



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



Zagreb, siječanj 2015.

PROCEDURE, ANEKS NATJECANJA UČENIKA/CA IZ OBRAZOVNOGA SEKTORA TURIZAM I UGOSTITELJSTVO 2015.

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, stranica.....	1
II.	VREMENIK NATJECANJA, stranica.....	1
III.	PROVEDBENI ANEXI PO DISCIPLINAMA, stranica.....	2
IV.	PRILOZI, (KOŠARICE, OBRASCI, RECEPCIJA) stranica	44

I. UVOD

Predsjednik Državnog povjerenstva : Ivica Kero

Ivica Kero, prof , ravnatelj Srednje škole Biograd na moru ,
023/ 383 278, E mail: ivica.kero@skole.hr

Tajnik Državnog povjerenstva:

Ivica Lozo, dipl. ing., 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: | 22. siječnja 2015. |
| b) međuzupanijska, regionalna natjecanja: | 26. veljače 2015. |
| c) državno natjecanje | 18-21. ožujka 2015. |

Škole domaćini regionalnog natjecanja:

I regija, Središnja Hrvatska

1,2,3,4,5,6,7 i 8 disciplina: Gospodarska škola Varaždin

II regija, Istočna Hrvatska

1,2,5 ??????; za sada nepoznato
3,4 disciplina: Srednja strukovna škola Vinkovci
6,7 i 8 disciplina: Ugostiteljsko-turistička škola Osijek

III regija, Sjeverno hrvatsko primorje

1,2,3,4,5,6,7 i 8 disciplina: Ugostiteljska škola Opatija

IV regija, Južna Hrvatska

1,2,3,4,5,6,7 i 8 disciplina: Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik

Škola domaćin državnog natjecanja: Srednja škola Biograd na moru

1. Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Pripremanje menua 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 pripremanja 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 menu, 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 PLITICI)**
- Ocjenjivanja se temelje na profesionalnom pristupu izradi zadatka, kreativnosti jela, te skladu sljedova i okusu jela u menuu.
- 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.

Napomena: Za naredne godine planira se novi ustroj natjecanja, ako se žele provjeravati stručne kompetencije učenika/kuhara. Naime, plan i koncepcija je provjeravati još neke vještine u gastronomiji kao npr.: pripremanje malih zalogaja/finger fooda, ili umaka, ili kuhanje prema recepturi, ili ... što iziskuje vrijeme od barem 2 natjecateljska dana, a financijska sredstva su za sada vrlo ograničena.

3. Plan rada

- Obavlja se ždrijebanje na Državnom natjecanju natjecatelja/kuhara radi redoslijeda nastupa, te mu se pridružuje natjecatelj konobar, radi prirode posla – posluživanja pripremljenog menua.

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.
- Menu s opisom izrade (recept) treba napisati na službenom obrascu (u 3 kopije) i predati Povjerenstvu. Menu i namirnice su konačni i ne mogu se mijenjati. Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom gdje će pripremati menu.
- Da bi se racionaliziralo s vremenom, samo **na regionalnim natjecanjima**, učenici mogu donijeti sa sobom pisane materijale/obrasce za naziv i kratki opis menua
- Obrazac za menu bit će pripremljen od strane organizatora i sadrži:
 - 1. list: menu i prostor za kratki opis menua
- 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 menuu 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) menua.
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 namirnice:

Učenici su dužni koristiti sljedeće namirnice:

- Za M1 –pileći file bez kostiju
- Za M2 –smrznuti grašak i/ili smrznuti bob
- Za M3 –juneći hrbat bez kostiju(sa dva priloga)
- Za M4 –tart (košarica od prhkog tijesta)/kruška(kompot), sviježa jabuka

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 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 36	bodovi
Higijena	16	Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcaje, kihanj Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor ... Higijena živežnih namirnica: Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a ...	6 5 5	
Priprema	20	Racionalno korištenje vremena prigrutavljanja: planiranje, učinkovitost, tijek izrade Upotreba sastojaka iz košarice: previše, premalo, racionalno Kvaliteta izrade menua Komunikacija: s konobarom, s povjerenstvom	5 5 5 5	
Modul 1: Hladno predjelo			Max 11	bodovi
Prezentacija (Izgled) 4		Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	1 1 2	
Okus i sastav 7		Pravilan omjer sastojaka Skladnost okusa Složenost pripreme	2 2 3	
Modul 2: Juha			Max 15	
Prezentacija (Izgled) 6		Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	4 1 1	
Okus i sastav 9		Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusa Složenost pripreme	2 1 2 4	
Modul 3: Glavno jelo			Max 24	
Prezentacija (Izgled) 9		Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	3 2 4	
Okus i sastav 15		Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusa Složenost pripreme	4 2 4 5	
Modul 4: Desert			Max 14	
Prezentacija (Izgled) 5		Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)	3 1 1	
Okus i sastav 9		Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusa Složenost pripreme	1 1 3 4	
Ukupno bodova:			A + M1 + M2 + M3 + M4	100

Disciplina 2. Posluživanje menua

1. Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Posluživanje menua 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 nekoliko modula:

Modul 1: postavljanje stola (mise en place)

Modul 2: posluživanje jela

Modul 3: posluživanje pića

Modul 4: komunikacijske vještine (prodaja i prezentacija jela, pića i napitaka)

- 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 menu kartu, prema dogovoru s učenikom/natjecateljem iz 1. discipline, te odrediti pića uz pojedina jela, a koja će biti ponuđena od strane organizatora-domaćina natjecanja.
- 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) i svaki mora donijeti svoj otvarač za vino, pamučne rukavice, šibice ili upaljač, (sve ostalo treba osigurati domaćin).
- Sva izabrana pića bit će u blizini radnog prostora i/ili na aperitiv baru.
- Voditelj Prosudbenog povjerenstva je osoba koja će goste upozoriti na vrijeme predviđeno za rad natjecateljskog tima, jer se učenici/natjecatelji moraju pridržavati vremena natjecanja
- 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.

Napomena:

Iz ekonomskih razloga ovogodišnjem natjecanju pristupilo se s promjenom broja gostiju tj. 2.

3. Plan rada

- Nakon ždrijebanja natjecatelja/kuhara radi redoslijeda nastupa, pridružuje mu se natjecatelj/konobar, radi prirode posla – posluživanja pripremljenog menua 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 do 30 minuta.

- Natjecatelj/konobar ima na raspolaganju maksimalno **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 menu karta.
- Napisana menu karta je konačna i ne može se mijenjati.
- Organizator natjecanja (informatičkim pomagalima) umnožava napisanu menu kartu u 6. primjeraka (3. za rad natjecatelja, 3. za Povjerenstvo).
- Obrasci za menu kartu bit će pripremljeni od strane organizatora.
- Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom za rad.

Obrazloženje: Nakon što je natjecatelj kuhar koji priprema menu sastavio svoja četiri slijeda (modula), natjecatelj za posluživanje menua mora napraviti izbor odgovarajućih pića prema menu-u. Sva odabrana pića - aperitivi, voda, vina, dižestivi, itd. morat će biti posluženi tijekom praktičnog zadatka. Minimalan izbor su: četiri aperitiva, voda, dva bijela i jedno crno vino i tri digestiva. Gosti biraju iz ponuđenih pića koja će im biti servirana. Domaćin natjecanja mora prema ovim uputama pripremiti dovoljan broj pića, naročito vina, gdje moraju biti zastupljene kontinentalne i primorske sorte vina.

4. Praktični zadatak

- *Praktični zadatak 1- Modul 1* sastoji se od postavke i uređenja stola (mise en place) prema dodijeljenom meniju i obavljanju svih pripremljenih radova za uspješno posluživanje - postavljanje konobarskog radnog i pomoćnog stola, pripreme odabranih pića, vina i vode.
- 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: 90 minuta
- Kod svakog natjecatelja će se procjenjivati stručnost i vještina pripremljenih radova, kao i sljedeći elementi:

- Elegancija na stolu - ispravna postavka stolnjaka, skladnost, harmonija salveta, opći izgled, postava i simetrija
 - Pojedinačna postava
 - Postavljanje konobarskog radnog i pomoćnog stola
 - Ispravno napisan meni
 - Ispravan odabir pića
- **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.
 - Prilikom posluživanja slijedova učenici moraju primijeniti „engleski 1“ način posluživanja.
 - Natjecatelj obvezno radi u konobarskim rukavicama (pamučnim) osim za vrijeme dekantiranja crnog vina s talogom
 - **Vrijeme: 105 minuta**
 - Ocjenjuje se:
 - Pozdrav, prihvata i smještaj gostiju, ispraćaj (M 4)
 - Posluživanje jela: kruh, hladno predjelo, juha, glavno jelo, desert (M 2)
 - Posluživanje pića: aperitiv, voda, bijelo vino, crno vino, digestiv, kava (M 3)
 - Uklanjanje inventara sa stola tijekom trajanja posluživanja (M 2 i 3)
 - Komunikacija/jezik (opća i stručna) sa suradnicima i gostima (M4)
 - Završni radovi (Moduli 2 i 3)

Natjecatelji trebaju pospremiti radno mjesto prije odlaska i dovesti ga u prvobitni položaj.

