

WorldSkills Croatia 2026.

Izlučno natjecanje

Ugostiteljsko – turistička škola, Osijek

Hodogram disciplina Kuharstvo

Vrijeme	Četvrtak, 26. veljače 2026.	Mjesto održavanja	Voditelj	Koordinator
7:30 – 8:00	Doček gostiju	Hol škole (prizemlje)	Andrej Kristek, ravnatelj Antonija Bojić, koordinadora	Ivan Gašpić
	Odnosenje inventara na radne jedinice. Upoznavanje s prostorom za provedbu natjecanja.	Praktikumi kuharstva: 1 i 2 (podrum) 4 (prizemlje) prema rasporedu	Natjecatelji Mentori	
	Presvlačenje natjecatelja	Garderoba pored recepcije, desno od ulaza (prizemlje)	Natjecatelji	
8:00 – 8:15	Otvaranje natjecanja	Hol škole (prizemlje)	Andrej Kristek, ravnatelj	
8:15 – 8:30	Pregled košarice namirnica i upoznavanje s prostorom za provedbu natjecanja.	Praktikumi kuharstva: 1 i 2 (podrum) 4 (prizemlje) prema rasporedu	Natjecatelji Mentori	
8:30 – 8:50	Sastanak i upute o radu: pravilnik, inventar, vremenik izdavanja jela, predaja napisanih normativa te postupak gotovljenja toplog predjela i glavnog jela, suglasnosti.	Praktikum kuharstva broj 5 (podrum)	Povjerenstvo Koordinator Mentori Natjecatelji	
8:50 – 9:00	Odlazak natjecatelja na radne jedinice prema rasporedu. Mentori su slobodni do objave rezultata.	Praktikumi kuharstva: 1 i 2 (podrum) 4 (prizemlje) prema rasporedu	Natjecatelji	

9:00 – 11:30	Početak rada Pripremanje, gotovljenje i serviranje jela. Napomena: izdavanje toplog predjela je od 10:30 do 11:00 sati.	Praktikumi kuharstva: 1 i 2 (podrum) 4 (prizemlje) prema rasporedu	Povjerenstvo Natjecatelji Koordinatori u praktikumima	Ivan Gašpić
10:30 – 11:00	Izdavanje i ocjenjivanje toplog predjela. Natjecatelji sami nose servirane tanjure povjerenstvu, a na izložbeni stol ih nose učenici pomoćnici.	Praktikum kuharstva broj 5 (podrum) 2 servirana tanjura za povjerenstvo Hol škole (prizemlje) 1 serviran tanjur za izložbeni stol	Povjerenstvo Natjecatelji Koordinatori u praktikumima Učenici pomoćnici	
11:00 – 11:30	Izdavanje i ocjenjivanje glavnog jela. Natjecatelji sami nose servirane tanjure povjerenstvu, a na izložbeni stol ih nose učenici pomoćnici. Završetak natjecateljskog dijela u 11:30 sati.	Praktikum kuharstva broj 5 (podrum) 2 servirana tanjura za povjerenstvo Hol škole (prizemlje) 1 serviran tanjur za izložbeni stol	Povjerenstvo Natjecatelji Koordinatori u praktikumima Učenici pomoćnici	
11:30 – 12:00	Pospremanje radnih jedinica. Potrebno je radne jedinice ostaviti urednima i čistima. Povjerenstvo će nakon pospremanja obići sve radne jedinice.	Praktikumi kuharstva: 1 i 2 (podrum) 4 (prizemlje) prema rasporedu.	Povjerenstvo Natjecatelji Koordinatori u praktikumima Učenici pomoćnici	
12:00	Završetak rada	Radne jedinice praktikuma	Natjecatelji	



UGOSTITELJSKO-
-TURISTIČKA
ŠKOLA



12:00 – 14:00	Ručak	Restoran škole (prizemlje)	Svi sudionici	Ivan Gašpić
14:00	Objava rezultata Službeni i konačni rezultati	Hol škole (pano)	Povjerenstvo	
14.00	Komentari ocjenjivača Završetak natjecanja	Hol škole	Povjerenstvo	
Organizator zadržava pravo manjih izmjena hodograma u skladu s tijekom natjecanja.				