Disciplina 1. **Pripremanje menija**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **A. Element ocjenjivanja** | Bodovi | Što se ocjenjuje?  | BodoviMax 36 | bodovi |
| Higijena | 16 | Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcanje, kihanje Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, pribor …Higijena živežnih namirnica:Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a …  | 655 |  |
| Priprema | 20 | Racionalno korištenje vremena prigotavljanja:planiranje, učinkovitost, tijek izradeUpotreba sastojaka iz košarice:previše, premalo, racionalnoKvaliteta izrade menua Komunikacija:s konobarom, s povjerenstvom | 5555 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modul 1: Hladno predjelo** |  | Max 11 | bodovi |
| Prezentacija (Izgled) 4 |  | Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, bez otisaka prstijuVizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost)  | 112 |  |
| Okus i sastav 7 |  | Pravilan omjer sastojaka Skladnost okusaSloženost pripreme  | 223 |  |
| **Modul 2: Juha** |  |  Max 15 |  |
| Prezentacija (Izgled) 6 |  | Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost) | 411 |  |
| Okus i sastav 9 |  | Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusaSloženost pripreme  | 2124 |  |
| **Modul 3: Glavno jelo** |  | Max 24 |  |
| Prezentacija (Izgled) 9 |  | Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost) | 324 |  |
| Okus i sastav 15 |  | Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusaSloženost pripreme | 4245 |  |
| **Modul 4: Desert** |  | Max 14 |  |
| Prezentacija (Izgled) 5 |  | Jelo zadovoljava kriterije Čisti tanjuri, otisci prstiju Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost) | 311 |  |
| Okus i sastav 9 |  | Pravilan omjer sastojaka Tekstura Skladnost okusaSloženost pripreme  | 1134 |  |
| **Ukupno bodova:** |  | **A + M1+ M2 + M3 + M4** | **100** |  |