Natjecatelji u kartu pića unose:

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

Naslovnica



Str 2 i 3

Karta pića	Dnevni meni
Aperitivi: _____ _____ _____	_____
Voda _____	* * * * *
Bijela vina _____ _____	* * * * *
Arhivsko crno vino _____	_____
Dižestivi _____ _____	* * * * *

5. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet za disciplinu 2: 

MODUL	Mogući bodovi	Razlog negativnih bodova (ako natjecatelj ne radi u rukavicama dodjeljuju mu se max.negativni bodovi kod svih modula osim kod dekantiranja vina)	Negativni bodovi (zaokruži)	mogući – negativni=ostvareni
M1	4	Ispravno napisana dnevna meni karta <ul style="list-style-type: none"> uzeti u obzir jezičnu ispravnost simetrija razdvajanje sljedova ukupna urednost 	0.5 0.5 0.5 0.5	4 - ____ = ____
M1	5	Ispravno napisana karta pića <ul style="list-style-type: none"> uzeti u obzir da li su napisana sva ponuđena pića iz košarice razvrstana po skupinama proizvođač, godina berbe zapremina boce vol. % alk. 	1 0.5 0.5 0.5 0.5	5 - ____ = ____
M1	4	Predstavljanje menija ocjenjivačima <ul style="list-style-type: none"> natjecatelj ne obrazlaže svaki pojedini slijed jela iz karte ne navodi skupinu u koju pripada pojedino jelo ne ističe osnovnu vrstu namirnice od koje je jelo pripremljeno natjecatelj gostu ne pojašnjava kuharski proces kojim je jelo pripremljeno 	0.5 0.5 0.5 0.5	4 - ____ = ____
M1	6	Osobna higijena i izgled <ul style="list-style-type: none"> neadekvatna radna odjeća neadekvatna obuća neadekvatna i neuredna frizura nokti veliki i/ili neuredni natjecatelji neobrijani / natjecateljice intenzivan parfem, previše šminke i sl..... neadekvatna oprema za rad 	0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	6 - ____ = ____
M1	3	Priprema konobarskog radnog i pomoćnog stola <ul style="list-style-type: none"> poravnavanje glavnog stola i stolica stolnjak po podu kod oblaganje radnog stola visina stolnjaka veća od 5 cm sve na radnom stolu nije polirano i čisto..... pripremanje pomoćnog stola za posluživanje vina raspored inventara na stolu 	0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	3 - ____ = ____
M1	3	Postavljanje stolnog rublja <ul style="list-style-type: none"> nepravilno postavljanje stolnjaka..... nepravilno postavljanje nadstolnjaka..... slaganje ubrusa - neadekvatan izgled i funkcionalnost (previše nabora.....) 	1 0.5 0.5	3 - ____ = ____
M3	4	Dekantiranje crnog vina s talogom (1-2 sata prije dolaska gostiju – nije obvezan rad u rukavicama) <ul style="list-style-type: none"> prosudbenom povjerenstvu nije prezentirana boca s vinom .. nestručno otvaranje boce (skidanje folije, nezna koristiti otvarač, čep se lomi ili mrviti.....) natjecatelj prolijeva vino prilikom otvaranja ili dekantiranja .. natjecatelj ne kontrolira ispravnosti vina preko čepa izostaje ovinjavanje dekantera i čaše..... neulijevanje vina u dekanter preko svijeće 	0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	4 - ____ = ____

		<ul style="list-style-type: none"> gašenje svijeće poništenom šibicom i količina taloga (3-5 cl.) 	0.5	
		<ul style="list-style-type: none"> pospremanje dekantera s vinom boce, folije čepa, otvarača, ubrusa i sl. 	0.5	

Ocjenjivački listića za Disciplinu 2



M1	4	Postavljanje postave <ul style="list-style-type: none"> nepravilno nošenje tanjura nepravilno donošenje pribora za jelo i čaša nepravilno postavljanje istih loša simetrija na stol 	0.5 0.5 0.5 0.5	4 - ____ = ____
M4	3	Pozdrav, prihvata i smještaj gostiju <ul style="list-style-type: none"> natjecatelj nije pozdravio goste nije pomogao oko garderobe nije pomogao oko pomicanja stolica 	1 0.5 0.5	3 - ____ = ____
M4	2	Osobna prezentacija <ul style="list-style-type: none"> natjecatelj se nije predstavio natjecatelj se predstavio na pogrešan način 	0.5 0.5	2 - ____ = ____
M4	3	Komunikacija (s gostom) <ul style="list-style-type: none"> osmijeh vedar duh tečnost komunikacije 	1 0.5 0.5	3 - ____ = ____
M1	4	Sljubljivanje pića uz jelo <ul style="list-style-type: none"> neadekvatan izbor aperitiva neodgovarajući izbor vina pogrešan izbor digestiva ne navodi razloge zašto je predložio navedena pića..... 	0.5 0.5 0.5 0.5	4 - ____ = ____
M3	3	Posluživanje vode <ul style="list-style-type: none"> natjecatelj ne pita gosta želi li vodu natjecatelj bocom dodiruje čašu..... natjecatelj ne koristi ubrus prolijeva prilikom serviranja ili vađenja boce iz vjedrice..... neadekvatna količina natočene vode – cca 2/3 čaše 	0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	3 - ____ = ____
M3	4	Posluživanje aperitiva <ul style="list-style-type: none"> nepravilan odabir čaša veća ili manja količina natočenog pića od 3 cl. ne koristi podtanjurića nepravilno poslužen aperitiv 	0.5 0.5 0.5 0.5	4 - ____ = ____
M2	2	Posluživanje kruha (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova) <ul style="list-style-type: none"> uzeti u obzir veličinu narezane kriške pravilno složeno na tanjuriću za kruh..... 	0.5 0.5	2 - ____ = ____
M2	3	Posluživanje predjela (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova) <ul style="list-style-type: none"> nepravilna tehnika posluživanja nepravilan pristup gostu nepravilan ili neuredan izgled jela na tanjuru 	1 0.5 0.5	3 - ____ = ____
M3	6	Posluživanje bijelog vina (s pomoćnog stola) <ul style="list-style-type: none"> vino nije prezentirano gostu nije obavljeno brisanje tijela i „grla“ boce..... otežano otvaranje boce – pucanje čepa ili zamjena boce .. nije utvrdio ispravnost čepa ili nije dao gostu da utvrdi isto. natjecatelj ne započinje točenje gostu koji je odabrao vino .. točenje ostalim gostima prilikom točenja bocom dodiruje čaše gosta 	0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	6 - ____ = ____

		<ul style="list-style-type: none"> • natjecatelj ne koristi ubrus 	0.5	
		<ul style="list-style-type: none"> • dodatno točenje nije obavljeno..... 	0.5	
		<ul style="list-style-type: none"> • prolijevanje prilikom serviranja bijelog vina..... 	0.5	

Ocjenjivački listića za Disciplinu 2



M2	1	Deserviranje inventara od hladnog predjela <ul style="list-style-type: none"> • natjecatelj s pogrešne strane podiže inventar • natjecatelj nije sve deservirao 	0.5 0.5	1 - ____ = ____
M2	2	Posluživanje juhe (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova) <ul style="list-style-type: none"> • nepravilna tehnika posluživanja • nije poslužena adekvatna količina juhe • tanjuri nisu topli..... • natjecatelj prolijeva prilikom serviranja..... 	0.5 0.5 0.5 0.5	2 - ____ = ____
M2	5	Posluživanje glavnog jela (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova) <ul style="list-style-type: none"> • nije predstavljeno jelo gostu/ima • nekorektan način posluživanja (pogrešna strana i sl.) • nepravilan pristup gostu / dodiruje gosta tijelom ili inventarom • nepravilno podijeljeno jelo / prosipanje jela..... • nepravilno poslužena salata 	0.5 1 0.5 0.5 0.5	5 - ____ = ____
M3	4	Posluživanje crnog vina <ul style="list-style-type: none"> • prezentiranje vina (prazne boce)..... • donošenje čepa gostu na kontrolu ispravnosti..... • ulijevanje vina gostu da utvrdi ispravnost..... • neravnomjerno ulijevanje ostalim gostima..... • nadolijevanje vina osobi koja je vino naručila..... • natjecatelj prilikom točenja dekanterom dodiruje vrhove čaša • nije obavljeno dodatno dolijevanje • natjecatelj prolijeva vino i/ili ne koristi ubrus prilikom serviranja..... 	0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	4 - ____ = ____
M2	3	Uklanjanje posuda i pribora - deserviranje <ul style="list-style-type: none"> • nepravovremeno podizanje tanjura • nepravilno podizanje pribora za jelo (pogrešna strana ili mu ispada) • nepravovremeno ili ne podizanje tanjurića za kruh • natjecatelj ne uklanja nepotreban MSI nakon glavnog jela ... 	0.5 0.5 1 0.5	3 - ____ = ____
M2	2	Čišćenje stola poslije glavnog jela <ul style="list-style-type: none"> • natjecatelj nije pristupio čišćenju mrvica sa stola gosta • natjecatelj nije pravilno očistio mrvice sa stola 	0.5 0.5	2 - ____ = ____
M2	3	Posluživanje deserta (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova) <ul style="list-style-type: none"> • nepravovremeno spuštanje pribora za desert • desertni tanjur nije zagrijan • natjecatelju ispada jelo iz prihvatiljki 	0.5 0.5 1	3 - ____ = ____
M3	2	Posluživanje kave <ul style="list-style-type: none"> • natjecatelj ne pravovremeno nudi kavu • nepravilno poslužena kava 	0.5 0.5	2 - ____ = ____
M3	4	Posluživanje digestive <ul style="list-style-type: none"> • nepravilno odabrane čaše • neadekvatna količina natočenog pića (veća ili manja pića od 3. cl.) • nekorisćenje podtanjurića 	0.5 0.5 0.5 0.5	4 - ____ = ____

		• nepravilno poslužen dižestiv		
--	--	--------------------------------------	--	--

Ocjenjivački listića za Disciplinu2



M3	2	Uklanjanje nepotrebnih čaša <ul style="list-style-type: none"> • nepravovremeno podizanje upotrebljenih čaša od aperitiva .. • nepodizanje ili neadekvatno podizanje čaša od vina 	1 1	2 - ___ = ___
M4	3	Higijena i urednost radnog mjesta <ul style="list-style-type: none"> • loša urednost radnog stola za vrijeme i nakon posluživanja ... • nepravilno odlaganje upotrijebljenog posuđa i čaša 	0.5 0.5	3 - ___ = ___
M4	2	Socijalne i prodajne vještine s gostima <ul style="list-style-type: none"> • natjecatelj nije predlagao i sugerirao gostu izbora pića uz jela • natjecatelj nije obrazložio razloge svojih prijedloga pića, jela (opis) 	0.5 0.5	2 - ___ = ___
M4	2	Završni radovi-čišćenje radnog mjesta <ul style="list-style-type: none"> • uzeti u obzir dali je kompletno pospremljen konobarski radni i pomoćni stol.... • stol za goste nije ostavljen u prvobitnom stanju 	0.5 0.5	2 - ___ = ___
M4	2	Rad u zadanom vremenu <ul style="list-style-type: none"> • ukoliko se svi radovi ne obave u zadanom vremenu 	1	2 - ___ = ___
	100	Ukupno bodova M1; M2; M3; M4	65	100 - ___ = <input type="text"/>

