



Ugostiteljsko – turistička škola Osijek
Matije Gupca 31
31000 Osijek
<https://rck-utso.hr/>

Poziv

za natjecanje „Zlatna kuna 2023.“, koje se održava drugi put u Ugostiteljsko – turističkoj školi u Osijeku, **8. ožujka 2023.** (srijeda).

Prijava na link: <https://forms.gle/dtpWDC3CGhhS4hLv9>

Prijavljene ekipe trebaju doći u školu od **7.30** do **8.00** sati, a natjecanje započinje otvorenjem u **8.00** sati.

„Zlatna kuna“ je natjecanje učenika u pripremanju jednostavnog menija za 3 osobe. Kroz natjecanje se provjeravaju učeničke kompetencije – praktične vještine važne za zanimanje kuhar ili THK kroz nekoliko modula:

- **Modul 1: juha**
Glavna namirnica – butternut tikva (300g) + namirnice iz zajedničke košarice
- juha se priprema za 3 osobe
- dva (2) puta servirano za ocjenjivače + jedan (1) puta servirano za izložbu
- **Modul 2: glavno jelo**
Glavna namirnica - svinjski kare (1000g, u komadu) + namirnice iz zajedničke košarice + dva priloga (škrob/povrće)
- glavno jelo se priprema za 3 osobe
- dva (2) puta servirano za ocjenjivače + jedan (1) puta servirano za izložbu
- **Modul 3: desert**
Glavna namirnica – hrustavo tijesto (3 jaja maksimalno), smrznute ili kompot višnje (150g) + namirnice iz zajedničke košarice
- desert se priprema za 3 osobe
- dva (2) puta servirano za ocjenjivače + jedan (1) puta servirano za izložbu

Natjecatelj bira namirnice prema vlastitom nahođenju i želji.

Cilj natjecanja u disciplini Pripremanje jednostavnog menija za **3** osobe je provjera i vrednovanje stručno-teorijskih znanja i profesionalnih vještina učenika/natjecatelja iz područja gastronomije

Pravila i uvjeti sudjelovanja:

- Na natjecanje se mogu prijaviti učenici 3. i 4. razreda koji se školuju za zanimanje Kuhar i Turističko – hotelijerski komercijalist. Svaka škola prijavljuje dva učenika.
- Učenik/natjecatelj treba napisati/sastaviti menu, prema glavnoj zadanoj namirnici te ponuđenoj košarici zajedničkih namirnica. Menu je potrebno poslati voditeljima natjecanja Ivanu Gašpiću i Ivani Platužić zajedno sa trebovanjem najkasnije do 1. ožujka 2023. Obrazac za pisanje menija nalazi se u privitku. Voditelji natjecanja pripremiti će menije za povjerenstvo na sam dan natjecanja sa šiframa natjecatelja.
- Domaćin osigurava namirnice u svim modulima, a trebovanje je potrebno poslati voditeljima natjecanja Ivanu Gašpiću ili Ivani Platužić najkasnije do 1. ožujka 2023. Mail s trebovanje potrebno poslati na adresu: ivan.gaspic2@gmail.com ili ivanaplatuzic@hotmail.com
- Na natjecanju sudjeluju dvije osobe (učenici prijavitelja), odnosno rad se odvija timski
- Natjecatelji ne mogu koristiti niti donijeti bilo kakvu vrstu ili oblik vlastite namirnice.
- Ocjenjivanja se temelje na profesionalnom pristupu izradi zadatka, kreativnosti jela te skladu sljedova i okusu jela u meniju.
- Svi sastojci jela moraju biti jestivi, te odgovarajuće temperature pri izdavanju.
- Natjecatelji su dužni pridržavati se svih pravila i propisa struke, što znači da se od natjecatelja očekuje kulinarski bespriječna 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.
- Zajednička košarica namirnica te začini i mirodije bit će dostupna svim natjecateljima. Popis namirnica iz zajedničke košarice nalazi se u privitku.
-
- Inventar za pripremanje i prigrutovljavanje jela osigurava škola domaćin (lonci, tavice, grabilice, kuhaće,.....). U praktikumima će biti dostupne daske za rezanje, salamoreznica, mikrovalna pećnica, termički uređaji, stroj za mljevenje mesa, štapni mikseri te po potrebi posuđe i drugo u dogovoru mentora sa organizatorima natjecanja. Tanjuri za posluživanje jela promjera (28-32 cm) osigurava domaćin. Dozvoljeno je koristiti vlastiti sitni i specijalni inventar za pripremu namirnica (izbadači). Nije dozvoljeno korištenje dodatnog inventara prilikom posluživanja jela na tanjuru (ukrasni inventar).
- Otvaranje natjecanja je u 8.00 sati u holu škole, a žiriranje je u 8.15 sati u praktikumu kuharstva broj 3 (prizemlje). U prilogu je hodogram za natjecanje „Zlatna kuna 2023,“.
- Učenik prije početka natjecanja ima pravo vidjeti prostor u kojem će se natjecati te provjeriti ispravnost uređaja i slično od 7:30 do 8:50 sati.
- Mentorima nije dozvoljeno boraviti u praktikumima gdje su natjecatelji od 9.00 do 14.00 sati.
- Sva jela predviđena modulima moraju se pripremiti u vremenu dozvoljenom za rad - maksimalno vrijeme za rad: 4 sata.
- Kuhanje započinje u 9.00 sati, prvi slijed se mora poslužiti u 12.00, drugi u 12.30 i treći u 13.00 sati.
- Natjecatelji moraju nositi svoju radnu odjeću i zaštitne cipele, (bez vidljivih oznaka škola iz koje dolaze)

- 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 (13:30-14:00)

Napomena: Smještaj i prijevoz učenika i mentora osiguravaju natjecatelji sami.

Nadamo se da će te se odazvati pozivu i sudjelovanju na drugom natjecanju učenika „Zlatna kuna 2023.“ i svojim prisustvom upriličiti događaj koji će, nadamo se, postati konstanta i tradicija u organizaciji Ugostiteljsko-turističke škole Osijek.

U Osijeku, 10 veljače 2023.

Ravnatelj: dr.sc. Andrej Kristek