**Disciplina 2. Posluživanje menua**

5. Ocjenjivački listić/Evaluation sheet za disciplinu 2:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODUL** | **Mogući bodovi** | **Razlog negativnih bodova (ako natjecatelj ne radi u rukavicama dodjeljuju mu se max.negativni bodovi kod svih modula osim kod dekantiranja vina)** | **Negativni****bodovi****(zaokruži)** | **mogući – negativni= ostvareni** |
| **M1** | **4** | **Ispravno napisana dnevna meni karta*** uzeti u obzir jezičnu ispravnost ..............................................
* simetrija ..................................................................................
* razdvajanje sljedova ..............................................................
* ukupna urednost .....................................................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5** | **4 - \_\_\_ = \_\_\_\_\_** |
| **M1** | **5** | **Ispravno napisana karta pića*** uzeti u obzir da li su napisana sva ponuđena pića iz košarice
* razvrstana po skupinama .......................................................
* proizvođač, godina berbe ....................................................
* zapremina boce ......................................................................
* vol. % alk. .............................................................................
 | **1****0.5****0.5****0.5****0.5** | **5 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M1** | **4** | **Predstavljanje menija ocjenjivačima*** natjecatelj ne obrazlaže svaki pojedini slijed jela iz karte ....
* ne navodi skupinu u koju pripada pojedino jelo ..................
* ne ističe osnovnu vrstu namirnice od koje je jelo pripremljeno ..........................................................................
* natjecatelj gostu ne pojašnjava kuharski proces kojim je jelo pripremljeno ...........................................................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5** | **4 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M1** | **6** | **Osobna higijena i izgled*** neadekvatna radna odjeća .....................................................
* neadekvatna obuća ...............................................................
* neadekvatna i neuredna frizura .............................................
* nokti veliki i/ili neuredni .....................................................
* natjecatelji neobrijani / natjecateljice intenzivan parfem, previše šminke i sl.................................................................
* neadekvatna oprema za rad .................................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5** | **6 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M1** | **3** | **Priprema konobarskog radnog i pomoćnog stola*** poravnavanje glavnog stola i stolica ....................................
* stolnjak po podu kod oblaganje radnog stola ......................
* visina stolnjaka veća od 5 cm ...............................................
* sve na radnom stolu nije polirano i čisto................................
* pripremanje pomoćnog stola za posluživanje vina ...............
* raspored inventara na stolu ...................................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5** | **3 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M1** | **3** | **Postavljanje stolnog rublja** * nepravilno postavljanje stolnjaka............................................
* nepravilno postavljanje nadstolnjaka......................................
* slaganje ubrusa - neadekvatan izgled i funkcionalnost (previše nabora...)...................................................................
 | **1****0.5****0.5** | **3 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M3** | **4** | **Dekantiranje crnog vina s talogom (1-2 sata prije dolaska gostiju – nije obvezan rad u rukavicama)*** prosudbenom povjerenstvu nije prezentirana boca s vinom ..
* nestručno otvaranje boce (skidanje folije, nezna koristiti otvarač, čep se lomi ili mrvi,...)...............................................
* natjecatelj prolijeva vino prilikom otvaranja ili dekantiranja ..
* natjecatelj ne kontrolira ispravnosti vina preko čepa ...........
* izostaje ovinjavanje dekantera i čaše......................................
* neulijevanje vina u dekanter preko svijeće ............................
* gašenje svijeće poništenom šibicom i količina taloga (3-5 cl.)
* pospremanje dekantera s vinom boce, folije čepa,otvarača,ubrusa i sl. ........................................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5** | **4 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **Ocjenjivački listića za Disciplinu 2**  |  |  |
| **M1** | **4** | **Postavljanje postave** * nepravilno nošenje tanjura ...................................................
* nepravilno donošenje pribora za jelo i čaša .........................
* nepravilno postavljanje istih ................................................
* loša simetrija na stol ............................................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5** | **4 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M4** | **3** | **Pozdrav, prihvat i smještaj gostiju*** natjecatelj nije pozdravio goste .........................................
* nije pomogao oko garderobe ..............................................
* nije pomogao oko pomicanja stolica ...................................
 | **1****0.5****0.5** | **3 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M4** | **2** | **Osobna prezentacija*** natjecatelj se nije predstavio ...............................................
* natjecatelj se predstavio na pogrešan način .........................
 | **0.5****0.5** | **2 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M4** | **3** | **Komunikacija (s gostom)*** osmijeh ................................................................................
* vedar duh ..............................................................................
* tečnost komunikacije ............................................................
 | **1****0.5****0.5** | **3 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M1** | **4** | **Sljubljivanje pića uz jelo*** neadekvatan izbor aperitiva ................................................
* neodgovarajući izbor vina ....................................................
* pogrešan izbor digestiva .....................................................
* ne navodi razloge zašto je predložio navedena pića............
 | **0.5****0.5****0.5****0.5** | **4 - \_\_\_ = \_\_\_** |
| **M3** | **3** | **Posluživanje vode*** natjecatelj ne pita gosta želi li vodu ....................................
* natjecatelj bocom dodiruje čašu............................................
* natjecatelj ne koristi ubrus ...................................................
* prolijeva prilikom serviranja ili vađenja boce iz vjedrice......
* neadekvatna količina natočene vode – cca 2/3 čaše ..............
 | **0.5****0.5****0.5****0.5****0.5** | **3 - \_\_\_ = \_\_\_** |
| **M3** | **4** | **Posluživanje aperitiva*** nepravilan odabir čaša ..........................................................
* veća ili manja količina natočenog pića od 3 cl. ...................
* ne koristi podtanjurića ..........................................................
* nepravilno poslužen aperitiv ................................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5** | **4 - \_\_\_ = \_\_\_** |
| **M2** | **2** | **Posluživanje kruha (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova)*** uzeti u obzir veličinu narezane kriške ..................................
* pravilno složeno na tanjuriću za kruh.....................................
 | **0.5****0.5** | **2 - \_\_\_ = \_\_\_** |
| **M2** | **3** | **Posluživanje predjela (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova)*** nepravilna tehnika posluživanja .......................................
* nepravilan pristup gostu .....................................................
* nepravilan ili neuredan izgled jela na tanjuru ....................
 | **1****0.5****0.5** | **3 - \_\_\_ = \_\_\_** |
| **M3** | **6** | **Posluživanje bijelog vina (s pomoćnog stola)*** vino nije prezentirano gostu ..............................................
* nije obavljeno brisanje tijela i „grla“ boce………... ……
* otežano otvaranje boce – pucanje čepa ili zamjena boce ..
* nije utvrdio ispravnost čepa ili nije dao gostu da utvrdi isto.
* natjecatelj ne započinje točenje gostu koji je odabrao vino ..
* točenje ostalim gostima ......................................................
* prilikom točenja bocom dodiruje čaše gosta ......................
* natjecatelj ne koristi ubrus ....................................................
* dodatno točenje nije obavljeno.............................................
* prolijevanje prilikom serviranja bijelog vina........................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5** | **6 - \_\_\_ = \_\_\_** |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **Ocjenjivački listića za Disciplinu 2** |  |  |
| **M2** | **1** | **Deserviranje inventara od hladnog predjela*** natjecatelj s pogrešne strane podiže inventar ........................
* natjecatelj nije sve deservirao ................................................
 | **0.5****0.5** | **1 - \_\_\_ = \_\_** |
| **M2** | **2** | **Posluživanje juhe (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova)*** nepravilna tehnika posluživanja .............................................
* nije poslužena adekvatna količina juhe ..................................
* tanjuri nisu topli......................................................................
* natjecatelj prolijeva prilikom serviranja..................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5** | **2 - \_\_\_ = \_\_** |
| **M2** | **5** | **Posluživanje glavnog jela (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova)*** nije predstavljeno jelo gostu/ima ..........................................
* nekorektan način posluživanja (pogrešna strana i sl.). ..........
* nepravilan pristup gostu / dodiruje gosta tijelom ili inventarom .............................................................................
* nepravilno podijeljeno jelo / prosipanje jela.........................
* nepravilno poslužena salata ..................................................
 | **0.5****1****0.5****0.5****0.5** | **5 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M3** | **4** | **Posluživanje crnog vina** * prezentiranje vina (prazne boce)...............................................
* donošenje čepa gostu na kontrolu ispravnosti.........................
* ulijevanje vina gostu da utvrdi ispravnost...............................
* neravnomjerno ulijevanje ostalim gostima.............................
* nadolijevanje vina osobi koja je vino naručila........................
* natjecatelj prilikom točenja dekanterom dodiruje vrhove čaša
* nije obavljeno dodatno dolijevanje …………………............
* natjecatelj prolijeva vino i/ili ne koristi ubrus prilikom serviranja……………..............................................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5** | **4 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M2** | **3** | **Uklanjanje posuđa i pribora - deserviranje*** nepravovremeno podizanje tanjura .......................................
* nepravilno podizanje pribora za jelo (pogrešna strana ili mu ispada) ...................................................................................
* nepravovremeno ili ne podizanje tanjurića za kruh ..............
* natjecatelj ne uklanja nepotreban MSI nakon glavnog jela ...
 | **0.5****0.5****1****0.5** | **3 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M2** | **2** | **Čišćenje stola poslije glavnog jela*** natjecatelj nije pristupio čišćenju mrvica sa stola gosta ........
* natjecatelj nije pravilno očistio mrvice sa stola ....................
 | **0.5****0.5** | **2 - \_\_\_ =\_\_\_\_** |
| **M2** | **3** | **Posluživanje deserta (ako natjecatelj ne primjenjuje Engleski 1 način posluživanja dodjeljuju mu se max.negativni bodova)*** nepravovremeno spuštanje pribora za desert ........................
* desertni tanjur nije zagrijan ...................................................
* natjecatelju ispada jelo iz prihvataljki .................................
 | **0.5****0.5****1** | **3 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M3** | **2** | **Posluživanje kave** * natjecatelj ne pravovremeno nudi kavu ................................
* nepravilno poslužena kava ....................................................
 | **0.5****0.5** | **2 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M3** | **4** | **Posluživanje digestive** * nepravilno odabrane čaše ....................................................
* neadekvatna količina natočenog pića (veća ili manja pića od 3. cl.) ....................................................................................
* nekorištenje podtanjurića ....................................................
* nepravilno poslužen dižestiv .................................................
 | **0.5****0.5****0.5****0.5** | **4 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **Ocjenjivački listića za Disciplinu2** |  |  |
| **M3** | **2** | **Uklanjanje nepotrebnih čaša*** nepravovremeno podizanje upotrebljenih čaša od aperitiva ..
* nepodizanje ili neadekvatno podizanje čaša od vina ........
 | **1****1** | **2 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M4** | **3** | **Higijena i urednost radnog mjesta*** loša urednost radnog stola za vrijeme i nakon posluživanja ...
* nepravilno odlaganje upotrijebljenog posuđa i čaša ...............
 | **0.5****0.5** | **3 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M4** | **2** | **Socijalne i prodajne vještine s gostima*** natjecatelj nije predlagao i sugerirao gostu izbora pića uz jela .........................................................................................
* natjecatelj nije obrazložio razloge svojih prijedloga pića, jela (opis) .....................................................................................
 | **0.5****0.5** | **2 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M4** | **2** | **Završni radovi-čišćenje radnog mjesta*** uzeti u obzir dali je kompletno pospremljen konobarski radni i pomoćni stol.... .....................................................................
* stol za goste nije ostavljen u prvobitnom stanju ..................
 | **0.5****0.5** | **2 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **M4** | **2** | **Rad u zadanom vremenu*** ukoliko se svi radovi ne obave u zadanom vremenu ...........
 | **1** | **2 - \_\_\_ = \_\_\_\_** |
|  | **100** | **Ukupno bodova M1; M2; M3; M4** | **65** |