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: Okus jela
- 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.
- 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 **mog**u 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(**mog**u 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 (u 3 kopije) s opisom izrade te se sve zajedno preda Povjerenstvu. Obrazac će zatim biti potpisan od strane natjecatelja i Povjerenstva. Receptura i namirnice su konačni i ne mogu se mijenjati.
- Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom 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 OCIJENJIVANJE.**

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) buduće 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:
BRANCIN, LIGNJA, RAJČICA, KOMORAČ, MASLINA

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

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

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

Disciplina 4.- Pripremanje hladnog slatkog izložka

1. Cilj:

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

2. Važne napomene:

- Natjecatelji iz različitih škola natječu se individualno
- Provjeravaju se učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje slastičar u pripremanju hladnog slatkog izložka kroz nekoliko modula:
 - Modul 1: Tehnologija izrade slatkog izložka
 - Modul 2: Kreativnost
 - Modul 3: Okus
- Naglasak natjecanja odnosi se na iskazane vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje praktičnog zadatka
- Natjecatelj pristupa izradi pismenog dijela sastavljanja recepture za izradu hladnoga slatkog izložka, a prema kojoj će se napraviti pismeno trebovanje namirnica.
- Natjecatelji mogu rabiti zadane namirnice (niže navedene), a ostatak iz zajedničke košarice koja će biti predstavljena na natjecanju.
- Naglasak ocjenjivanja je na poznavanju tehnoloških postupaka u slastičarstvu, kreativnosti, profesionalnosti, izgledu i okusu slastice.
- 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 (noževе, 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/slastičar 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 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 (u 3 kopije) s opisom izrade te se sve zajedno preda Povjerenstvu. Obrazac će zatim biti potpisan od strane natjecatelja i Povjerenstva. Receptura i namirnice su konačni i ne mogu se mijenjati.
- Natjecateljima je dozvoljeno da se upoznaju s prostorom u kojem će pripremati hladni slatki izložak. Pripremni radovi se mogu obaviti prvi dan odlukom Državnog povjerenstva i vrijeme utrošeno za taj rad oduzima se od ukupnog vremena za izradu izložka.
- Obrazac za izradu recepture bit će pripremljen od strane organizatora i sadržavat će list za naziv izložka i prostor za kratki opis recepture:

Kopije obrazaca se dostavljaju:

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

4. Praktični zadatak

- Natjecatelji moraju izraditi zadatak koji su opisali u recepturi i predali predsjedniku Povjerenstva.
- Natjecatelji su odgovorni za sigurnost, ispravnost i upotrebljivost hrane, te su dužni osigurati sigurnost hrane po HACCP-u
- Svu opremu i posuđe osigurava organizator natjecanja, a natjecatelji mogu donijeti osobni pribor i alat.
- **Organizator je dužan na vrijeme osigurati dovoljan broj istih pladnjeva, plitica ili ogledala na koja će se slagati hladni slatki izložci. O veličini, obliku i materijalu plitica 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) boduje se manje!
- Nakon završenog ocjenjivanja predsjednik Povjerenstva svakoj ekipi mora **detaljno pojasniti** koji su propusti tijekom rada uočeni, osobito naglašava što je bilo dobro i pozitivno.
- Poslije ocjenjivanja svi eksponati izlažu se javnosti, tj. priprema se izložba slastica.

5. Zadane namirnice:

- Tema ovogodišnjeg hladnog slatkog izložka je: **Tri u jedan/hotelske slastice**
- **MINI TART S KREMOM (prhko tijesto,košarica) (OSIGURATI VLASTITE KALUPE)**
- **PRŽENO TIJESTO S KREMOM**
- **MACARONSI**

Obrazloženje: Izrađuju se 3 različite slastice na gornje tri zadane teme, od svake slastice 6 + 1 komad (6 komada na ogledalo ili pladanj, 1 komad na tanjur za ocjenjivače, što znači 18 deserata na ogledalo, 3 za ocjenjivanje). Mogu biti različitih oblika čije dimenzije ne mogu prelaziti 3,5 x 3,5 cm ili promjera 4-6 cm.

Dodatna dekoracija izložka ne ulazi u ocjenjivanje.

- **Slagati na pladanj ili ogledalo za 6+1 osoba (žiri)**

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

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: Okus izložka	15			
		Sklad okusa	8	
		Tekstura	7	
UKUPNO	100			

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

Disciplina 5. Barsko poslovanje

1. Cilj:

Natjecanje u barskom poslovanju sastoji se od 2 modula koja su namijenjena za testiranje vještina i znanja o proizvodima u baru i njihovoj primjeni u pripremanju barskih mješavina te znanja o poznatim svjetskim cocktailima.

Važne napomene:

- Natjecanje je pojedinačno
- Redoslijed natjecatelja odredit će se ždrijebom
- Natjecanje se sastoji od 2 modula:

Modul 1: Kratka barska mješavina, cocktail

Modul 2: Magic box –duga barska mješavina

- Prvi modul je pripremanje cocktaila (od 15 poznatih svjetskih cocktaila), a drugi je priprema tzv. "Magic box" – duga barska mješavina
Napomena: redoslijed modula uvjetovan je Uputama o natjecanju učenika koje je donijela Agencija za strukovno obrazovanje
- Natjecatelj izvlačenjem bira šifru pod kojom nastupa. Istu kovertira i predaje Voditelju discipline.

Modul 1. - klasično pripremanje cocktaila(od 15. predloženih poznatih svjetskih cocktaila)

Modul 2. - " kutija iznenađenja" – duga barska mješavina - vlastita kreacija.

Redoslijed natjecanja bit će određen za svaki modul na brifingu s natjecateljima i to izvlačenjem. Naglašavamo obaveznu uporabu barskog sita kod barskih mješavina u barskoj čaši i dvodjelnom ili „boston“ ručnom mješaču dok kod pripreme u trodjelnom ručnom mješaču natjecatelji nisu obavezni koristiti barsko sito.

Redoslijed natjecanja:

Zadatak	Vrijeme izradbe
1.Priprema klasičnog koktela	
Nacrt zadatka Pisanje ispravnog recepta Pripremni radovi	10 minuta
Realizacija zadatka Priprema koktela (2. barske mješavine) Prezentacija Završni radovi	5 minuta
2.Priprema duge barske mješavine "Magic box" - vlastita kreacija	
Nacrt zadatka "Kutija iznenađenja" - sastavljanje koktela i pisanje - recepture Izrada dekoracija Pripremni radovi	20 minuta
Realizacija zadatka Priprema duge barske mješavine iz kutije iznenađenja - vlastita kreacija (4. barske mješavine) Prezentacija Završni radovi	7 minuta

Sadržaj:

1. Modul 1 : Priprema klasičnog cocktaila

Natjecatelj će 10. minuta prije nastupa izvući naziv jedne od 15. svjetski poznatih cocktaila (sastav istih je objavljen i na internet stranici www.iba-world.com/english/cocktails/), napisati ispravnu recepturu, preuzeti pića, izraditi dekoracije, odabrati inventar i opremu potrebnu za pripremanje cocktaila. Zatim će pristupiti izradi istoga uz primijenu ispravne tehniku rada.

Kokteli moraju biti predstavljeni u 2. barske mješavine.

Svaki natjecatelj može raditi sa svojim vlastitim priborom.

Čaše su osigurane od strane domaćina i natjecatelji ne smiju koristiti druge i drugačije.

Popis klasičnih cocktaila za natjecanja modul 1:

1. Alexander (SH)
2. Bacardi (SH)
3. Casino (SH)
4. Cosmopolitan (SH)
5. Daiquiri (SH)

6. Derby (MG)
7. Dry martini (MG)
8. French Martini (MG)
9. Golden Dream (SH)
10. Grasshopper (SH)

11. Kamikaze (SH)
12. Manhattan (MG)
13. Paradise (SH)
14. Sidecar (SH)
15. White Lady (SH)

RECEPTURE

ALEXANDER

Dižestivni koktel

- 3 cl Cognac
- 3 cl Crème de Cacao (smeđi)
- 3 cl Slatko vrhnje

Izmiješati i izliti u manju koktel čašu.

Posuti sa svježe naribanim muškatom oraščićem.

- 4 cl Citron Vodka
- 1.5 cl Cointreau
- 1.5 cl Svježi sok limete
- 3 cl Cranberry juice

Izmiješati sve sastojke u ručnom mješaču napunjen ledom.

Izli u veću koktel čašu.

Dekorirati kriškom limete.

BACARDI

Aperitivni koktel

- 4.5 cl Bacardi Rum White
- 2 cl Svježi sok limete
- 1 cl Grenadine

Uliti sve sastojke u ručni mješač s kockama leda,

dobro protresti, izliti u manju koktel čašu.

DAIQUIRI

Aperitivni koktel

- 4.5 cl White rum
- 2.5 cl Svježi sok limete
- 1.5 cl Šećerni sirup

Izmiješati i uliti u koktel čašu.

CASINO

Cjelodnevni koktel

- 4 cl Old Tom Gin
- 1 cl Maraschino
- 1 cl Orange Bitters
- 1 cl Svježi sok limuna

Uliti sve sastojke u ručni mješač s kockama leda, dobro protresti, procijediti u manju koktel čašu i dekorirati spiralom limuna i maraskino trešnjom.

DERBY

Cjelodnevni koktel

- 6 cl Gin
- 2 Drops Peach Bitters
- 2 Svježi listići mente

Staviti sve sastojke u barsku čašu s ledom. Promiješati.

Procijediti u koktel čašu. U mješavinu dodati svježe listiće mente.

DRY MARTINI

Aperitivni koktel

- 6 cl Gin
- 1 cl Dry Vermouth

Uliti sve sastojke u barsku čašu s kockama leda.

Dobro izmiješati. Procijediti u manju martini čašu.

Dekorirati maslinom.

COSMOPOLITAN

Cjelodnevni koktel

FRENCH MARTINI

Aperitivni koktel

- 4.5 cl Vodka
- 1.5 cl Raspberry liqueur
- 1.5 cl Svježi sok ananasa

Sve sastojke uliti u barsku čašu s kockama leda.

Dobro izmiješati.

Procijediti u manju koktel čašu.

U piće istisnuti aromu limunove kore.

