku** i pošalje ponudu gostu koji od hotela traži sve informacije mogućnostima njegova boravka u hotelu.

Drugi zadatak natjecatelja jest putem elektroničke pošte odgovoriti na žalbu (prigovor) gosta , **na hrvatskom jeziku** u vezi s njegovim boravkom u hotelu. Prigovor se može odnositi na sigurnost, buku iz disco cluba, gužvu na plaži, industrijsku hranu i sl..

Dokumenti: situacijski zadaci, upit-ponuda.

Trajanje zadatka: 10 min upoznavanje sa modulom + 25 min/situaciji. Ukupno 60 min.

Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

Napomene:

1. *Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.*
2. *Profesor stranog jezika - član prosudbenog povjerenstva ocjenjuje samo **elemente stranog jezika** u ocjenjivačkom listiću. Njegove ocjene stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja*

4. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet – disciplina 6.

Element ocjenjivanja	Modul	Bodovi
Kriteriji za ocjenu razgovorne/telefonske komunikacije prilikom pružanja informacija: telefonski poziv	Modul 1. (0-19)	max 19
Profesionalnost – odnos prema potencijalnom gostu – Briga o gostu	3	
Pozdrav i predstavljanje: sebe, hotela, usluga	1	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	1	
Završetak razgovora – motiviranje na dalji kontakt	1	
Stručnost – poznavanje ponude i procedure rada	12	
Snalaženje u pružanju podataka o ponudi i sadržajima hotela, te informacijama o cijenama, popustima, doplatama, mogućnostima plaćanja...	4	
Postavljanje pravih pitanja (termin, broj osoba, djeca)	3	
Snalaženje u korištenju radne dokumentacije i obrazaca/formulara	3	
Animiranje gosta za dodatne proizvode/usluge (wellness, zabavni programi, izleti) - proaktivnost	2	
Retorika - primjerenost, razumljivost, dopadljivost, jednostavnost razgovora	4	
Razumljivost, razgovjetnost, boja i ton glasa	1	
Samouvjerenost i sigurnost u prezentaciji ponude	2	
Afirmativni pristup u konverzaciji	1	
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom prijama gosta i tijekom njegova boravka u hotelu (direktna komunikacija)	Modul 2. 0 - 33	max 33
Profesionalnost – briga o gostu	4	
Dobrodošlica i pozdrav	1	
Verbalna i neverbalna komunikacija	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	1	
Stručnost – poznavanje procedura rada, definiranje sadržaja proizvoda/usluge, korištenje dokumentacije,	12	
Snalaženje u konkretiziranju elemenata hotelskog proizvoda za stvarnog gosta	2	
Definiranje cijena hotelskog proizvoda/usluge	2	
Postavljanje pravih pitanja - vođenje razgovora,	2	
Animiranje gosta za dodatne usluge/proizvode	2	
Korištenje radne dokumentacije/formulara/obrazaca	2	
Pružanje informacija o proizvodima/uslugama u destinaciji koje gost traži tijekom boravka	2	
Retorika	5	
Pitanja i odgovori su jasni i precizni	1	

Sigurnost i pouzdanost – gost je dobio sve potrebne informacije u vezi s boravkom u hotelu	3	
Afirmativni pristup	1	
Strani jezik	12	
Tečnost razgovorne komunikacije - govorna produkcija i interakcija	7	
Točnost - usvojenost jezika struke	5	
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom odlaska gosta:	Modul 3. 0-21	max 21
Profesionalnost; odnos/briga prema gostu	6	
Pozdrav i ispraćaj	2	
Verbalna i neverbalna komunikacija	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	2	
Stručnost – poznavanje procedura rada,	15	
Obračun svih elemenata, sastavnica hot. računa	3	
Ispostavljanje hotelskih računa	3	
Naplata hotelskog računa – vrste plaćanja	4	
Korištenje radne dokumentacije/formulara/obrazaca	4	
Završetak boravka/odlazak	1	
Kriteriji za ocjenu pisane komunikacije prilikom odgovora na upit, odnosno prigovor:	Modul 4. 0-27	max 27
Odgovor na upit – profesionalne i stručne kompetencije – elementi ponude	5	
Odgovorene/pružane sve zatražene informacije	2	
Informacije su jasne i precizne	2	
Motiviranje na dalji kontakt	1	
Odgovor na žalbu/prigovor – profesionalne i stručne kompetencije	5	
Potvrda/negiranje/postupanje s prigovorom	1	
Realističnost rješenja prigovora	4	
Strani jezik - jezična kompetentnost	12	
Korištenje stručne terminologije – jezik struke	7	
(Pravopis) gramatička točnost i bogatstvo leksika	5	
Pokazane vještine	5	
Odgovori u zadanom roku	2	
Primjena računala	2	
Forma i jasnoća pisanog odgovora	1	
Ukupno	max 100	100

