

Pravila natjecanja

„Barmen Virtuos 23“

08.03.2023.

Disciplina – Pripremanje barskih mješavina i napitaka na bazi kave

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 i napitcima od kave. Natjecatelj se natječe u oba modula.

Odrednice:

- Natjecanje je pojedinačno
- Natjecatelji su učenici koji se obrazuju za zanimanje konobar i za zanimanje turističko – hotelijerski komercijalist
- Redoslijed natjecatelja odredit će se ždrijebom tog dana prije početka natjecanja
- Natjecanje se sastoji od 2 modula:
 1. Modul 1: Pripremanje napitaka od kave
 2. Modul 2: Duga Barska mješavina (vlastita kreacija s unaprijed zadanim baznim pićem)

Modul I – Napitci od kave

Natjecatelj će pripremiti: 1 šalicu cappuccina. 1 šalicu espresso i 1 šalicu Latte Macchiata za ocjenjivanje. Natjecatelj koristi aparat za espresso-kavu.

Natjecatelj ima vremensko ograničenje za pripremu i pripremanje napitaka od kave 10 minuta.

Organizator će osigurati šalice, potrošni materijal i kavu za napitke od kave.

Ocjenjivanje napitaka od kave - kriteriji:

1. Osobna higijena
2. Radna higijena
3. Ispravna receptura
4. Metoda i tehnika izrade napitaka od kave
5. Vrijeme i učinkovitost
6. Izgled, volumen, krema, balans kave i mlijeka
7. Prezentacija



UGOSTITELJSKO-
TURISTIČKA
ŠKOLA



Modul II – Duga barska mješavina , vlastita kreacija

Natjecatelj će izraditi dugo piće po slobodnoj kreaciji te isti moraju biti predstavljeni u 3 barske mješavine (2 za ocjenjivanje i 1 za javnost).

Svaki natjecatelj priprema barsku mješavinu sa svojim vlastitim priborom.

Bazno piće na kojem se treba temeljiti duga barska mješavina je **rakija od kruške**, a koju osigurava organizator. Natjecatelji su dužni svoje recepte poslati koordinatoru natjecanja do **zaključno sa utorkom 28. veljače 2023. godine do 12:00 sati.** Asortiman bezalkoholnih i alkoholnih pića koji će biti na raspolaganju natjecateljima za vrijeme natjecanja biti će navedeni s dodatnim uputama. Dodatna pića, namirnice i potrepštine koje nisu navedeni u asortimanu, osigurava sam natjecatelj.

Ocjenjivanje barskih mješavina - kriteriji:

1. Osobna higijena
2. Radna higijena
3. Ispravna receptura
4. Metoda i tehnika izrade cocktaila
5. Vrijeme i učinkovitost
6. Izgled, Miris, Okus, dekoracija
7. Presentacija

Vrijeme izradbe pojedinačno za svaki modul:

	Vrijeme izradbe	
Modul 1: Priprema napitaka od kave		
Pripremni radovi	5 minuta	
Pripremni radovi i priprema napitaka od kave Završni radovi	10 minuta	
Modul 2: Duga barska mješavina		
Pripremni radovi	10 minuta	
Priprema duge barske mješavine (3 barske mješavine)	7 minuta	
Pospremanje radnog mjesta	5 minuta	

Prema navedenim kriterijima bit će izrađeni ocjenjivački listići.

Prijave se obavljaju putem obrasca prijave i dostavom na e-mail koordinatora natjecanja ivica.brtnan.hr@gmail.com do **zaključno sa utorkom 28. veljače 2023. godine do 12:00 sati.** Koordinator možete poslati i upit vezano za dodatne upute usvezi pripreme/provedbe natjecanja.

Datum izrade 08.02.2023.

Ivica Brtnan, strukovni učitelj
ugostiteljskog posluživanja