GOLDEN DREAM

Dižestivni koktel

- 2 cl Galliano
- 2 cl Triple sec
- 2 cl Svježi sok naranče
- 1 cl Slatko vrhnje

Sve sastojke uliti u ručni mješač napunjen ledom.

Energično protresti nekoliko sekundi.

Procijediti u manju koktel čašu.

GRASSHOPPER

Dižestivni koktel

- 3 cl Crème de cacao (bijeli)
- 3 cl Crème de menthe (zelena)
- 3 cl Slatko vrhnje

Sve sastojke uliti u ručni mješač napunjen ledom.

Energično protresti nekoliko sekundi

Procijediti u manju koktel čašu.

KAMIKAZE

Cjelodnevni koktel

- 3 cl Vodka
- 3 cl Triple sec

- 3 cl Svježi sok limete

Protresti i izliti u manju koktel čašu.

MANHATTAN

Aperitivni koktel

- 5 cl Rye Whiskey
- 2 cl Red Vermouth
- 1 uštrcaj Angostura Bitters

Sve sastojke uliti u barsku čašu s ledom.

Dobro izmiješati. Izliti u manju koktel čašu.

Dekorirati s koktel trešnjom.

PARADISE

Cjelodnevni koktel

- 3.5 cl Gin
- 2 cl Apricot Brandy
- 1.5 cl Narančin sok

Sve sastojke dodati u ručni mješač napunjen ledom.

Izmiješati i procijediti u manju koktel čašu.

SIDECAR

Cjelodnevni koktel

- 5 cl Cognac
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl Svježi sok limuna

Sve sastojke dodati u ručni mješač napunjen ledom.

Dobro protresti i procijediti u koktel čašu.

WHITE LADY

Cjelodnevni koktel

- 4 cl Gin
- 3 cl Triple Sec
- 2 cl Svježi sok limuna

Dodati sve sastojke u ručni mješač napunjen ledom.

Dobro protresti i procijediti u veću koktel čašu.

Recepture su objavljene na web stranici www.iba-world.com/english/cocktails.

Modul 2 : „Magic box“ – duga barska mješavina

- U kutiji iznenađenja postavljena je alkoholna baza (Džin, Vodka, Viski, Rum, Cognac, Malibu, Tekila, Cachaca, Brandy i sl.) za izradu barske mješavine i voće za izradu dekoracija (naranča, limun i limeta).
- Natjecatelj će izraditi dugu barsku mješavinu u slobodnoj kreaciji od sastojaka koji se nalaze u " Magic box" , (alkoholna baza i voće za izradu dekoracija) i sastojaka koji će se nalaziti na raspolaganju svim natjecateljima - zajednički dio.
- Barske mješavine moraju biti predstavljene u 4. barske mješavine (3. za ocjenjivanje i 1. za izložbeni stol).
- Alkoholna baza i voće (za izradu dekoracija) će biti u kutiji iznenađenja i mora (voće djelomično ili u cijelosti) biti upotrijebljeno u suprotnom natjecatelj će biti diskvalificiran .

Obaveze:

- Organizator će osigurati i pića, čaše, inventar, pribor, voće za izradu dekoracija i pomoćne dekorativne elemente (uključujući slamke i žlice za miješanje).
- Svaki natjecatelj može donijeti svoj inventar, pribor za rad i pribor za izradu dekoracija. Nakon što pripremi barsku mješavinu, istu prezentira, a koordinator nosi žiriju na ocjenjivanje, natjecatelj uzima sav svoj pribor i sastojke te ostavlja čisto radno mjesto, kao i prostor za pripremu. Koordinator priprema radni prostor za slijedećeg natjecatelja.
- Organizator treba imati dovoljan broj praznih obrazaca za pisanje receptura.
- Organizator neće biti odgovoran za bilo kakve gubitke ili oštećenja na inventaru kojeg natjecatelj eventualno donesu.

Dekoracija:

- Za izradu dekoracije natjecatelj mora koristiti voće koje je u „magic box“.
- Jedini sastojak koji se može uporabiti za izradu dekoracija, osim navedenoga u „Magic box“ je listić/grančica mente i kandirana trešnja.
- Dekoracija mora biti jestiva.
- Dekoracija se stavlja na čašu tek kad je barska mješavina ulivena u konzumnu čašu.
- Ako je dekoracija u dodiru s barskom mješavinom smatrat će se sastojkom..

Odjeća:

Natjecatelji nose uniforme koje ne smiju imati vidljive oznake Škole.

Natjecatelji ne smiju nositi uniformu koja ima oznaku nekog proizvođača pića.

Ocjenjivanje barski mješavina:

1. Osobna higijena
2. Radna higijena
3. Ispravnost recepta
4. Metoda izrade cocktaila
5. Vrijeme i učinkovitost
6. Okus, boja, dekoracija, aroma i izgled
7. Prezentacija

Izračun konačnog broja osvojenih bodova obavit će se po slijedećem predlošku:

	Zadatak	Broj bodova	Ukupno
1.	Klasični cocktail- Stručni rad	65 bodova	Stručni rad (1+2) /2 Max. 65 bodova
2.	Vlastita kreacija	Stručni rad	
		Izgled, miris (aroma), okus	35 boda
UKUPNO			Max. 100 bodova

Opća pravila:

1. Organizator će osigurati sva pića, čaše, inventar i potrošni materijal za modul 1. i 2.
2. Redosljed natjecanja za svaki modul odredit će se izvlačenjem rednog broja od strane samih natjecatelja i to abecednim redom dodijeljene šifre.
3. Svaki natjecatelj može upotrijebiti vlastiti pribor za rad (ne čaše i menzure).
4. Kod duge barske mješavine maksimalni broj sastojaka je šest (6).
5. Kod pripremanje barske mješavine iz kutija iznenađenja tada natjecatelj – ica mora upotrijebiti najmanje 2. cl., a najviše 4. cl. alkoholne baze tj. sastojka koji se nalazi u kutiji.
6. Mjerice za alkohol se moraju koristiti i to staklene prozirne koje imaju oznaku 3. i 5. cl.
7. Mjerice za alkohol iz točke 5. osigurava škola domaćin natjecanja.
8. Receptura mora biti izražena u dijelovima cijelog (1 cl., 2 cl., 3 cl., itd.) i / ili polovini cijelog (0.5 cl., 1.5 cl., 2.5 cl.,...), barskoj žlici, uštrcaju i kapi.
9. U recepturi za dekorativne elemente dovoljno je samo navesti sastojke dekoracije.
10. Dekoracija se izrađuje od obveznih sastojaka koji se nalaze u „magic box“ .
11. Za izradu dekoracije svim natjecateljima je na raspolaganju voće, menta i kandirana trešnja.
12. Dekoracija pripremljena drugačije značit će diskvalifikaciju.
13. Vrijeme za izradu dekoracija kod modula 2. ulazi u vrijeme pripremnih radova (20 minuta).
14. Vrijeme za pripremu kod modula 1. je 10. minuta (izvlačenje naziva koktela, pisanje recepture, priprema za realizaciju...).
15. Vrijeme za izradu barske mješavine modula 1. je 5. minuta.
16. Vrijeme za pripremu kod modula 2. je 20. minuta (izvlačenje "magic box", odabir ostalih sastojaka, pisanje recepture, izrada dekoracija,...)
17. Vrijeme za izradu duge barske mješavine (modul 2.) je 7. (sedam) minuta.
18. Natjecatelji će nositi svoje uniforme bez vidljivih oznaka škole i reklamiranja proizvođača pića.
19. Nepozvane osobe ne smiju ulaziti u prostor za natjecanje.
20. Upotreba mobitela nije dopuštena tijekom natjecanja.
21. Nakon završetka rada, (stručni dio 1. i 2.) na upit natjecatelja Povjerenstvo ukazuje na greške i oduzete bodove.
22. Ocjenjivanje modula 2 - izgled, miris (aroma) i okus treba biti javno ocjenjivano na način podizanja tabela s bodovima ili javnog unošenja bodova u tabelu rezultata koja će biti javno obznanjena.
23. Povjerenstvo daje svakom natjecatelju kopiju ocjenjenog listića.
24. Svi natjecatelji moraju imati identifikacijsku ispravu (dokument s fotografijom) koju će predložiti Voditelju discipline kojeg odredi Državno povjerenstvo za provedbu „GASTRA 2015.“ (u daljnjem tekstu Voditelj).
25. Voditelj kontrolira provedbu natjecanja Discipline 5.
26. Organizator natjecanja je dužan pravovremeno obavijestiti sve sudionike o zapremini čaše za dugu barsku mješavinu..

OCJENJIVAČKI LISTIĆ/EVALUATION SHEET

Stručni rad

Ocjenjuje se u pripremanju zadanog dijela i u dijelu mješavine po izboru, a računa se prosječna vrijednost oba stručna rada.

- * Ocjena za ukupan dojam barske mješavine će se koristiti samo u slučaju kada dva ili više natjecatelja imaju isti ukupan broj bodova.
- ** Ako je i ocjena za ukupan dojam identična tada se proglašava za pobjenika onaj natjecatelj koji je u kategoriji okusa imao veći broj bodova.
- *** Ako ocjene i nakon točke 1. i točke 2. ostane isti rezultat tada se za pobjednika proglašava onaj koji ima veći broj bodova u dijelu efikasnosti.

Napomena: Konačan broj bodova dobije se kad se zbroji aritmetička sredina bodova svih ocjenjivača.