Član prosudbenog povjerenstva :
Predsjednik prosudbenog povjerenstva

Disciplina 7. Poslovanje putničke agencije

1. Cilj:

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.

2. Važne napomene

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje zadatka iz stvarnih radnih situacija
- natjecatelji će izlagati/pisati na hrvatskom jeziku i stranom jeziku koji su odabrali prilikom prijave u Vetis, a strani natjecatelji na engleskom jeziku
- tijekom natjecanja natjecatelji trebaju biti prikladno (profesionalno) odjeveni bez vidljivih obilježja škole
- situacijski zadaci su opisani u sadržajima modula, kao i dokumenti koji će se koristiti kroz natjecanje
- škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke uvjete za provedbu natjecanja u ovoj disciplini što **uključuje:**

Modul	Prostor	Oprema	Ostalo	Trajanje
M1	učionica ili neki drugi prostor za 12 natjecatelja i nadzor	<ul style="list-style-type: none">➤ 12 računala➤ pisač	<ul style="list-style-type: none">➤ dostupna Internet veza➤ unaprijed otvorena e-mail adresa➤ mogućnost ispisa	60 min
M2/ M3/ M4	a) Odvojeni prostor za natjecatelje koji čekaju na natjecanje b) Prostor koji će osigurati: <ul style="list-style-type: none">➤ mjesto za natjecatelja➤ mjesto za prosudbeno povjerenstvo (6-8 osoba)➤ mjesta za gledatelje i glumce➤ mjesto za ispostavljanje putne dokumentacije (za 2 natjecatelja istovremeno)	<ul style="list-style-type: none">➤ stol/desk za natjecatelja➤ stol za prosudben u komisiju➤ stolice za gledatelje (10-15)➤ 2 stola odvojena za ispostavljanje dokumentacije	<ul style="list-style-type: none">➤ educirane glumce telefon/ne mora biti priključen na liniju➤ 10 primjeraka kataloga putničke agencije KOMPAS ZAGREB➤ papir, kemijske olovke, spajalice, 6 kalkulatora za natjecatelje i prosudbeno povjerenstvo➤ primjerke ocjenjivačkih listića, putne dokumentacije Croatia express putnička agencija d.o.o.,	MODUL 2 – 85 min MODUL 3 i 4 – 140 do 200 min
Brifing	<ul style="list-style-type: none">➤ mjesto za završni osvrt, komentare i savjete vezane uz disciplinu 7	<ul style="list-style-type: none">➤ stolice	/	30 min

- prostor prilagođen potrebama provedbe **M1** (korespondencija sa strankama) tj. pisanje i slanje elektronske pošte: učionica/prostor s 12 računala, dostupnu Internet vezu, unaprijed pripremljenu e-mail adresu, mogućnost ispisa;
- prostor prilagođen potrebama provedbe **M2/M3/M4** (simulacija putničke agencije): stol za natjecatelja s telefonom, stol za

prosudbeno povjerenstvo (6-8 osoba), 10-15 stolica za gledatelje i glumce, 2 stola za ispostavljanje putne dokumentacije (za 2 natjecatelja istovremeno); telefon (ne treba biti priključen na liniju), 6 kalkulatora, kopije putne dokumentacije Croatia express putnička agencija d.o.o., kemijske olovke papir, spajalice; kopije ocjenjivačkih listića, 10 primjeraka kataloga putničke agencije KOMPAS ZAGREB)

- odvojeni prostor za kandidate koji čekaju na natjecanje
- prosto za brifing na kraju natjecanja u disciplini 7

- prosudbeno povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
- za provedbu natjecanja, škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati kataloge turističke agencije Kompas
- Za regionalno i državno i natjecanje zadaci će proizlaziti iz kataloga putničke agencije Kompas Zagreb. Croatia express putnička agencija d.o.o., temeljem potpisanog subagentskog ugovora -prodaje Kompasove aranžmane.
- Uvjeti plaćanja se primjenjuju iz kataloga Kompas.

