MATCH RACE COOKING „GREEN FUTURE“

Koordinatori discipline : Ivan Romac 095/568 -8954, ivan.romac2@skole.hr

Lorenzo Pervan: 095/553-9685, pervanlorenzo@gmail.com

# Propozicije:

- U natjecanju sudjeluje ukupno 8 natjecatelja

- Natjecatelji mogu biti učenici završnih ili trećih razreda THK smjera ili smjera Kuhar

- Natjecanje se odvija po principu „Match Race“ ( jedan na jedan-dvoboj)

- Obavezno se pridržavati zadanih propozicija

- Škola domaćin osigurava sav potreban inventar.

**Startna pozicija:**

Učenici će morati izraditi salatu od jaja i šparoga.

Tehnološki postupci koji se mogu koristiti za prigotovljavanje jaja su kuhanje ili poširanje, a salata mora biti začinjena octenim umakom.

Učenici imaju pravo na korištenje dodatnih namirnica koje će se nalaziti na zajedničkom stolu. Glavne namirnice će se nalaziti u košarici na radnoj jedinici (kultivirane šparoge, jaja, ocat, maslinovo ulje, suncokretovo ulje, sol, papar). Svaki učenik mora napraviti dva jela (jedan tanjur za sudce, drugi izložbeni). Učenici moraju ekonomično koristit sve namirnice iz košarice jer je fokus natjecanja na održivom pristupu kuhanja - **˝Zero waste˝**.

Ocjenjivačko povjerenstvo će na osnovu elemenata ocjenjivanja bodovati rad svakog pojedinačnog natjecatelja te će im se dodijeliti brojevi prema osvojenim bodovima – natjecatelj sa najvećim brojem bodova označava se brojem 1 i tako redom sve do natjecatelja koji je osvojio najmanji broj bodova i koji se označava sa brojem 8.

Vrijeme predviđeno za izrade salate od šparoga i jaja – 30 minuta.

Zadana namirnica: jaja, šparoge

**Elementi koji se ocjenjuju:**

Tehnička izvedba

Ispravna metoda pripreme

Ispravno korištenje inventara

Točnost u radu

Čistoća i urednost tijekom rada

Osobni izgled i higijena

# 2. krug - prva eliminacija:

Na osnovu ostvarenih bodova iz prvog kruga formiraju se natjecateljski parovi:

* Natjecatelj 1 protiv natjecatelja 8
* Natjecatelj 2 protiv natjecatelja 7
* Natjecatelj 3 protiv natjecatelja 6
* Natjecatelj 4 protiv natjecatelja 5

Učenici u drugom krugu za zadatak imaju izraditi krem juhu od brokule. Glavne namirnice za izradu krem juhe od brokule nalazit će se u košarici koju će učenici dobiti ( brokula, vrhnje, sol, papar, maslac,brašno). U ovom krug učenici samo koriste namirnice iz košarice. Ocjenjivačko povjerenstvo prema elementima ocjenjivanja boduje rad oba natjecatelja iz svakog para i onaj natjecatelj koji ostvari veći broj bodova je pobjednik i ide dalje u polufinale. Vrijeme izrade krem juhe je 30 minuta.

Zadana namirnica: brokula

**Elementi koji se ocjenjuju:**

Tehnička izvedba

Ispravna metoda pripreme

Ispravno korištenje inventara

Točnost u radu

Čistoća i urednost tijekom rada

Osobni izgled i higijena

**3. krug- polufinale:**

U trećem krugu natječu se dva para natjecatelja:

Prvi par:

Pobjednik para Natjecatelj 1-Natjecatelj 8 protiv pobjednika para Natjecatelj 4 -Natjecatelj 5.

Zadatak natjecatelja je izrada toplog predjela tj. rižota od graška. Učenici će dobiti potrebne namirnice ( arborio riža, grašak, maslac, parmezan, luk, peršin, bijelo vino). Za toplo predjelo također potrebno je servirati dva tanjura, jedan izložbeni i jedan za žiri. Organizator natjecanja pripremiti će natjecateljima povrtni temeljac za podlijevanje.