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

Izgled, miris (aroma), okus

Ocjenjuje se samo u pripremljenoj barskoj mješavini modula 2. i to na slijedeći način:

Ocjenjivački listić za modul 2 – izgled, aroma, okus i ukupan dojam

IZGLED	AROMA	OKUS
ODLIČNO 12	ODLIČNO 8	ODLIČNO 15
VRLO DOBRO 10	VRLO DOBRO 7	VRLO DOBRO 14
DOBRO 9	DOBRO 6	DOBRO 13
KOREKTNO 8	KOREKTNO 5	KOREKTNO 12

Ukupan broj bodova _____

UKUPAN DOJAM BARSKE MJEŠAVINE

(samo ukoliko dva i više natjecatelja imaju isti broj bodova)

ODLIČNO 7	VRLO DOBRO 5	DOBRO 3	KOREKTNO 1
---------------------	------------------------	-------------------	----------------------

ELEMENTI OCJENJIVANJA	UKUPNO BODOVI	RAZLOG NEGATIVNIH BODOVA	Ukupni bodovi _____ - Negativni = _____ Ostvareni
1. Recepture	8	Pogrešna receptura-1 Elementi (nisu upotrebljeni svi sastojci).....-0.5 Neispravan redosljed sastojaka.....-0.5 Receptura nije priložena.....-0.5 Neadekvatni sastojci.....-1 Nije navedeno u čemu se priprema barska mješavina.....-0.5 Nije navedeno bazno piće..... diskvalifikacija	8 - _____ = _____
2. Pripremni radovi	5	Nema potreban inventar i sl.....-1 Ispada mu inventar-1 Nije samostalan u donošenju inventara-0.5	5 - _____ = _____

3. Prezentiranje boce i sastojaka	3	Boca nije okrenuta prema publici..... -0.5 Boce nisu korektno posložene (od max alc. do min alc.)..... -0.5 Boce nisu predstavljene publici i Povjerenstvu..... -0.5	3 - ____ = ____
4. Čaše	5	Čaše nisu čiste ili se ne kontrolira isto..... -0.5 Nije ohlađena jedna ili više konzumnih čaša..... -1 Natjecatelj ne uzima čaše za dno -0.5 Nepažljivo manipulira čašom (lupanje)..... -0.5	5 - ____ = ____
5. Hlađenje šejkera ili barske čaše	5	Nije hlađeno ili nije na adekvatan način..... -1 Ispada led prilikom hlađenja..... -1	5 - ____ = ____
6. Izlijevanje viška vode iz konzumne čaša	2	Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode.....-2	2 - ____ = ____
7. Izlijevanje viška vode iz barske čaše ili shakera	2	Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode.....-2	2 - ____ = ____
8. Prolijevanje pića u pripremi koktela	4	Prolijevanje 1-3 kapi.....-0.5 Prolijevanje više od 3 kapi.....-1 Alkoholna baza manja od 2. ili veća od 4. cl..... diskvalifikacija	4 - ____ = ____
9. Rukovanje barskim inventarom	7	Natjecatelj ne koristi standardnu mjericu (3 ili 5 cl.).....-1 Ispadanje 1 kocke leda.....-0.5 Ispadanje više od 1 kocke leda.....-1 Ispadanje inventar pri radu.....-1 Natjecatelj / ica naslanja bocu na mjericu.....-0.5	7 - ____ = ____
10. Ravnomjerno rastakanje koktela u čaše	8	Nedostatak ili previše bilo kojeg sastojke prema recepturi..... -1 Čaše su ravnomjerno ulivene ali premalo ili previše..... -0.5 Mješavina nije ravnomjerno ulivena u sve čaše..... -1 Natjecatelj/ica toči mješavinu u istu čašu 3 i više puta..... -0.5	8 - ____ = ____
11. Urednost pri dekoriranju koktela	6	Dekoracija nije postojana(neuredna, dehidrirala,.....-0.5 Natjecatelj dekoraciju stavlja rukom.....-0.5 Natjecatelj ne stavlja dekoracije u prvom pokušaju.....-0.5 Dekoracija je različita u odnosu na recepturu.....-0.5 Natjecatelj/ica nije prezentirao/la barsku mješavinu.....-0.5 Više sastojaka od dopuštenih diskvalifikacija	6 - ____ = ____
12. Tehnika rada	3	Natjecatelj ne koristi inventar korektno..... -0.5 Ne dodaje sastojke po redosljedu (više alk. prije,manje alc.).....-0.5 Nije promiješao sastojke koje je neophodno promiješati..... -0.5	3 - ____ = ____
13. Ukupna efikasnost	5	Natjecatelj je neodlučan..... -0.5 Pogrešan redosljed radnji..... -0.5 Izgled i stav natjecatelja (frizura, šminka, nokti, brada,...)..... -0.5 Adekvatna uniforma barmena (odjeća i obuća)..... -0.5 Natjecatelj/ica nije obavila završne radove -1	5 - ____ = ____
14. Prekoračenje vremena pripreme	2	Uzeti u obzir vrijeme za izradu 5/7 minuta Svaka prekoračena minuta 1 bod.....max..... -2	2 - ____ = ____
Ukupno	65	Ukupno max negativni bodovi _____35_____	65 - ____ = ____

Disciplina: 5

Modul 2

Natjecatelj broj_ ____

Kategorija: „Pripremanje barske mješavine“

Ocjenjivač _____

Ocjenjivački listić za tehnički rad - „ZADANE RECEPTURE“

Disciplina: 5 Modul 2

Kategorija: „*Pripremanje barskih mješavina* „,

Ocjenjivački listić za tehnički rad -

Natjecatelj broj _____

Ocjenjivač _____

„**Magic box**“ - **duga barska mješavina**

ELEMENTI OCJENJIVANJA	UKUPNO BODOVI	RAZLOG NEGATIVNIH BODOVA	Bodovi – negativni = ostvareni
1. Recepture	8	Pogrešna receptura i /ili više sastojaka od dozvoljenih 6.....-1 Elementi (nisu upotrebljeni svi sastojci).....-0.5 Neispravan redosljed sastojaka.....-0.5 Receptura nije priložena.....-0.5 Neadekvatni sastojci.....-1 Nije navedeno u čemu se priprema barska mješavina.....-0.5 Nije korišteno bazno piće..... diskvalifikacija	8 - ____ = ____
2. Pripremni radovi	5	Nema potreban inventar i sl.....-1 Ispada mu inventar-1 Nije samostalan u donošenju inventara-0.5	5 - ____ = ____
3. Prezentiranje boce i sastojaka	3	Boca nije okrenuta prema publici..... -0.5 Boce nisu korektno posložene (od max alc. do min alc.)..... -0.5 Boce nisu predstavljene publici i Povjerenstvu..... -0.5	3 - ____ = ____
4. Čaše	5	Čaše nisu čiste ili se ne kontrolira isto..... -0.5 Nije ohlađena jedna ili više konzumnih čaša..... -1 Natjecatelj ne uzima čaše za dno -0.5 Nepažljivo manipulira čašom (lupanje)..... -0.5	5 - ____ = ____
5. Hlađenje šejkera ili barske čaše	5	Nije hlađeno ili nije na adekvatan način..... -1 Ispada led prilikom hlađenja..... -1	5 - ____ = ____
6. Izlijevanje viška vode iz konzumne čaša	2	Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode.....-2	2 - ____ = ____
7. Izlijevanje viška vode iz barske čaše ili shakera	2	Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode.....-2	2 - ____ = ____
8. Prolijevanje pića u pripremi koktela	4	Prolijevanje 1-3 kapi.....-0.5 Prolijevanje više od 3 kapi.....-1 Alkoholna baza manja od 2 ili veća od 4 cl..... diskvalifikacija	4 - ____ = ____
9. Rukovanje barskim inventarom	7	Natjecatelj ne koristi standardnu mjericu (3 ili 5 cl.).....-1 Ispadanje 1 kocke leda.....-0.5 Ispadanje više od 1 kocke leda.....-1 Ispadanje inventar pri radu.....-1 Natjecatelj / ica naslanja bocu na mjericu.....-0.5	7 - ____ = ____
10. Ravnomjerno rastakanje koktela u čaše	8	Nedostatak ili previše bilo kojeg sastojke prema recepturi..... -1 Čaše su ravnomjerno ulivene ali premalo ili previše..... -0.5 Mješavina nije ravnomjerno ulivena u sve čaše..... -1 Natjecatelj/ica toči mješavinu u istu čašu 3 i više puta..... -0.5	8 - ____ = ____
11. Urednost pri dekoriranju koktela	6	Dekoracija nije postojana(neuredna, dehidrirala,...).....-0.5 Natjecatelj dekoraciju stavlja rukom.....-0.5 Natjecatelj ne stavlja dekoracije u prvom pokušaju.....-0.5 Dekoracija je različita u odnosu na recepturu.....-0.5 Natjecatelj/ica nije prezentirao/la barsku mješavinu.....-0.5 Više sastojaka od dopuštenih diskvalifikacija	6 - ____ = ____
12. Tehnika rada	3	Natjecatelj/ica ne koristi inventar korektno..... -0.5 Ne dodaje sastojke po redosljedu (više pa manje alc.).....- 0.5 Nisu promiješani sastojci koje je neophodno promiješati..... -0.5	3 - ____ = ____
13. Ukupna efikasnost	5	Natjecatelj/ica je neodlučan..... -0.5 Pogrešan redosljed radnji..... -0.5 Izgled i stav natjecatelja (frizura, šminka, nokti, brada,...)..... -0.5 Adekvatna uniforma (odjeća i obuća)..... -0.5 Natjecatelj/ica nije obavio/la završne radove -1	5 - ____ = ____
14. Prekoračenje vremena pripreme	2	Uzeti u obzir vrijeme za izradu 5/7 minuta Svaka prekoračena minuta 1 bod.....max..... -2	2 - ____ = ____
Ukupno	65	Ukupno max negativni bodovi _____35_____	65 - ____ = ____

Sastojci za disciplinu 5. Modul 2.

1. Gin
2. Rum svijetli
3. Cognac
4. Rum tamni
5. Vodka
6. Cachaca
7. Brandy
8. Tequila
9. Whiskey
10. Apricot Brandy
11. Malibu
12. Maraschino
13. Peach Bitters
14. Raspberry liqueur
15. Orange Bitters
16. Galliano
17. Triple sec
18. Creme de cacao (white)
19. Creme de menthe (zelena)
20. Dry Vermouth
21. Ananas sok - Cappy
22. Narančin sok - Cappy
23. Svježe ocijeđeni limunov sok
24. Svježe ocijeđeni sok limete
25. Grenadina sirup
26. Sirup od mente
27. Sirup od jagoda
28. Simple - Gome sirup
29. Naranča
30. Limun
31. Limeta
32. Kandirana trešnja
33. Menta

SREDNJA ŠKOLA BIOGRAD NA MORU

DISCIPLINA 5

MODUL 1

NAZIV - ŠIFRA NATJECATELJA _____

NAZIV KOKTELA: _____

Metoda: _____

Sastav:

Redni broj	Količina u cl.	Naziv	Proizvođač

Dekoracija: _____

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 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 (stručno i profesionalno upućene osobe/glumce potrebne za komunikaciju s natjecateljem, opremu za slanje elektroničke pošte i telefonski razgovor, dokumentaciju i drugo)
- prosudbeno povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
- ove godine za regionalno i državno i natjecanje ove discipline određuje se **Hotel Ilirija, 4*, Biograd na moru. Natjecatelji će u kalkulaciji koristiti individualni cjenik Hotela Ilirija sa konverzijom 1€ = 7,5 kn**
- Regionalno povjerenstvo može odrediti svoj Hotel iz grada Škole domaćina natjecanja ali taj izbor mora objaviti na webu Škole. Škola će na webu objaviti cjenik usluga Hotela kao i i pripadajuće dokumente Hotela.

