Disciplina 1. **Pripremanje menija**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **A. Element ocjenjivanja** | Bodovi | Što se ocjenjuje? | Bodovi  Max 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 … | 6  5  5 |  |
| Priprema | 20 | Racionalno korištenje vremena prigotavljanja:  planiranje, učinkovitost, tijek izrade  Upotreba sastojaka iz košarice:  previše, premalo, racionalno  Kvaliteta izrade menua  Komunikacija:s konobarom, s povjerenstvom | 5  5  5  5 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modul 1: Hladno predjelo** | |  | Max 11 | bodovi |
| Prezentacija (Izgled) 4 |  | Jelo zadovoljava kriterije  Čisti tanjuri, bez otisaka prstiju  Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost) | 1  1  2 |  |
| Okus i sastav 7 |  | Pravilan omjer sastojaka  Skladnost okusa  Složenost pripreme | 2  2  3 |  |
| **Modul 2: Juha** | |  | Max 15 |  |
| Prezentacija (Izgled) 6 |  | Jelo zadovoljava kriterije  Čisti tanjuri, otisci prstiju  Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost) | 4  1  1 |  |
| Okus i sastav 9 |  | Pravilan omjer sastojaka  Tekstura  Skladnost okusa  Složenost pripreme | 2  1  2  4 |  |
| **Modul 3: Glavno jelo** | |  | Max 24 |  |
| Prezentacija (Izgled) 9 |  | Jelo zadovoljava kriterije  Čisti tanjuri, otisci prstiju  Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost) | 3  2  4 |  |
| Okus i sastav 15 |  | Pravilan omjer sastojaka  Tekstura  Skladnost okusa  Složenost pripreme | 4  2  4  5 |  |
| **Modul 4: Desert** | |  | Max 14 |  |
| Prezentacija (Izgled) 5 |  | Jelo zadovoljava kriterije  Čisti tanjuri, otisci prstiju  Vizualna pravilnost (boje, kompozicija, kreativnost) | 3  1  1 |  |
| Okus i sastav 9 |  | Pravilan omjer sastojaka  Tekstura  Skladnost okusa  Složenost pripreme | 1  1  3  4 |  |
| **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, pribor  Higijena živežnih namirnica:  Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a … | 8  6  6 |  |
| **Modul 1: Tehnologija izrade slanog izloška** | 35 |  |  |  |
|  |  | Normativi namirnica  Pravilan izbor tehnološkog postupka  Pravilan izbor namirnica  Upotreba uređaja i alata  Termička obrada/pravilna priprema namirnica | 7  7  7  7  7 |  |
| **Modul 2: Kreativnost** | 30 |  |  |  |
|  |  | Složenost pripreme  Ekonomičnost i iskoristivost namirnica  Sklad boja  Prezentacija/ Kompozicija | 10  8  5  7 |  |
| **Modul 3: Okus izloška** | 15 |  |  |  |
|  |  | Sklad okusa  Tekstura | 8  7 |  |
| **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, pribor  Higijena živežnih namirnica:  Rukovanje i čišćenje namirnica, primjena HACCP-a … | 8  6  6 |  |
| **Modul 1: Tehnologija izrade slatkog izloška** | 35 |  |  |  |
|  |  | Normativi namirnica  Pravilan izbor tehnološkog postupka  Pravilan izbor namirnica  Upotreba uređaja i alata  Termička obrada/pravilna priprema namirnica | 7  7  7  7  7 |  |
| **Modul 2: Kreativnost** | 30 |  |  |  |
|  |  | Složenost pripreme  Ekonomičnost i iskoristivost namirnica  Sklad boja  Prezentacija/ Kompozicija | 10  8  5  7 |  |
| **Modul 3: Okus izloška** | 15 |  |  |  |
|  |  | Sklad okusa  Tekstura | 8  7 |  |
| **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) /2  Max. 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 skupini  Prepoznavanje 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.