Zadaci za regionalno: katalog ZIMA 2015/2016, www.kompas.hr,

Zadaci za državno: katalog LJETO 2016, web: www.kompas.hr

3. Sadržaji modula – zadaci natjecanja

Modul 1: Korenspondencija sa strankom (elektronska pošta)

Modul sadrži dvije situacije na koje natjecatelj mora pismeno odgovoriti putem elektroničke pošte:

- **odgovor na individualni upit**
- **odgovor upit grupe**

Prvi zadatak natjecatelja jest odgovoriti na upit stranke i poslati ponudu **na stranom jeziku** sa svim potrebnim informacije o mogućnostima kupnje usluge/proizvoda u nekoj turističkoj destinaciji.

Drugi zadatak natjecatelja jest odgovoriti na specifičan upit grupe i poslati ponudu **na stranom jeziku** sa svim potrebnim informacije za grupni aranžman.

Dokumenti: individualni/grupni upit

Trajanje zadatka: 10 min upoznavanje sa modulom + 25 min/situaciji.

Ukupno 60 min.

Modul 2: Općenite informacije o ponudama i programima (telefonski poziv)

Agent/natjecatelj prima telefonski poziv stranke koja želi osnovne informacije o ponudama zimovanja/ljetovanja.

Natjecatelj koristi Kompasove kataloge koji sadrže sve bitne informacije za stranku (informacije o ponudi za mjesto/regiju, informacije o smještaju, prijevozu, vrsti usluge/aranžmana, dodatne usluge u tematskim programima navedenim u katalogu, informacije o akcijama, cijenama, popustima i načinu plaćanja prijevozu, boravišnoj pristojbi, osiguranju), dodatnim programima agencije u odabranoj destinaciji i sl.

Zadatak natjecatelja je **odgovoriti na stranom jeziku** na telefonski poziv stranke na navedene tematske programe za jednu od potencijalnih situacija :

- obitelj sa dvoje djece
- obitelj sa jednim djetetom
- dvije ili tri mlađe odrasle osobe i sl.

Dokumenti: situacijski zadatak, pomoćni telefonski obrazac, Katalog putničke agencije Kompas.

Trajanje zadatka: 5-7 minuta/natjecatelju.

Modul 3: Poslovi prodaje usluga (na licu mjesta)

Klijent/stranka dolazi u putničku agenciju i traži, sukladno ranije obavljenom telefonskom razgovoru (iz M2), detaljnije odnosno konkretnije informacije na temelju kojih bi se mogao odlučiti za uslugu/proizvod u traženoj destinaciji iz čega proizlazi:

- komunikacija između klijenta i agenta (natjecatelja)
- utvrđivanje elemenata i uvjeta prodaje (broj osoba, vrijeme boravka, sadržaj aranžmana, način plaćanja, opći uvjeti putovanja, cijene, popusti i doplate, otkazi, putna osiguranja i sl.

Dokumenti: Katalog putničke agencije Kompas.

Modul 4: Ispostavljanje putne dokumentacije (elektronska pošta)

Agent (natjecatelj) na osnovu dogovora o prodaji/kupnji usluge u poslovnicu turističke agencije mora gostu ispostaviti putnu dokumentaciju:

- ugovor o proizvodu/usluzi (turistički paket, aranžman).
Sastavnice ugovora će se popuniti, izračunati, temeljem dostupnog i objavljenog programa agencije koji će biti dostupan na natjecanju
- turističku uputnicu, voucher
- policu osiguranja

Dokumenti: Ugovor o turističkom aranžmanu, Voucher i Opći uvjeti i upute za turističke aranžmane iz Kataloga, Polica osiguranja Allianz, programi agencije iz M2 i M3.

Trajanje zadatka: maksimalno 20 minuta.

Napomena: Moduli 3 i 4 su tehnološki povezani te se vode na **hrvatskom jeziku**.

Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

Napomene:

3. Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.
4. Profesor stranog jezika - član prosudbenog povjerenstva ocjenjuje samo **elemente stranog jezika** u ocjenjivačkom listiću pod **žuto**. Njegove ocjene stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja

Ocjenjivački listić/Evaluation sheet , disc 7.