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: korepondencija 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 (potrebno je znati informacije o hotelu u kojem će se održati natjecanje).

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.

4. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

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	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) - samoinicijativa	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	
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

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 strani jezik u ocjenjivačkom listiću **pod žuto**. Njegove ocjene elemenata stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja.

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
- svaki natjecatelj ima 30 minuta za rješavanje zadatka – slanja elektroničke pošte i odgovor na prigovor/žalbu
- 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 (stručno i profesionalno upućene osobe/glumce potrebne za komunikaciju s natjecateljem, opremu za slanje elektroničke pošte, telefonski uređaj, dokumentaciju i drugo)
- za provedbu natjecanja, škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati kataloge turističke agencije Kompas
- prosudbeno povjerenstvo natjecatelju može postaviti dodatna pitanja uz zadanu situaciju
- Za regionalno i državno i natjecanje zadaci će proizlaziti iz kataloga turističke agencije Kompas Zagreb. Croatia express putnička agencija d.o.o., temeljem potpisanog subagentskog ugovora prodaje Kompasove aranžmane te vrijede obročna plaćanja iz kataloga.

Zadaci za regionalno: katalog ZIMA, Slovenija; www.kompas.hr.

Zadaci za državno: katalog ODMOR U HRVATSKOJ, obiteljski paketi; web: www.kompas.hr

3. Sadržaji modula – zadaci natjecanja

M1: Općenite informacije o ponudama i programima

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

Natjecatelj koristi Kompasove kataloge koji sadržavaju 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 turističke agencije Kompas u papirnatj i elektroničkoj formi.

Trajanje zadatka: 5-7 minuta/natjecatelju.

Modul 2: Poslovi prodaje usluga

Klijent/stranka dolazi u putničku agenciju i traži, sukladno ranije obavljenom telefonskom razgovoru (iz M1), 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 turističke agencije Kompas.

Module 3: Ispostavljanje putne dokumentacije

Agent (natjecatelj) na osnovu dogovora o prodaji/kupnji usluge u poslovnici 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 dostupni na natjecanju
- turističku uputnicu, voucher
- policu osiguranja, - samo za državno natjecanje

Dokumenti: Ugovor o turističkom aranžmanu, Voucher i Opći uvjeti i upute za turističke aranžmane iz Kataloga, Polica osiguranja sa cjenikom Allianz, programi agencije iz M1-M2.

Trajanje zadatka: maksimalno 20 minuta.

Napomena: Moduli 2 i 3 su tehnološki povezani te se vode na **hrvatskom jeziku**.

Modul 4: Korenspondencija sa strankom

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.

4. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

Element ocjenjivanja	Modul	Bodovi
Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom pružanja informacija TELEFONSKI POZIV:	Modul 1. Max 26	
Profesionalnost; odnos prema potencijalnom kupcu, BRIGA O GOSTU	4	
Pozdrav i predstavljanje: agencije, sebe, usluga	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	1	
Završetak razgovora	1	
Stručnost; natjecatelj upoznat sa ponudom agencije	8	
Snalazi se u katalogu; brzina i točnost kojom natjecatelj pronalazi odredište/objekt	2	
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.) – samoinicijativa	2	
Retorika; primjerenost, razumljivost, sigurnost, jednostavnost razgovora	4	
Razumljivost, razgovjetnost, boja glasa	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 2. Max 23	
Profesionalnost; odnos prema potencijalnom kupcu, BRIGA O GOSTU	4	
Pozdrav s osmjehom	1	
Verbalna i neverbalna komunikacija, Pogled u oči kupca, pravilno i opušteno držanje	2	
Sigurnost i strpljivost u komunikaciji	1	
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 određenoj 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 3. Max 24	
Izračun troškovnog iznosa aranžmana prema ugovorenim sastavnicama iz Modula 2	11	
Obuhvaćeni su svi elementi potrebni za konačni izračun aranžmana	6	
Točnost izračuna	5	
Ispostavljanje ugovora o turističkom aranžmanu	5	
Ispravno unešene sve sastavnice ugovora	3	
Stranka upoznata o općim uvjetima organizacije turističkih aranžmana, uplatama, otkazima	2	
Ispostavljanje turističke uputnice-vouchera	4	
Ispravno unešene sve sastavnice uputnice-vouchera	3	
Stranka upoznata o sadržaju i značenju vouchera	1	
Ispostavljanje police putnog osiguranja	4	
Ponuđena polica putnog osiguranja	1	
Ispravno unešene sve sastavnice police osiguranja	3	
Kriteriji za ocjenu pisane komunikacije prilikom odgovora na upit: ELEKTRONSKA POŠTA	Modul 4. Max 27	
Profesionalne kompetencije - odgovor na individualni upit – elementi ponude	6	
Date su sve tražene informacije	3	
Informacije su jasne i precizne	2	
Daljnji kontakt	1	
Odgovor na grupni upit – elementi ponude	6	
Date su sve tražene informacije	3	
Informacije su jasne i precizne	2	
Daljnji kontakt	1	
Jezična kompetentnost- strani jezik	10	
Korištenje stručne terminologije	5	
Pravopis	5	
Pokazane vještine	5	
Odgovor u zadanom roku	2	
Primjena računala	2	
Forma i jasnoća ponude	1	
Ukupno	Max 100	

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.

Disciplina 8. Predstavljanje turističkog odredišta-destinacije

1.Cilj:

Cilj natjecanja u disciplini Predstavljanje turističke destinacije je procijeniti znanja, vještine i kompetencije u prezentaciji turističke destinacije. Natjecatelji će prezentirati turističku destinaciju prema posebno zadanom zadatku, odnosno prema specifičnim potrebama i željama 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

Npr: od 20-tak slajdova, prvih pola pripremljenih slajdova je na hrvatskom, a druga polovica je na prijavljenom stranom jeziku ili obratno. Redoslijed će odabrati natjecatelj.

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
- škola domaćin regionalnog/državnog natjecanja mora osigurati tehničke uvjete za provedbu natjecanja (dvoranu i PC s pristupom na Internet za pripremu prezentacije, te projektor i PC za izlaganje i dr.)
- natjecateljima je zabranjena uporaba osobnih stickova, mobitela i drugih tehničkih pomagala
- zadatci koje će učenici izvlačiti na regionalnom i na državnom natjecanju vezani su uz županiju škole domaćina državnog natjecanja, **Zadarsku županiju**, za jedan od navedenih tematskih zadataka:
 - doživljaj za pamćenje
 - vjetar, more i ja
 - adrenalin i avanturizam me pokreće
- Ciljna skupina: mladi iz Europe, (18 - 30 god)

Za regionalno natjecanje 2015, natjecatelji će izvući jedan od ponuđenih zadataka kojeg će svi obrađivati.

3.Sadržaj modula – zadaci natjecanja

M1. Predstavljanje turističkog odredišta i turističke ponude ciljnoj skupini

Natjecatelji se na temelju izvučenog 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

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 i sl. koji se mogu iskoristiti za novi turistički proizvod/uslugu prema zadanom zadatku
- Prepoznati ostale resurse destinacije/županije koje nisu dovoljno iskorištene i involvirati ih u novi turistički proizvod/uslugu vezano uz postavljene zadatke

M2: Izrada prezentacije

- Natjecatelji će izraditi Power Point 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 mladih iz Europe dobi od 18-30 godina
- Natjecatelji bi trebali pokazati svoju inovativnost i kreativnost (na temelju prikupljenih podataka o destinaciji), pronaći mogućnosti/resurse koji bi se mogle uključiti u novi 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 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 %.

Elementi ocjenjivanja	Bodovi max	Bodovi
M1. Predstavljanje turističkog odredišta i turističke ponude 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, posebne zanimljivosti koji mogu rezultirati novim turističkim proizvodom ili uslugom te ponuda smještajnih kapaciteta za realizaciju dolaska	10	
Inovativnost/originalnost/kreativnost ponude	6	
Spretnost prepoznavanja neiskorištenih resursa i oblikovanje u turistički proizvod prema zadanom zadatku	8	
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	

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.

I. KOŠARICE NAMIRNICA

DISCIPLINA 1. - PRIPREMANJE MENU-a

Osnovne namirnice :

Modul 1: pileći file bez kostiju

Modul 2: smrznuti grašak i/ili smrznuti bob

Modul 3: juneći hrbat bez kostiju(sa dva priloga)

Modul 4: tart(košarica od prhkog tijesta)/kruška(kompot) i svježa jabuka

POVRĆE I VOĆE:	MASNOĆE I MLIJEČNE PRERAĐEVINE:
- mrkva	- ulje suncokret
- peršin list	- ulje maslinovo
- bučine sjemenke	- ulje bučino
- peršin korijen	- maslac
- celer korijen	- margarin
- svježa rajčica	- mlijeko
- mini rajčice - šeri	- vrhnje za kuhanje
- krumpir	- sir svježi
- batat	- dimljena slanina (panceta)
- tikvice	- slatko vrhnje
- luk	-orasi
- češnjak	ZAČINI I MIRODIJE
- šampinjoni svježi	- sol
- kupus bijeli i crveni	- papar mljeveni (bijeli i crni)
- brokula	- papar u zrnu
- cvjetača	- cimet
- grašak smrznuti	- ružmarin svježi
- blitva	- origano
- zelena salata kristalka	- vanilija (štapići)
- rikula	- mušklatni oraščić
- radić crveni	- lovorov list
	- crvena paprika(ljuta,slatka)
-sušena smokva	- bosiljak
Sušena šljiva bez koštica	- curry
- jabuke	- klinčić
- bademi, lješnjaci	- menta svježa
- limun	-
- naranče	
- groždice sušene	
- višnje (kompot ili smrznute)	