Drugi par:

Pobjednik para Natjecatelj 2-Natjecatelja 7 protiv pobjednika para Natjecatelj 3–Natjecatelj 6

Zadatak natjecatelja je izrada toplog predjela tj. rižota od gljiva. Učenici će dobiti potrebne namirnice za izradu rižota ( arborio riža, šampinjoni, maslac, parmezan, luk, peršin, češnjak, bijelo vino). Za toplo predjelo također potrebno je servirati dva tanjura, jedan izložbeni i jedan za žiri. Organizator natjecanja pripremiti će natjecateljima povrtni temeljac za podlijevanje.

Ocjenjivačko povjerenstvo prema elementima ocjenjivanja boduje rad oba natjecatelja iz svakog para i onaj natjecatelj koji ostvari veći broj bodova je pobjednik i ide dalje u finale

Vrijeme za izradu toplog predjela je 30 minuta. Ocjenjivačko povjerenstvo prema elementima ocjenjivanja boduje rad oba natjecatelja iz svakog para i onaj natjecatelj koji ostvari veći broj bodova je pobjednik i ide dalje u finale.

**Elementi koji se ocjenjuju:**

Tehnička izvedba

Ispravna metoda pripreme

Ispravno korištenje inventara

Točnost u radu

Čistoća i urednost tijekom rada

Osobni izgled i higijena

Zadana namirnica: riža, grašak, gljive

# 4.krug - finale:

Najbolja dva učenika u finalu pripremaju jelo od janjećih kotleta (prigotovljavanje na tavi). Prilog uz glavno jelo je od boba i krumpira(termičku obradu biraju sami učenici) te izraditi umak od pečenja deglaziranjem tave na kojoj su prigotovljeni janjeći kotleti Timovi imaju na raspolaganju 60 minuta za izradu jela. Potrebno je servirati dva tanjura. Namirnice će se nalaziti u košarici na radnim jedinicama ( janjeći kotleti, bob, krumpir, ulje- maslinovo i suncokretovo, maslac, mlijeko, bijelo i crno vino, sol, papar, luk, češnjak, peršin). Ocjenjivačko povjerenstvo prema elementima ocjenjivanja boduje rad oba natjecatelja onaj natjecatelj koji ostvari veći broj bodova je pobjednik Match race natjecanja.

Zadana namirnica: janjeći kotlet, bob

**Elementi koji se ocjenjuju:**

Tehnička izvedba

Ispravna metoda pripreme

Ispravno korištenje inventara

Točnost u radu

Čistoća i urednost tijekom rada

Osobni izgled i higijena

**HODOGRAM NATJECANJA:**

**9.00 – 9.15 Okupljanje i upoznavanje natjecatelja, upoznavanja sa pravilima natjecanja, u poznavanje Prosudbenog povjerenstva, upoznavanja s inventarom**

**9.30. - 10.00 Natjecanje prvi krug – Startna pozicija**

**10.00. – 10.10. Pregled i ocjenjivanje uradaka natjecatelja**

**10.15. – 10.20. Rangiranje natjecatelja prema broju ostvarenih bodova, formiranje**

 **natjecateljskih timova**

**10.30. – 11.00. Drugi krug natjecanja- prva eliminacija**

**11.00. – 11.10. Objava rezultata drugog kruga i priprema natjecatelja za nastavak**

**11.20. – 11.50. Treći krug – Polufinale**

**11.50. – 12.00. Objava rezultata trećeg kruga i priprema natjecatelja za nastavak**

**12.00. – 13.00. Četvrti krug - Finale**

**13.00. – 13.10. Pregled uradaka, Brifing od strane Prosudbenog povjerenstva**

**13.20. Proglašenje pobjednika natjecanja i dodjela nagrade**

**13.30. Ručak natjecatelja**