Element ocjenjivanja	Modul	Bodovi
Kriteriji za ocjenu pisane korespondencije sa strankom: ELEKTRONSKA POŠTA	Modul 1. (max 27)	
PROFESIONALNE KOMPETENCIJE	12	
Odgovor na individualni upit – elementi ponude	6	
Date su sve tražene informacije (konkretnost)	3	
Informacije su jasne i precizne (konciznost)	2	
Motiviranje na daljnji kontakt	1	
Odgovor na grupni upit – elementi ponude	6	
Date su sve tražene informacije (konkretnost)	3	
Informacije su jasne i precizne (konciznost)	2	
Motiviranje na daljnji kontakt	1	
JEZIČNE KOMPETENCIJE- strani jezik	10	
Korištenje stručne terminologije	5	
Pravopis	5	
POKAZANE VJEŠTINE	5	
Odgovor je poslan u zadanom roku	1	
Primjena računala (informatička pismenost)	2	
Vještine pisanja (forma i jasnoća ponude)	2	
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom pružanja informacija TELEFONSKI POZIV:	Modul 2. Max 26	
Profesionalnost; odnos prema potencijalnom kupcu, BRIGA O GOSTU	5	
Pozdrav i predstavljanje agencije, sebe, usluga: srdačnost, otvorenost	2	
Konkretnost i strpljivost u komunikaciji	1	
Završetak razgovora: ljubaznost, motiviranje na daljnu komunikaciju, kontakt, ...	2	
Stručnost; natjecatelj je upoznat sa ponudom agencije	7	
Snalazi se u katalogu; brzina i točnost kojom natjecatelj pronalazi odredište/objekt	1	
Snalazi se u informacijama o cijenama, popustima, doplatama, mogućnostima plaćanja	2	
Postavljanje pravih pitanja (destinacija, termin, broj osoba, djeca, treća osoba, budžet i sl.)	2	
Animiranje za dodatne proizvode/usluge (prijevoz, izleti, osiguranje i sl.) – proaktivnost	2	
Retorika; primjerenost, razumljivost, sigurnost, jednostavnost razgovora	4	
Razumljivost, razgovjetnost, boja glasa, odlučnost	1	
Samouvjerenost i sigurnost u prezentaciji ponuda	2	
Afirmativni pristup u konverzaciji	1	
Strani jezik	10	

Tečnost razgovorne komunikacije	5	
Točnost uporabe jezika struke	5	
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije pri prodaji proizvoda/usluge NA LICU MJESTA:	Modul 3. Max 25	
Profesionalnost; odnos prema potencijalnom kupcu: BRIGA O GOSTU	6	
Pozdrav s osmjehom, srdačnost, otvorenost	2	
Verbalna i neverbalna komunikacija, Pogled u oči kupca, pravilno i opuštено držanje, odlučnost	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji, stječe povjerenje stranke	2	
Stručnost; definiranje elemenata aranžmana	13	
Snalazi se u informacijama o agencijskoj ponudi, akcijama i popustima	2	
Definiranje elemenata aranžmana; (smještaj, termin, broj osoba, djeca, treća osoba, pogled more, doplate ...)	4	
Definira cijenu aranžmana prema odabranom odredištu, smještaju i vremenskom terminu	2	
Definiranje načina plaćanja	2	
Pitanja o specifičnim željama, potrebama stranke (vegetarijanska prehrana, kućni ljubimci i sl.)	2	
Animiranje stranke za dodatne usluge agencije u odredišnoj destinaciji, novi programi i sl.	1	
Retorika; primjerenost, razumljivost, samouvjerenost, jednostavnost, sigurnost	6	
Pitanja su jasna i precizna	2	
Sigurnost i pouzdanost: –stranka je dobila sve potrebne informacije	2	
Afirmativni pristup	2	
Kriteriji za ocjenu zaključivanja i prodaje aranžmana - ISPOSTAVLJANJE DOKUMENTACIJE	Modul 4. (max 22)	
Izračun troškovnog iznosa aranžmana prema ugovorenim sastavnicama iz Modula 3	11	
Obuhvaćeni su svi elementi potrebni za konačni izračun aranžmana	6	
Točnost izračuna	5	
Ispostavljanje ugovora o turističkom aranžmanu	5	
Ispravno su unesene sve sastavnice ugovora	3	
Stranka je upoznata s općim uvjetima organizacije turističkih aranžmana, uplatama, otkazima	2	
Ispostavljanje turističke uputnice-vouchera	4	
Ispravno su unesene sve sastavnice uputnice-vouchera	3	
Stranka je upoznata o sadržaju i značenju vouchera	1	
Ispostavljanje police putnog osiguranja	2	
Ponuđena je polica putnog osiguranja	1	
Ispravno su unesene sve sastavnice police osiguranja	1	
Ukupno	Max 100	