OSTALE NAMIRNICE :	
- jaja	- prašak za pecivo
- crne i zelene masline	
- krastavci kiseli	- kakao u prahu
- senf	- riža 1. klase
- pšenična krupica	- pire rajčice
- palenta	- jabučni ocat
- krušne mrvice	- vino bijelo i crno
- brašno oštro	- kapari
- brašno glatko	- ketchup
- škrobno brašno (gustin)	- worcester
- šećer kristal	- tabasco
- šećer u prahu	- aceto balsamico
- vanili šećer	- teleće kosti

DISCIPLINA 3. – PRIPREMANJE SLANOG IZLOŠKA

Osnovne namirnice

- BRANCIN
- LIGNJA
- RAJČICA,KOMORAČ
- MASLINA

Povrće i voće:	Masnoće i mliječne prerađevine:
- mrkva crvena i žuta	- ulje suncokret
- peršin (korijen i list)	- maslac
- celer (korijen i list)	- margarin
- luk	- mlijeko
- češnjak	- vrhnje za kuhanje
- maslina zelena konzervirana	- kiselo vrhnje
- svježe rajčice	- majoneza
- mini rajčice	- maslinovo ulje
- svježi krastavci	- slatko vrhnje
- crvena/žuta/zelena babura paprika	-lučica bijela i crvena svježa
- tikvice-manje	Ostale namirnice:
- poriluk	- jaja
- brokula-smrznuta	- senf
- rotkvice	- sol

- rikula	- papar (crni i bijeli)
- radić crveni	- kukuruzna krupica
- crna rotkva	- brašno (oštro i glatko)
- cikla svježa	- riža
- limun	- želatina u listićima ili granulama
- jabuke crvene i zelene	- bijelo vino
- šparoge tanke konzervirane-zelene	-cikorija
- šampinjoni marinirani cijeli-slani	- škrobno brašno
- marinirani fileti crvene paprike	-kelj
-bosiljak,mažuran (listovi za dekoraciju)	-
- crne masline bez koštica cijele	-
- kiseli krastavci	-
- pire rajčice	-
-blitva svježa	-
- panceta	-
-špinat svježi	
-pršut	

DISCIPLINA 4. – PRIPREMANJE SLATKOG IZLOŠKA

Tema: Tri u jedan/hotelske slastice

Zastupljenost:

- MINI TART S KREMOM(prhko tijesto,košarica) (OSIGURATI VLASTITE KALUPE)
- PRŽENO TIJESTO S KREMOM
- MACARONSI

Obrazloženje:

Izrađuju se 3 različite slastice NA ZADANE TRI TEME (1 obrok) čije dimenzije ne mogu prelaziti 3,5 x 3,5 cm ili promjera od 4-6 cm.

Slagati pladanj ili ogledalo za 6+1 osoba

Ostale namirnice:

- šećer
- šećer u prahu
- vanilin šećer
- prašak za pecivo
- gustin
- brašno (glatko)
- čokolada tamna
- kakao
- mlijeko
- med
- jogurt

- limun
- orasi
- naranča
- bademi cijeli
- badem mljeveni bez ljuske
- lješnjaci
- marmelada od marelice
- jaja
- maslac
- kiselo vrhnje
- slatko vrhnje
- svježa menta
- višnje smrznute
- šumsko voće miješano –smrznuto
- kompot kruška
- želatina
- maraskino
- klinčić mljeveni
- cimet
- muškati oraščić mljeveni
- jabuke
- kruške
- kivi

II. Obrasci

Obrazac 1. Pripremanje menua od 4 slijeda za 2 (+2) osobe za disciplinu 1.

Naziv menua: _____

Slijed 1. - naziv: _____ Normativ: _____ _____ _____ _____ _____	Priprema: _____ _____ _____ _____ _____
Slijed 2. - naziv: _____ Normativ: _____ _____ _____ _____ _____	Priprema: _____ _____ _____ _____ _____
Slijed 3. - - naziv: _____ Normativ: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	Priprema: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
Slijed 4. - - naziv: _____ Normativ: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	Priprema: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

Obrazac 2. Pripremanje hladnog slanog izložka za disciplinu 3.

Hladni slani izložak - naziv:	Priprema - opis u koracima/fazama:
Receptura- normativ:	

Obrazac 3. Pripremanje hladnog slatkog izložka za disciplinu 4.

Hladni slatki izložak - naziv: _____ _____	Priprema - opis u koracima/fazama: _____ _____
Receptura- normativ: _____ _____	_____ _____
_____ _____	_____ _____
_____	_____

III. OBRASCI ZA TURISTIČKE DISCIPLINE

RECEPCIJA HOTELA – DOKUMENTI:

1.) Hotelska iskaznica:

<p>ILIRIJA RESORT HOTELS & VILLAS 23210 Biograd na Moru, Tina Ujevića 7 Tel+385 23 383 556; Fax+385 23383008 sales@ilirijabiograd.com; www.ilirijabiograd.com</p>	<p>Ime/ Name/ Name</p>
<div data-bbox="354 757 667 945"></div> <p>Dobro došli Welcome Willkommen</p>	<p>Soba/ Room/ Zimmer</p> <p>Individualno _____ Agencija _____ Grupa _____</p> <p>Puni pansion/ Full board/ Vollpansion Polupansion/ half board/ Halbpansion Noćenje i zajutak / Bed and breakfast/ Übernachtung mit Frühstück</p>
	<p>Prvi obrok, dana _____ Z R V</p>
	<p>Završni obrok, dana _____ Z R V</p>
	<p>Potpis:</p>

2. Hotelski račun :

ILIRIJA RESORT HOTELS & VILLAS
23210 Biograd na Moru, Tina Ujevića 7
Tel. +385 23 383 556; Fax. +385 23 383 008
sales@ilirijabiograd.com; www.ilirijabiograd.com



RAČUN N° 05551

INVOICE

IME _____, soba br. _____

Datum dolaska: _____ datum
odlaska: _____

Usluge	Broj dana	Broj osoba	Cijena		Iznos u kn
Odrasli:					
Noćenje /zajutrak					
Polupansion					
Djeca:					
Noćenje /zajutrak					
Polupansion					
Wellness/Masaže					
Restoran a la carte					
Garaža/Parkiralište					
Sport/Rekreacija					
Prijava boravka					
Boravišna pristojba Tourist tax					
UKUPNO - TOTAL					
Način plaćanja					

Porezna grupa	Osnovica	Stopa	Porez
Oslobođeno PDV		0%	
PDV 13%		13%	
PDV 25%		25%	
Ukupno:			

Potpis blagajnik

Datum: _____

3. Najava obroka:

ILIRIJA RESORT HOTELS & VILLAS sales@ilirijabiograd.com; www.ilirijabiograd.com

broj sobe	Tip sobe	broj osoba	zajutrak	ručak	Večera
101	Comfort soba				
102	Comfort soba				
103	Comfort soba				
104	Comfort soba				
105	Comfort soba				
106	Comfort soba				
107	Comfort soba				
110	Superior soba				
111	Superior soba				
112	Superior soba				
113	Superior soba				
115	Superior soba				
116	Superior soba				
117	Superior soba				
118	Superior soba				
201	Family comfort				
202	Family comfort				
203	Family comfort				
204	Family comfort				
205	Family comfort				
206	Family comfort				
207	Family comfort				
208	Family comfort				
211	Family superior				
212	Family superior				
213	Family superior				
214	Family superior				
215	Family superior				
220	Premium club				
221	Premium club				
222	Premium club				
301	Junior suite				
302	Junior suite				
303	Junior suite				
304	Junior suite				
305	Junior suite				
306	Junior suite				
307	Junior suite				
311	Suite				
312	Suite				
313	Suite				
314	Suite				
315	Suite				
316	Suite				
317	Suite				

4. Pomoćni obrazac – telefonski poziv

ILIRIJA RESORT HOTELS & VILLAS 23210 Biograd na Moru, Tina Ujevića 7 Tel. +385 23 383 556; Fax. +385 23 383 008 sales@ilirijabiograd.com ; www.ilirijabiograd.com Pomoćni obrazac – telefonski poziv									
datum									
Mr/Mrs									
soba									
▪ Restoran		▪ bar		▪ wellness		▪ hotelski programi		▪ ostalo	
Usluga:									

5. Prijam rezervacije:

ILIRIJA RESORT HOTELS & VILLAS
23210 Biograd na Moru, Tina Ujevića 7
Tel. +385 23 383 556; Fax. +385 23 383 008
sales@ilirijabiograd.com; www.ilirijabiograd.com



Prijam rezervacije

Za dan _____

Za gosta _____

Broj osoba i vrste soba _____

Cijena i vrsta aranžmana _____

Plaćanje _____

Napomena _____

Datum:

Rezervaciju primio:

6. recepcijski list:

ILIRIJA RESORT HOTELS & VILLAS
23210 Biograd na Moru, Tina Ujevića 7
Tel. +385 23 383 556; Fax. +385 23 383 008
sales@ilirijabiograd.com; www.ilirijabiograd.com



Dolazak i odlazak gostiju za dan _____, 2015.

broj sobe	Tip sobe	prezime i ime	broj osoba	PU ZU	država	odlazak	Grupa
		PRVI KAT					
101	Comfort soba						
102	Comfort soba						
103	Comfort soba						
104	Comfort soba						
105	Comfort soba						
106	Comfort soba						
107	Comfort soba						
110	Superior soba						
111	Superior soba						
112	Superior soba						
113	Superior soba						
115	Superior soba						
116	Superior soba						
117	Superior soba						
118	Superior soba						
		DRUGI KAT					
201	Family comfort						
202	Family comfort						
203	Family comfort						
204	Family comfort						
205	Family comfort						
206	Family comfort						
207	Family comfort						
208	Family comfort						

211	Family superior						
212	Family superior						
213	Family superior						
214	Family superior						
215	Family superior						
220	Premium club						
221	Premium club						
222	Premium club						
		TREĆI KAT					
301	Junior suite						
302	Junior suite						
303	Junior suite						
304	Junior suite						
305	Junior suite						
306	Junior suite						
307	Junior suite						
311	Suite						
312	Suite						
313	Suite						
314	Suite						
315	Suite						
316	Suite						
317	Suite						