|  |
| --- |
| **\_\_** |

**100 -\_\_=**  |

**Disciplina 3.– Pripremanje hladnog slanog izloška**

Ocjenjivački listić

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Element ocjenjivanja | Bodovi-Ukupno | Što se ocjenjuje | Max bodova | bodovi |
| **Higijena** | 20 | Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcanje, kihanje…) Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, priborHigijena živežnih namirnica:Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a …  | 866 |  |
| **Modul 1: Tehnologija izrade slanog izloška** | 35 |  |  |  |
|   |  | Normativi namirnica Pravilan izbor tehnološkog postupkaPravilan izbor namirnica Upotreba uređaja i alata Termička obrada/pravilna priprema namirnica | 77777 |  |
| **Modul 2: Kreativnost** | 30 |  |  |  |
|   |  | Složenost pripreme Ekonomičnost i iskoristivost namirnica Sklad boja Prezentacija/ Kompozicija | 10857 |  |
| **Modul 3: Okus izloška** | 15 |  |  |  |
|   |  | Sklad okusa Tekstura  | 87 |  |
| **UKUPNO** | **100** |  | **100** |  |

**Napomena:** Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.

Disciplina 4.- **Pripremanje hladnog slatkog izloška**

Ocjenjivački listić

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Element ocjenjivanja | Bodovi-Ukupno | Što se ocjenjuje | Max bodova | bodovi |
| **Higijena** | 20 | Osobna higijena: izgled, uniforma, ruke, ružne navike (kušanje prstima, šmrcanje, kihanje…) Higijena radnog prostora: pod, radni stolovi, sudoper, posuđe, priborHigijena živežnih namirnica:Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a …  | 866 |  |
| **Modul 1: Tehnologija izrade slatkog izloška** | 35 |  |  |  |
|   |  | Normativi namirnica Pravilan izbor tehnološkog postupkaPravilan izbor namirnica Upotreba uređaja i alata Termička obrada/pravilna priprema namirnica | 77777 |  |
| **Modul 2: Kreativnost** | 30 |  |  |  |
|   |  | Složenost pripreme Ekonomičnost i iskoristivost namirnica Sklad boja Prezentacija/ Kompozicija | 10857 |  |
| **Modul 3: Okus izloška** | 15 |  |  |  |
|   |  | Sklad okusa Tekstura  | 87 |  |
| **UKUPNO** | **100** |  |  |  |

