

Пропозиције за такмичење из куварства

- На такмичењу учествују ученици занимања угоститељске струке.
- Екипу чине два такмичара у пратњи ментора.
- Ученици за припрему и израду задатака имају 120 минута.
- Такмичарски дио почиње у 09:30 часова а завршава се у 11.30 часова.
- Напомена: уколико се пријави већи број екипа, те не буде довољно радних мјеста за припрему јела за све екипе у једном термину, припрема јела одвијаће се у два термина по 120 минута.

- **Такмичарски задаци из куварства:**

Припрема јела (за двије особе, тј. два оброка)

1. Говеђи филе „Wellington“
Племенито поврће на бутеру
Зелена салата

2. Туфахије

- Учесници са собом доносе: радну одјећу, све намирнице потребне за израду задатих јела, као и инвентар за припрему јела;
- Такмичари могу донијети и користити **претходно самостално припремљено лиснато тијесто (никако куповно)**
- Организатор обезбјеђује: радни простор са гријним тијелима и тањире за сервирање јела, која се достављају комисијама за оцјењивање куварства и услуживања (двије порције по екипи)
- Ученици такмичари су обавезни донијети важећу санитарну књижицу.
- Ученици се такмиче под додијеленом шифром, без видљивих обиљежја и идентитета школе.
- За вријеме такмичења – припреме јела, излагања јела и рада комисије за оцјењивање, ментори не смију боравити у просторијама за такмичење.
- Комисију за оцјењивање чине три члана из угоститељске привредне дјелатности.
- Жалба екипе на оцјене комисије могућа је у року од 15 минута након завршетка оцјењивања свих екипа

Елементи вредновања код такмичења из куварства су следећи:

Р.Б.	ЕЛЕМЕНТИ ВРЕДНОВАЊА	МОГУЋИ БОДОВИ
1.	Хигијена: Радна одјећа и изглед такмичара и хигијена радног простора	0-20
2.	Стручна израда јела: правилан одабир намирница, начин и техника припреме, правилан поступак обраде намирница ...	0-40
3.	Декорација јела: изглед јела, хармонија боја, визуелни утисак ...	0-10
4.	Укус јела	0-20
5.	Теоретска знања о задатку	0-10
	МАКСИМАЛАН БРОЈ БОДОВА	100