7. registracijski list:

ILIRIJA RESORT HOTELS & VILLAS
23210 Biograd na Moru, Tina Ujevića 7
Tel. +385 23 383 556; Fax. +385 23 383 008
sales@ilirijabiograd.com; www.ilirijabiograd.com



Registracijski list

HOTEL OSIJEK				
PREZIME		IME		
SURNAME		FIRST NAME		
ADRESA				
FULL ADDRESS				
NAZIV TVRTKE				
COMPANY NAME				
DOLAZAK		ODLAZAK		
ARRIVAL DATE		DEPARTURE DATE		
PLAĆANJE	<input type="checkbox"/>	GOTOVINOM/CASH	<input type="checkbox"/>	VISA
PAYMENT	<input type="checkbox"/>	AMERICAN EXPRESS	<input type="checkbox"/>	EUROCARD
BY	<input type="checkbox"/>	DINER'S CLUB	<input type="checkbox"/>	OSTALO/OTHER
NOĆENJE/ACCOMMODATION <input type="checkbox"/> PANSION /FULLBOARD <input type="checkbox"/>				
POLUPANSION/HALFBOARD <input type="checkbox"/>				
ROOM No	PERS	RATE	SIGNATURE	CLERK

8. individualni cjenik (HR i E):

Individualni cjenik 2014. u €UR				
ILIRIJA RESORT HOTELS & VILLAS POLUPANSION PO OSOBI DNEVNO U 1/2 SOBI (PDV uključen)	03.01.-10.06.	11.06.-27.06.	28.06.-11.07.	12.07.-15.08.
	20.09.-28.12.	30.08.-19.09.	16.08.-29.08.	
	I	II	III	IV
HOTEL ILIRIJA****				
COMFORT SOBA, pogled park, balkon	48	59	65	80
SUPERIOR SOBA, pogled more, balkon	53	67	73	87
FAMILY COMFORT SOBA, trokrevetna, pogled park, balkon	58	74	79	89
FAMILY SUPERIOR SOBA, trokrevetna, pogled more, balkon	63	80	86	97
PREMIUM CLUB SOBA, frontalni pogled na more, balkon	64	80	88	104
JUNIOR SUITE SOBA, pogled more, terasa	70	100	110	125
SUITE, pogled more, terasa	85	122	130	162
HOTEL KORNATI****				
COMFORT SOBA, pogled park	43	52	57	72
SUPERIOR SOBA, pogled more, balkon	51	63	69	87
FAMILY COMFORT SOBA, trokrevetna, pogled park	55	68	74	89
PREMIUM CLUB SOBA, frontalni pogled na more, balkon	60	75	83	104
SUITE	70	99	108	130
HOTEL ADRIATIC*** +/-				
COMFORT SOBA	43	52	57	72
SUPERIOR SOBA, balkon	51	63	69	80
PREMIUM CLUB SOBA, frontalni pogled na more, balkon	60	74	81	90
FAMILY SOBA	70	100	110	125
SUITE, frontalni pogled na more, balkon	80	111	122	135
HOTEL VILLA DONAT*** /****				
COMFORT SOBA***	40	43	53	60
SUPERIOR SOBA****	47	51	60	79
DODATAK ZA KRAĆI BORAVAK	30%	30%	30%	30%
MINIMUM STAY	2	2	2	3
DODATAK ZA SINGLE USE	50%	50%	50%	70%

Za boravak kraći od "MIN. STAY" cijena se uvećava dnevno po osobi za 30 %

DORUČAK I VEČERA : BUFFET

ODBITAK: za noćenje & doručak 3,00 €UR osoba / dnevno

Dnevni odmor i produženo korištenje sobe (od 12:00 do 18:00 sati) naplaćuje se 50% od cijene polupansiona.

OSTALI UVJETI U HOTELU :

- dodatak za ručak/večera 15,00 €UR osoba / dnevno

- dječji krevet 8,00 €UR dnevno

- kućni ljubimci 20,00 €UR dnevno

POPUST NA TREĆI POMOĆNI LEŽAJ :

- odrasla osoba 20 %

- dijete od 12 –15 50 %

- dijete od 07 –12 70 %

- dijete do 07 god Gratis

POPUST NA OSNOVNO LEŽAJU:

- djeca do 12 god 20 %

BORAVIŠNA PRISTOJBA 1,00 €UR / po osobi / dnevno

PRIJAVA: 1,00 €UR / po osobi

PARKING: -osobni automobil 5,00 €UR /dnevno

- autobus 10,00 €UR / dnevno

"Check-in" nakon 14:00 sati "Check-out" do 10:00 sati

Animacija: AQUATIC CENTAR ILIRIJA dnevna i večernja animacija za djecu i odrasle (15.06.-31.08.2013.)

Wellness paket:

GRATIS korištenje SPA ZONE: saune, whirlpooli, relax zona, fitness (vrijedi uz prethodnu rezervaciju termina)

*Vrijedi samo za hotele: ILIRIJA, KORNATI i ADRIATIC

INDIVIDUAL PRICE LIST 2014 in €UR

ILIRIJA RESORT HOTELS & VILLAS HALF BOARD PER PERSON / DAY in a double room (VAT included in the price)	03.01.-10.06.	11.06.-27.06.	28.06.-11.07.	12.07.-15.08.
	20.09.-28.12.	30.08.-19.09.	16.08.-29.08.	
	I	II	III	IV
HOTEL ILIRIJA****				
COMFORT ROOM, park view, balcony	48	59	65	80
SUPERIOR ROOM, sea view, balcony	53	67	73	87
FAMILY COMFORT ROOM, park view, balcony	58	74	79	89
FAMILY SUPERIOR ROOM, sea view, balcony	63	80	86	97
PREMIUM CLUB ROOM, frontal sea view, balcony	64	80	88	104
JUNIOR SUITE, sea view, balcony	70	100	110	125
SUITE, sea view, balcony	85	122	130	162
HOTEL KORNATI****				
COMFORT ROOM, park view	43	52	57	72
SUPERIOR ROOM, sea view, balcony	51	63	69	87
FAMILY COMFORT ROOM, park view	55	68	74	89
PREMIUM CLUB ROOM, frontal sea view, balcony	60	75	83	104
SUITE, sea view	70	99	108	130
HOTEL ADRIATIC***+				
COMFORT ROOM	43	52	57	72
SUPERIOR ROOM, balcony	51	63	69	80
PREMIUM CLUB ROOM, frontal sea view, balcony	60	74	81	90
FAMILY ROOM	70	100	110	125
SUITE, frontal sea view, balcony	80	111	122	135
HOTEL VILLA DONAT***/****				
COMFORT ROOM****	40	43	53	60
SUPERIOR ROOM****	47	51	60	79
SUPPLEMENT FOR SHORT STAY	30%	30%	30%	30%
MINIMUM STAY	2	2	2	3
SUPPLEMENT FOR SINGLE USE	50%	50%	50%	70%

For less than minimum stay the daily price per person increases by 30%.

Breakfast and dinner: buffet

DEDUCTION: for overnight & breakfast 3,00 €UR PERSON/DAY

Daily rest and extended usage of room (from 12 – 18h) is charged an additional 50% of the price for half board.

OTHER CONDITIONS OF THE HOTELS:

- extra charge for dinner/lunch 15,00 €UR PERSON/DAY

- baby cot 8,00 €UR DAY

- pet 20,00 €UR DAY

DISCOUNT FOR A THIRD BED (spare bed):

- adult 20%

- child from 12 – 15 50%

- child from 07 – 12 70%

- child under 07 Gratis

DISCOUNT FOR A MAIN BED

- child under 12 20%

REGISTRATION: 1,00 €UR per person

TOURIST TAX - 1,00 €UR per person/day

PARKING - personal vehicle 5,00 €UR per day

- bus 10,00 €UR per day

Check-in from 14h Check-out up to 10h

Animation Team Ilirija: day & night activity programmes for kids & adults are organized at Aquatic Center Ilirija (15.06.-31.08.2013).

WELLNESS PACKAGE

FREE use of SPA ZONE: saunas, whirlpools, relax zone, fitness (valid only with prior appointment with wellness staff).

*Valid only for: ILIRIJA, KORNATI and ADRIATIC

POSLOVANJE PUTNIČKE AGENCIJE

– dokumenti dostupni u zasebnom pdf formatu na webu Škola domaćina

REGIONALNO NATJECANJE:

Za provođenje ove discipline primjenjuju se dokumenti putničke agencije Croatia express:

- VOUCHER
- UGOVOR ZA KORISNIKA
- POMOĆNI OBRAZAC ZA TELEFONSKI POZIV

Natjecatelji koriste dokumente Croatia express za subagentsku prodaju Kompasovih programa

Za regionalno natjecanje određuje se:

- KATALOG ZIMA TURISTIČKE AGENCIJE KOMPAS ZAGREB, WWW.KOMPAS.HR
- PRIPADAJUĆE MOGUĆNOSTI PLAĆANJA I OPĆI UVJETI IZ OVOG KATALOGA

U pripremi za natjecanja, natjecateljima je dostupan katalog na navedenoj mrežnoj stranici Kompassa

Za regionalno natjecanje su predviđeni dokumenti Allianz Zagreb d.d.

- VAŽNO: - zbog organizacijske provedbe ovog natjecanja ispostavljanje police putnog osiguranja neće biti u natjecateljskom zadatku

DRŽAVNO NATJECANJE:

Za provođenje ove discipline primjenjuju se dokumenti putničke agencije Croatia express:

- VOUCHER
- UGOVOR ZA KORISNIKA
- POMOĆNI OBRAZAC ZA TELEFONSKI POZIV

Natjecatelji koriste dokumente Croatia express za subagentsku prodaju Kompasovih programa

Za državno natjecanje određuje se:

- katalog ODMOR U HRVATSKOJ, obiteljski paketi; web: www.kompas.hr
- PRIPADAJUĆE MOGUĆNOSTI PLAĆANJA I OPĆI UVJETI IZ OVOG KATALOGA

U pripremi za natjecanja, natjecateljima je dostupan katalog na navedenoj mrežnoj stranici Kompassa

Za putno osiguranje dokumenti Allianz Zagreb d.d.:

- CJENIK PAKETA PUTNOG OSIGURANJA
- POLICA