**Napomena:** Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.

Disciplina 5**. Barsko poslovanje**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Zadatak | Broj bodova | Ukupno |
| 1. | Klasični cocktail- Stručni rad | 65 bodova  | Stručni rad (1+2) /2Max. 65 bodova |
| 2. | Vlastita kreacija | Stručni rad | 65 bodova  |
| Izgled, miris (aroma), okus  | 35 boda | Max. 35 boda |
| **UKUPNO** | **Max. 100 bodova** |

**Disciplina: 5 Modul 2** Natjecatelj broj\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Kategorija: “Magic box“ - **duga barska mješavina**\_\_ Ocjenjivač\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ocjenjivački listić za modul 2 – izgled, aroma, okus i ukupan dojam**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **IZGLED** | **AROMA** | **OKUS** |
| **ODLIČNO**

|  |
| --- |
| **12** |

**VRLO DOBRO**

|  |
| --- |
| **10** |

**DOBRO**

|  |
| --- |
| **9** |

 | **ODLIČNO**

|  |
| --- |
| **8** |

 **VRLO DOBRO**

|  |
| --- |
| **7** |

 **DOBRO**

|  |
| --- |
| **6** |

 | **ODLIČNO**

|  |
| --- |
| **15** |

**VRLO DOBRO**

|  |
| --- |
| **14** |

**DOBRO**

|  |
| --- |
| **13** |

 |
| **KOREKTNO**

|  |
| --- |
| **8** |

 | **KOREKTNO**

|  |
| --- |
| **5** |

 | **KOREKTNO**

|  |
| --- |
| **12** |

 |

 **Ukupan broj bodova\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **UKUPAN DOJAM BARSKE MJEŠAVINE**

 **(samo ukoliko dva i više natjecatelja imaju isti broj bodova)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ODLIČNO**

|  |
| --- |
| **7** |

 | **VRLO DOBRO**

|  |
| --- |
| **5** |

 | **DOBRO**

|  |
| --- |
| **3** |

 | **KOREKTNO**

|  |
| --- |
| **1** |

 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ELEMENTI****OCJENJIVANJA** | **UKUPNO****BODOVI** | **RAZLOG NEGATIVNIH BODOVA** | **Ukupni bodovi \_\_\_\_\_****- Negativni =\_\_\_\_\_\_\_****Ostvareni** |
| **1. Recepture** | **8** | **Pogrešna receptura .............................................................................-1****Elementi (nisu upotrebljeni svi sastojci)..........................................-0.5****Neispravan redoslijed sastojaka......................................................-0.5****Receptura nije priložena...................................................................-0.5****Neadekvatni sastojci...........................................................................-1****Nije navedeno u čemu se priprema barska mješavina...................-0.5****Nije navedeno bazno piće.............................................diskvalifikacija** | **8 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **2. Pripremni radovi** | **5** | **Nema potreban inventar i sl................................................................-1****Ispada mu inventar .............................................................................-1****Nije samostalan u donošenju inventara ..........................................-0.5** | **5 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **3. Prezentiranje boce i** **sastojaka** | **3** | **Boca nije okrenuta prema publici.................................................. -0.5****Boce nisu korektno posložene (od max alc. do min alc.)............. -0.5****Boce nisu predstavljene publici i Povjerenstvu.............................. -0.5** | **3 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **4. Čaše** | **5** | **Čaše nisu čiste ili se ne kontrolira isto.......................................... -0.5****Nije ohlađena jedna ili više konzumnih čaša..................................... -1****Natjecatelj ne uzima čaše za dno ................................................. -0.5****Nepažljivo manipulira čašom (lupanje)......................................... -0.5** | **5 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **5. Hlađenje šejkera ili** **barske čaše** | **5** | **Nije hlađeno ili nije na adekvatan način........................................... -1****Ispada led prilikom hlađenja............................................................. -1** | **5 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **6. Izlijevanje viška vode iz** **konzumne čaša** | **2** | **Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode...........................................-2** | **2 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **7. Izlijevanje viška vode iz** **barske čaše ili shakera** | **2** | **Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode...........................................-2** | **2 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **8. Prolijevanje pića u** **pripremi koktela** | **4** | **Prolijevanje 1-3 kapi..........................................................................-0.5****Prolijevanje više od 3 kapi..................................................................-1****Alkoholna baza manja od 2. ili veća od 4. cl..................diskvalifikacija** | **4 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **9. Rukovanje barskim** **inventarom** | **7** | **Natjecatelj ne koristi standardnu mjericu (3 ili 5 cl.)........................-1****Ispadanje 1 kocke leda......................................................................-0.5****Ispadanje više od 1 kocke leda............................................................-1****Ispadanje inventar pri radu.................................................................-1****Natjecatelj / ica naslanja bocu na mjericu.....................................-0.5** | **7 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **10. Ravnomjerno rastakanje** **koktela u čaše** | **8** | **Nedostatak ili previše bilo kojeg sastojke prema recepturi............... -1****Čaše su ravnomjerno ulivene ali premalo ili previše....................... -0.5****Mješavina nije ravnomjerno ulivena u sve čaše................................. -1****Natjecatelj/ica toči mješavinu u istu čašu 3 i više puta................. -0.5** | **8 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **11. Urednost pri dekoriranju** **koktela** | **6** | **Dekoracija nije postojana(neuredna, dehidrirala,...........................-0.5****Natjecatelj dekoraciju stavlja rukom...............................................-0.5****Natjecatelj ne stavlja dekoracije u prvom pokušaju........................-0.5****Dekoracija je različita u odnosu na recepturu.................................-0.5****Natjecatelj/ica nije prezentirao/la barsku mješavinu....................-0.5****Više sastojaka od dopuštenih ....................................... diskvalifikacija** | **6 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **12. Tehnika rada** | **3** | **Natjecatelj ne koristi inventar korektno.......................................... -0.5****Ne dodaje sastojke po redoslijedu (više alk. prije,manje alc.)........-0.5****Nije promiješao sastojke koje je neophodno promiješati............... -0.5** | **3 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **13. Ukupna efikasnost** | **5** | **Natjecatelj je neodlučan.................................................................. -0.5****Pogrešan redoslijed radnji............................................................... -0.5****Izgled i stav natjecatelja (frizura, šminka, nokti, brada,....).......... -0.5****Adekvatna uniforma barmena (odjeća i obuća).............................. -0.5****Natjecatelj/ica nije obavila završne radove *....*.................................. -1** | **5 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **14. Prekoračenje vremena** **pripreme** | **2** | **Uzeti u obzir vrijeme za izradu 5/7 minuta****Svaka prekoračena minuta 1 bod.............................max.................... -2** | **2 - \_\_\_\_= \_\_\_\_** |
| **Ukupno** | **65** | **Ukupno max negativni bodovi \_\_\_\_\_\_\_\_\_35\_\_\_** | **65 - \_\_\_ = \_\_\_** |

**Disciplina: 5 Modul 2** Natjecatelj broj\_ \_\_\_\_

Kategorija: **„Pripremanje barske mješavine“** Ocjenjivač\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocjenjivački listić za **tehnički rad** - „**ZADANE RECEPTURE**“

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ELEMENTI****OCJENJIVANJA** | **UKUPNO****BODOVI** | **RAZLOG NEGATIVNIH BODOVA** | **Bodovi – negativni =****ostvareni** |
| **1. Recepture** | **8** | **Pogrešna receptura i /ili više sastojaka od dozvoljenih 6..................-1****Elementi (nisu upotrebljeni svi sastojci)..........................................-0.5****Neispravan redoslijed sastojaka......................................................-0.5****Receptura nije priložena...................................................................-0.5****Neadekvatni sastojci...........................................................................-1****Nije navedeno u čemu se priprema barska mješavina...................-0.5****Nije korišteno bazno piće............................................diskvalifikacija** | **8 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **2. Pripremni radovi** | **5** | **Nema potreban inventar i sl................................................................-1****Ispada mu inventar .............................................................................-1****Nije samostalan u donošenju inventara ..........................................-0.5** | **5 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **3. Prezentiranje boce i** **sastojaka** | **3** | **Boca nije okrenuta prema publici.................................................. -0.5****Boce nisu korektno posložene (od max alc. do min alc.)............. -0.5****Boce nisu predstavljene publici i Povjerenstvu.............................. -0.5** | **3 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **4. Čaše** | **5** | **Čaše nisu čiste ili se ne kontrolira isto.......................................... -0.5****Nije ohlađena jedna ili više konzumnih čaša..................................... -1****Natjecatelj ne uzima čaše za dno ................................................. -0.5****Nepažljivo manipulira čašom (lupanje)......................................... -0.5** | **5 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **5. Hlađenje šejkera ili** **barske čaše** | **5** | **Nije hlađeno ili nije na adekvatan način........................................... -1****Ispada led prilikom hlađenja............................................................. -1** | **5 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **6. Izlijevanje viška vode iz** **konzumne čaša** | **2** | **Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode...........................................-2** | **2 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **7. Izlijevanje viška vode iz****barske čaše ili shakera** | **2** | **Natjecatelj/ica nije istočio/la višak vode...........................................-2** | **2 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **8. Prolijevanje pića u** **pripremi koktela** | **4** | **Prolijevanje 1-3 kapi..........................................................................-0.5****Prolijevanje više od 3 kapi..................................................................-1****Alkoholna baza manja od 2 ili veća od 4 cl...................diskvalifikacija** | **4 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **9. Rukovanje barskim** **inventarom** | **7** | **Natjecatelj ne koristi standardnu mjericu (3 ili 5 cl.)........................-1****Ispadanje 1 kocke leda......................................................................-0.5****Ispadanje više od 1 kocke leda............................................................-1****Ispadanje inventar pri radu.................................................................-1****Natjecatelj / ica naslanja bocu na mjericu.....................................-0.5** | **7 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **10. Ravnomjerno rastakanje** **koktela u čaše** | **8** | **Nedostatak ili previše bilo kojeg sastojke prema recepturi............... -1****Čaše su ravnomjerno ulivene ali premalo ili previše....................... -0.5****Mješavina nije ravnomjerno ulivena u sve čaše................................. -1****Natjecatelj/ica toči mješavinu u istu čašu 3 i više puta................. -0.5** | **8 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **11. Urednost pri dekoriranju** **koktela** | **6** | **Dekoracija nije postojana(neuredna, dehidrirala,...)......................-0.5****Natjecatelj dekoraciju stavlja rukom...............................................-0.5****Natjecatelj ne stavlja dekoracije u prvom pokušaju........................-0.5****Dekoracija je različita u odnosu na recepturu.................................-0.5****Natjecatelj/ica nije prezentirao/la barsku mješavinu....................-0.5****Više sastojaka od dopuštenih ..................................... diskvalifikacija** | **6 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **12. Tehnika rada** | **3** | **Natjecatelj/ica ne koristi inventar korektno................................... -0.5****Ne dodaje sastojke po redoslijedu (više pa manje alc.)……........- 0.5****Nisu promiješani sastojci koje je neophodno promiješati.............. -0.5** | **3 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **13. Ukupna efikasnost** | **5** | **Natjecatelj/ica je neodlučan........................................................... -0.5****Pogrešan redoslijed radnji............................................................... -0.5****Izgled i stav natjecatelja (frizura, šminka, nokti, brada,....).......... -0.5****Adekvatna uniforma (odjeća i obuća)............................................ -0.5****Natjecatelj/ica nije obavio/la završne radove *....*.............................. -1** | **5 - \_\_\_\_ = \_\_\_\_** |
| **14. Prekoračenje vremena** **pripreme** | **2** | **Uzeti u obzir vrijeme za izradu 5/7 minuta****Svaka prekoračena minuta 1 bod.............................max.................... -2** | **2 - \_\_\_\_= \_\_\_\_** |
| **Ukupno** | **65** | **Ukupno max negativni bodovi \_\_\_\_\_\_\_\_\_35\_\_\_** | **65 - \_\_\_ = \_\_\_** |

 **Disciplina: 5 Modul 2 Natjecatelj broj \_\_\_\_\_**

Kategorija: „*Pripremanje barskih mješavina* „“ Ocjenjivač \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ocjenjivački listić za tehnički rad -  **„Magic box“ - duga barska mješavina**

#### Disciplina 6. Poslovanje recepcije hotela

4.Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Element ocjenjivanja | Modul  | Bodovi |
| **Kriteriji za ocjenu razgovorne/telefonske komunikacije prilikom pružanja informacija: telefonski poziv** | **Modul 1.**(0-19) | max 19 |
| Profesionalnost – odnos prema potencijalnom gostu – Briga o gostu | 3 |  |
| Pozdrav i predstavljanje: sebe, hotela, usluga  | 1 |  |
| Sigurnost i strpljivost u komunikaciji  | 1 |  |
| Završetak razgovora  | 1 |  |
| **Stručnost** – poznavanje ponude i procedure rada | 12 |  |
| Snalaženje u pružanju podataka o ponudi i sadržajima hotela, te informacijama o cijenama, popustima, doplatama, mogućnostima plaćanja… | 4 |  |
| Postavljanje pravih pitanja (termin, broj osoba, djeca)  | 3 |  |
| Snalaženje u korištenju radne dokumentacije i obrazaca/formulara | 3 |  |
| Animiranje gosta za dodatne proizvode/usluge (welness, zabavni programi, izleti) - samoinicijativa | 2 |  |
| **Retorika** - primjerenost, razumljivost, dopadljivost, jednostavnost razgovora | 4 |  |
| Razumljivost, razgovjetnost, boja i ton glasa | 1 |  |
| Samouvjerenost i sigurnost u prezentaciji ponude | 2 |  |
| Afirmativni pristup u konverzaciji | 1 |  |
| **Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom prijama gosta i tijekom njegova boravka u hotelu (direktna komunikacija)** | **Modul 2.**0 - 33 | max 33 |
| Profesionalnost – briga o gostu | 4 |  |
| Dobrodošlica i pozdrav | 1 |  |
| Verbalna i neverbalna komunikacija | 2 |  |
| Sigurnost i strpljivost u komunikaciji | 1 |  |
| **Stručnost** – poznavanje procedura rada, definiranje sadržaja proizvoda/usluge, korištenje dokumentacije, | 12 |  |
| Snalaženje u konkretiziranju elemenata hotelskog proizvoda za stvarnog gosta  | 2 |  |
| Definiranje cijena hotelskog proizvoda/usluge  | 2 |  |
| Postavljanje pravih pitanja - vođenje razgovora,  | 2 |  |
| Animiranje gosta za dodatne usluge/proizvode | 2 |  |
| Korištenje radne dokumentacije/formulara/obrazaca | 2 |  |
| Pružanje informacija o proizvodima/uslugama u destinaciji koje gost traži tijekom boravka | 2 |  |
| **Retorika**  | 5 |  |
| Pitanja i odgovori su jasni i precizni | 1 |  |
| Sigurnost i pouzdanost – gost je dobio sve potrebne informacije u vezi s boravkom u hotelu  | 3 |  |
| Afirmativni pristup  | 1 |  |
| **Strani jezik** | 12 |  |
| Tečnost razgovorne komunikacije - govorna produkcija i interakcija | 7 |  |
| Točnost - usvojenost jezika struke | 5 |  |
| **Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom odlaska gosta:** | **Modul 3.**0-21 | max 21 |
| Profesionalnost; odnos/briga prema gostu  | 6 |  |
| Pozdrav i ispraćaj  | 2 |  |
| Verbalna i neverbalna komunikacija | 2 |  |
| Sigurnost i strpljivost u komunikaciji | 2 |  |
| **Stručnost** – poznavanje procedura rada,  | 15 |  |
| Obračun svih elemenata, sastavnica hot. računa  | 3 |  |
| Ispostavljanje hotelskih računa  | 3 |  |
| Naplata hotelskog računa – vrste plaćanja | 4 |  |
| Korištenje radne dokumentacije/formulara/obrazaca | 4 |  |
| Završetak boravka/odlazak | 1 |  |
| **Kriteriji za ocjenu pisane komunikacije prilikom odgovora na upit, odnosno prigovor:** | **Modul 4.**0-27 | max 27 |
| Odgovor na upit – profesionalne i stručne kompetencije – elementi ponude | 5 |  |
| Odgovorene/pružane sve zatražene informacije | 2 |  |
| Informacije su jasne i precizne  | 2 |  |
| Dalji kontakt | 1 |  |
| Odgovor na žalbu/prigovor – profesionalne i stručne kompetencije | 5 |  |
| Potvrda/negiranje/postupanje s prigovorom  | 1 |  |
| Realističnost rješenja prigovora | 4 |  |
| **Strani jezik** - jezična kompetentnost | 12 |  |
| Korištenje stručne terminologije – jezik struke | 7 |  |
| (Pravopis) gramatička točnost i bogatstvo leksika | 5 |  |
| **Pokazane vještine** | 5 |  |
| Odgovori u zadanom roku | 2 |  |
| Primjena računala | 2 |  |
| Forma i jasnoća pisanog odgovora | 1 |  |
| Ukupno | max 100 | 100 |

**Napomene:**

* 1. Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.

Profesor stranog jezika član prosudbenog povjerenstva ocjenjuje samo strani jezik u ocjenjivačkom listiću pod žuto. Njegove ocjene elemenata stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja.

#### Disciplina 7. Poslovanje putničke agencije

4.Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Element ocjenjivanja | Modul  | Bodovi |
| **Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije prilikom pružanja informacijaTELEFONSKI POZIV:** | **Modul 1.**Max 26 |  |
| **Profesionalnost;**  odnos prema potencijalnom kupcu, BRIGA O GOSTU | 4 |  |
| Pozdrav i predstavljanje: agencije, sebe, usluga | 2 |  |
| Sigurnost i strpljivost u komunikaciji  | 1 |  |
| Završetak razgovora  | 1 |  |
| **Stručnost;**  natjecatelj upoznat sa ponudom agencije  | 8 |  |
| Snalazi se u katalogu; brzina i točnost kojom natjecatelj pronalazi odredište/objekt | 2 |  |
| Snalazi se u informacijama o cijenama, popustima, doplatama, mogućnostima plaćanja | 2 |  |
| Postavljanje pravih pitanja (destinacija, termin, broj osoba, djeca, treća osoba, budžet i sl.) | 2 |  |
| Animiranje za dodatne proizvode/usluge (prijevoz, izleti, osiguranje i sl.) – samoinicijativa | 2 |  |
| **Retorika;** primjerenost, razumljivost, sigurnost, jednostavnost razgovora | 4 |  |
| Razumljivost, razgovjetnost, boja glasa  | 1 |  |
| Samouvjerenost i sigurnost u prezentaciji ponuda  | 2 |  |
| Afirmativni pristup u konverzaciji | 1 |  |
| **Strani jezik** | 10 |  |
| Tečnost razgovorne komunikacije | 5 |  |
| Točnost uporabe jezika struke | 5 |  |
| **Kriteriji za ocjenu razgovorne komunikacije pri prodaji proizvoda/usluge NA LICU MJESTA:** | **Modul 2**.Max 23 |  |
| **Profesionalnost;** odnos prema potencijalnom kupcu, BRIGA O GOSTU | 4 |  |
| Pozdrav s osmjehom  | 1 |  |
| Verbalna i neverbalna komunikacija, Pogled u oči kupca, pravilno i opušteno držanje | 2 |  |
| Sigurnost i strpljivost u komunikaciji | 1 |  |
| **Stručnost;**  definiranje elemenata aranžmana  | 13 |  |
| Snalazi se u informacijama o agencijskoj ponudi, akcijama i popustima  | 2 |  |
| Definiranje elemenata aranžmana;(smještaj, termin, broj osoba, djeca, treća osoba, pogled more, doplate ...) | 4 |  |
| Definira cijenu aranžmana prema odabranom odredištu, smještaju i vremenskom terminu  | 2 |  |
| Definiranje načina plaćanja | 2 |  |
| Pitanja o specifičnim željama, potrebama stranke (vegetarijanska prehrana, kućni ljubimci i sl.) | 2 |  |
| Animiranje stranke za dodatne usluge agencije u odredišnoj destinaciji, novi programi i sl.  | 1 |  |
| **Retorika**; primjerenost, razumljivost, samouvjerenost, jednostavnost, sigurnost  | 6 |  |
| Pitanja su jasna i precizna  | 2 |  |
| Sigurnost i pouzdanost: –stranka je dobila sve potrebne informacije | 2 |  |
| Afirmativni pristup  | 2 |  |
| **Kriteriji za ocjenu zaključivanja i prodaje aranžmana, ISPOSTAVLJANJE DOKUMENTACIJE:** | **Modul 3.**Max 24 |  |
| Izračun troškovnog iznosa aranžmana prema ugovorenim sastavnicama iz Modula 2 | 11 |  |
| Obuhvaćeni su svi elementi potrebni za konačni izračun aranžmana  | 6 |  |
| Točnost izračuna | 5 |  |
| Ispostavljanje ugovora o turističkom aranžmanu  | 5 |  |
| Ispravno unešene sve sastavnice ugovora | 3 |  |
| Stranka upoznata o općim uvjetima organizacije turističkih aranžmana, uplatama, otkazima  | 2 |  |
| Ispostavljanje turističke uputnice-vouchera | 4 |  |
| Ispravno unešene sve sastavnice uputnice-vouchera | 3 |  |
| Stranka upoznata o sadržaju i značenju vouchera | 1 |  |
| Ispostavljanje police putnog osiguranja  | 4 |  |
| Ponuđena polica putnog osiguranja | 1 |  |
| Ispravno unešene sve sastavnice police osiguranja  | 3 |  |
| **Kriteriji za ocjenu pisane komunikacije prilikom odgovora na upit: ELEKTRONSKA POŠTA** | **Modul 4.**Max 27 |  |
| Profesionalne kompetencije - odgovor na individualni upit – elementi ponude  | 6 |  |
| Date su sve tražene informacije | 3 |  |
| Informacije su jasne i precizne | 2 |  |
| Daljnji kontakt | 1 |  |
| Odgovor na grupni upit – elementi ponude | 6 |  |
| Date su sve tražene informacije | 3 |  |
| Informacije su jasne i precizne | 2 |  |
| Daljnji kontakt | 1 |  |
| Jezična kompetentnost- **strani jezik** | 10 |  |
| Korištenje stručne terminologije  | 5 |  |
| Pravopis  | 5 |  |
| Pokazane vještine  | 5 |  |
| Odgovor u zadanom roku  | 2 |  |
| Primjena računala | 2 |  |
| Forma i jasnoća ponude | 1 |  |
| **Ukupno** | **Max 100** |  |

**Napomene:**

1. Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.
2. Profesor stranog jezika član prosudbenog povjerenstva ocjenjuje samo elemente stranog jezika u ocjenjivačkom listiću pod žuto. Njegove ocjene stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja.

#### Disciplina 8. Predstavljanje turističkog odredišta-destinacije

Ocjenjivački listić/Evaluation sheet

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elementi ocjenjivanja | Bodovi max | Bodovi |
| **M1.Predstavljanje turističkog odredišta i turističke ponude ciljnoj skupini**  | **(0-34)** |  |
| Županija kao destinacija  | 5 |  |
| Obrada specifičnih oblika turističke ponude ciljnoj skupiniPrepoznavanje potreba potreba ciljne skupine kroz kulturno-povijesne znamenitosti, prirodne atrakcije, zabavne i sportske manifestacije, eno-gastronomska događanja i ponudu, posebne zanimljivosti koji mogu rezultirati novim turističkim proizvodom ili uslugom te ponuda smještajnih kapaciteta za realizaciju dolaska  | 10 |  |
| Inovativnost/originalnost/kreativnost ponude | 6 |  |
| Spretnost prepoznavanja neiskorištenih resursa i oblikovanje u turistički proizvod prema zadanom zadatku | 8 |  |
| Upotrebljivost/održivost proizvoda ili usluge  | 5 |  |
| **M2. Izrada prezentacije** | **(0-21)** |  |
| Tehnička izvedba - primjena multimedije | 6 |  |
| Prikladna količina teksta na slajdovima  | 5 |  |
| Relevantan odabir fotografija  | 5 |  |
| Jasnoća slika i čitljivost teksta (odabir fonta i sl.)  | 5 |  |
| **M3.Vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike** | **(0-25)** |  |
| Jasnoća i razumljivost govora | 5 |  |
| Odgovori na pitanja: Zašto? Što? Kako? Što ako? | 10 |  |
| Sigurnost u nastupu | 5 |  |
| Neverbalna komunikacija | 5 |  |
| **M4. Strani jezik** | **(0-20)** |  |
| Tečnost govora | 10 |  |
| Primjena stručnog vokabulara (raspon i točnost) | 10 |  |
| **Ukupno** | **100** |  |

**Napomene:**

1. Svi iskazani bodovi su maksimalni. Npr. ako piše 10, to znači od 0 do 10.
2. Profesor stranog jezika član prosudbenog povjerenstva ocjenjuje samo elemente stranog jezika u ocjenjivačkom listiću pod žuto. Njegove ocjene stranog jezika se upisuju u ocjenjivačke listiće strukovnih članova prosudbenog povjerenstva za svakog natjecatelja.