Član prosudbenog povjerenstva :

Predsjednik prosudbenog povjerenstva

Disciplina 8. Predstavljanje turističkog odredišta-destinacije

1.Cilj:

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.

2.Važne napomene:

- natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- naglasak natjecanja odnosi se na kreativnost, stručnost, inovativnost, ideju i prezentacijske vještine
- natjecatelji će prezentirati svoj uradak na hrvatskom i stranom jeziku koji su odabrali prilikom prijave u Vetis u omjeru cca: 50 % hrvatski/ 50 % strani jezik
- Strani natjecatelji će prezentaciju izvršiti na engleskom jeziku.
- prosudbeno povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
- tijekom natjecanja natjecatelji trebaju biti prikladno (profesionalno) odjeveni bez vidljivih obilježja škole
- natjecateljima je zabranjena uporaba osobnih stickova, mobitela i drugih tehničkih pomagala
- škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke uvjete za provedbu

Modul	Prostor	Oprema	Ostalo	Trajanje
M1 i M2	Učionica ili drugi prostor za natjecatelje, za pripremu PP prezentacije i nadzor	Računala	-dostupnost interneta	4 sata
M3 i M4	Prostor za natjecanje koji će osigurati: -mjesto za natjecatelja -mjesto za prosudbeno povjerenstvo -mjesto za gledatelje Odvojeni prostor za natjecatelje koji čekaju natjecanje.	-stol sa osiguranim računalom za natjecatelja i daljinski za upravljanje prezentacijom -projektno platno -projektor -stol za prosudbeno povjerenstvo -stolice za gledatelje	-dostupnost interneta u prostoriji u kojoj će se provoditi natjecanje -primjerke ocjenjivačkih listića	10-15 min po natjecatelju
Brifing	Mjesto za završni osvrt,komentare i savjete vezane uz disciplinu 8	-stolice		30 min

- Tema ovogodišnjeg natjecanja Gastro 2016 :
“Zdrav duh u zdravom tijelu”
- zadatak koji će učenici pripremati na regionalnom natjecanju vezan je **uz županiju škole** domaćina regionalnog natjecanja
- zadatak na državnom natjecanju vezan je uz županiju škole domaćina državnog natjecanja, **Splitsko dalmatinsku županiju** te natjecatelji imaju zadatak :
 - *Kreirati turistički proizvod na zadanu temu sa ciljem produljenja turističke sezone i valorizacije zaleđa destinacije*
- Za oba natjecanja (regionalno i državno), natjecatelji moraju odabrati ciljanu skupinu gostiju po želji, te za tu skupinu osmisliti turistički proizvod navedene destinacije

3.Sadržaj modula – zadaci natjecanja

M1. Predstavljanje turističkog proizvoda turističkog odredišta ciljnoj skupini

Natjecatelji na temelju određenog zadatka vode računa o:

- osnovnim informacijama o županiji u kojoj se organizira državno natjecanje (položaj, prometna povezanost, opće karakteristike)
- turističkim informacijama o destinaciji (postojeća ponuda, prirodne vrijednosti, kulturne atraktivnosti, oblici turističke ponude, klima,...)
- Prepoznavanje potreba ciljne skupine
- na temelju potreba i zahtjeva ciljane skupine osmisliti specifičan turistički proizvod destinacije s ciljem produljenja turističke sezone valorizacije zaleđa destinacije

Kreiranje turističkog proizvoda prema zadanom zadatku:

- Natjecatelj izrađuje ponudu novog ili redizajniranog turističkog proizvoda/usluge vezano uz zadanu temu i ciljanu skupinu
- Važno je uz poznavanje teme obuhvatiti kreativnost doživljaja i izraditi poželjan, zanimljiv turistički proizvod/uslugu
- Prepoznati postojeće resurse destinacije (kulturno povijesne znamenitosti, prirodne atrakcije, sportske i zabavne sadržaje, manifestacije, eno-gastronomiju, posebne zanimljivosti, aktivnosti i sl. koji se mogu iskoristiti za novi turistički proizvod/uslugu prema zadanom zadatku, prilagođeno odabranoj skupini gostiju)
- Iznjedriti mogućnosti stvaranja novog turističkog proizvoda destinacije, namijenjenog turističkom tržištu na temelju postojećih resursa i novih turističkih aktivnosti u skladu s zahtjevima ciljane skupine, a u svrhu produljenja turističke sezone i valorizacije zaleđa destinacije
- Prepoznati i iznjedriti ostale resurse destinacije/županije koje nisu dovoljno iskorištene i involvirati ih u novi turistički proizvod/uslugu vezano uz postavljeni zadatak

M2: Izrada prezentacije

- Natjecatelji će izraditi Power Point ² Prezentaciju prema zadanom zadatku, za koju imaju na raspolaganju 4 sata. Po završetku izrade, svoju prezentaciju će pohraniti kod prosudbenog povjerenstva
- Prezentacija će sadržavati informacije i ponudu turističke destinacije, no naglasak mora biti na izvučenom zadatku, vodeći računa o ciljnoj skupini koju natjecatelj može sam odabrati
- Natjecatelji bi trebali pokazati svoju inovativnost i kreativnost (na temelju prikupljenih podataka o destinaciji), pronaći mogućnosti/resurse, osmisliti aktivnosti koji bi se mogle uključiti u nov turistički proizvod/uslugu kako bi zainteresirali i potakli goste ciljne skupine na dolazak u zadanu destinaciju

M3: Vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike

- Natjecatelji trebaju predstaviti svoju viziju novog turističkog proizvoda /usluge kroz power point prezentaciju i pritom pokazati vlastite komunikacijske vještine, kako na hrvatskom, tako i na stranom jeziku koji su prijavili kroz Vetis.
- Natjecatelji će imati min. 10 i max. 15 minuta za izlaganje i vizualnu prezentaciju svog rada.

M4: Uporaba stranog jezika

natjecatelji će prezentirati svoj uradak na stranom jeziku koji su odabrali prilikom prijave u Vetis u omjeru 50:50 %.

² Zbog zahtjevne tehničke podrške i moguće zlouporabe drugih prezentacijskih tehnika, koristiti Power point prezentaciju

4. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

Elementi ocjenjivanja	Bodovi max	Bodovi
M1. Predstavljanje turističkog proizvoda turističkog odredišta ciljnoj skupini	(0-34)	
Županija kao destinacija	5	
Obrada specifičnih oblika turističke ponude ciljnoj skupini Prepoznavanje potreba ciljne skupine kroz kulturno-povijesne znamenitosti, prirodne atrakcije, zabavne i sportske manifestacije, eno-gastronomska događanja i ponudu, aktivnosti te posebne zanimljivosti koji mogu rezultirati novim turističkim proizvodom ili uslugom te ponuda smještajnih kapaciteta za realizaciju dolaska	10	
Inovativnost/originalnost/kreativnost ponude	8	
Spretnost prepoznavanja neiskorištenih resursa i oblikovanje u turistički proizvod prema zadanom zadatku	6	
Upotrebljivost/održivost proizvoda ili usluge	5	
M2. Izrada prezentacije	(0-21)	
Tehnička izvedba - primjena multimedije	6	
Prikladna količina teksta na slajdovima	5	
Relevantan odabir fotografija	5	
Jasnoća slika i čitljivost teksta (odabir fonta i sl.)	5	
M3. Vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike	(0-25)	
Jasnoća i razumljivost govora	5	
Odgovori na pitanja: Zašto? Što? Kako? Što ako?	10	
Sigurnost u nastupu	5	
Neverbalna komunikacija	5	
M4. Strani jezik	(0-20)	
Tečnost govora	10	
Primjena stručnog vokabulara (raspon i točnost)	10	
Ukupno	100	

Član prosudbenog povjerenstva :

Predsjednik prosudbenog povjerenstva

Napomene:

1. Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.
2. Profesor stranog jezika član prosudbenog povjerenstva ocjenjuje samo elemente stranog jezika u ocjenjivačkom listiću **pod žuto**. Njegove ocjene stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja.