

PROPOZICIJE

ZA DRŽAVNO TAKMIČENJE UČENIKA SREDNJIH STRUČNIH I
MJEŠOVITIH ŠKOLA IZ OBLASTI UGOSTITELJSTVA



I OPŠTE ODREDBE

3

II REALIZACIJA TAKMIČENJA

7

III NEPOŠTOVANJE PRAVILA

9

IV BODOVANJE I REZULTATI TAKMIČENJA

10

V UČEŠĆE UČENIKA NA MEĐUNARODNIM TAKMIČENJIMA

11





PROPOZICIJE

za Državno takmičenje učenika srednjih stručnih i mješovitih škola iz oblasti ugostiteljstva

I OPŠTE ODREDBE

Član 1

Ovim Propozicijama se utvrđuju:

- svrha i ciljevi takmičenja;
- koncept i područje takmičenja - discipline;
- učesnici;
- dužnosti učesnika;
- izbor i obaveze žirija;
- kriterijumi bodovanja;
- nagrađivanje takmičara i škola;
- realizacija takmičenja;
- nepoštovanje pravila;
- bodovanje i rezultati i
- učešće na međunarodnim takmičenjima.

Član 2

Svrha i ciljevi takmičenja

Svrha takmičenja je predstavljanje rezultata rada *prema nastavnim planovima i programima* iz oblasti ugostiteljstva, obrazovni programi: Kuvar, Konobar, Gastronom i Restorater.

Ciljevi takmičenja su:

- razvijanje stručnih kompetencija iz oblasti ugostiteljstva na naprednom nivou;
- podrška nadarenim učenicima;
- primjena znanja i vještina u rješavanju logičkih i praktičnih problema, povezanih sa realnim situacijama;
- razvijanje liderstva, timskog rada i pozitivnog takmičarskog duha kod učenika;
- stvaranje pozitivne atmosfere koja podstiče rad učenika i nastavnika u toku školske godine;
- razvijanje pozitivnog stava prema profesiji;
- promocija ugostiteljskih zanimanja;
- razmjena iskustava između nastavnika, učenika i predstavnika ugostiteljske privrede;



- stvaranje ambijenta za unapređenje saradnje ugostiteljskih škola u Crnoj Gori i povezivanje sa ugostiteljskim preduzećima.

Član 3

Koncept i područja takmičenja

Koncept Državnog takmičenja iz ugostiteljstva je usklađen sa konceptom evropskog takmičenja u vještinama Euroskills u dijelu tehničkih i materijalnih uslova za realizaciju radnih zadataka takmičara i kriterijuma za vrednovanje rada.

Takmičenje se sastoji u pripremi jela po meniju i usluživanju hrane i pića po meniju, uz usmeno obrazloženje aktivnosti.

Literatura i korisni linkovi za pripremu učenika za Državno takmičenje su sastavni dio obrazovnih programa.

Član 4

Učenici mogu nastupati u dvije takmičarske discipline:

- Priprema jela po meniju od tri ganga.

Meni:

- predjelo- vezana salata;
- glavno jelo- na bazi pilećeg mesa (rolovana piletina);
- dezert - flambirane palačinke.
- Usluživanje hrane i pića po meniju.

Član 5

Učesnici

Pravo učešća na takmičenju iz ugostiteljstva imaju redovni učenici II, III i IV razreda srednjih stručnih i mješovitih škola sa teritorije Crne Gore koje realizuju obrazovne programe za zanimanja: Kuvar, Konobar, Gastronom i Restorater.

Sastav jednog takmičarskog tima čine: jedan učenik obrazovnog programa Kuvar ili Gastronom, jedan učenik obrazovnog programa Konobar ili Restorater i jedan mentor-nastavnik.

Ukoliko škola nije u mogućnosti da kompletira takmičarski tim, može prijaviti učenika u takmičarskoj disciplini priprema jela po meniju.



Škola može da prijavi najviše dva takmičarska tima ili dva takmičara za takmičarsku disciplinu priprema jela po meniju. Troškovi jednog takmičarskog tima ili jednog takmičara i mentora u takmičarskoj disciplini priprema jela po meniju su u obavezi organizatora, a troškovi drugog takmičarskog tima i takmičara u takmičarskoj disciplini priprema jela po meniju su u obavezi škole.

Član 6

Dužnosti učesnika takmičenja

Organizator takmičenja

Organizator takmičenja je JU Centar za stručno obrazovanje (u daljem tekstu Centar) u saradnji sa partnerima (srednjim školama, Ministarstvom prosvjete, nauke, kulture i sporta, privrednim udruženjima, sindikatima, udruženjima učenika i nastavnika i svim zainteresovanim subjektima koji prepoznaju svoje interese da učestvuju u organizaciji ili podršci takmičenja).

Centar imenuje članove Organizacionog odbora Centra, koji su zaduženi za pripremu i organizaciju takmičenja u skladu sa propozicijama. Sastav i broj članova Organizacionog odbora, Centar imenuje u zavisnosti od strukture i broja partnera koji učestvuju u organizaciji takmičenja.

Organizator sa partnerima je u obavezi da obezbijedi:

- smještaj na bazi polupansiona za sve takmičare, mentore i članove žirija;
- radni prostor za nesmetan nastup takmičara;
- opremu i uređaje, u skladu sa propozicijama;
- nagrade za takmičare i mentore, u skladu sa propozicijama.

Mentor

Mentor je u obavezi da:

- koordinira ekipom za vrijeme takmičenja (smještaj, nastupi i druge aktivnosti koje proističu za vrijeme takmičenja, u dogovoru sa organizatorom);
- poštuje termine za nastup takmičara;
- vodi računa da takmičari nastupaju u propisanim uniformama i izvršavaju radne zadatke;
- zajedno sa takmičarima brine o inventaru, uređajima i opremi.

Takmičari

Takmičari su u obavezi da:

- poštuju kućni red u objektima za smještaj i ishranu;
- poštuju programske aktivnosti;
- nastupaju u propisanim uniformama;
- izvršavaju takmičarske zadatke;
- donesu potreban inventar za rad;
- čuvaju inventar, opremu i uređaje.



Član 7

Izbor i obaveze žirija

Članove stručnog žirija imenuje Centar za stručno obrazovanje u sastavu: supervizor i tri člana.

Predsjednik žirija se bira žrijebom iz reda imenovanih članova žirija.

Članovi žirija su u obavezi da:

- imaju pozitivan pristup svakom takmičaru;
- pozitivno savjetuju takmičare, bez kritikovanja, u cilju pružanja podrške takmičaru da postigne što bolje rezultate;
- se ne upuštaju u debatu sa takmičarima oko ocjenjivanja;
- ne vrše upoređivanje radova jednog takmičara sa ostalim;
- ne objavljuju plasman takmičara prije zvaničnog proglašenja rezultata;
- daju pojašnjenje predsjedniku žirija, na njegov zahtjev, ukoliko ocjena nije usklađena sa ocjenama ostalih članova žirija (previsoka ili preniska ocjena);
- prilikom zbrajanja ocjena uvijek mora biti prisutan predsjednik žirija;
- se pridržavaju zabrane konzumiranja cigareta i alkohola za vrijeme rada.

Član 8

Kriterijumi bodovanja

- Ocjenjivanje se vrši u skladu sa kriterijumima za ocjenjivanje i vrijednostima zadatim na bodovnoj listi.
- Konačna ocjena se izvodi kao prosjek ocjena datih od članova žirija (ukupan zbir podijeljen sa tri).
- Ukoliko takmičar nije ocijenjen maksimalnom ocjenom, po završetku ocjenjivanja članovi žirija su u obavezi da ukažu na propuste koji su uticali na ocjenu.
- Takmičari, posredstvom mentora, mogu uložiti žalbu u pisanom obliku Supervizoru na dobijenu ocjenu, u roku od 30 minuta po ocjenjivanju žirija.
- Odluka Supervizora je konačna.
- Rangiranje se vrši na osnovu osvojenih bodova.
- Ukoliko više timova ostvari isti broj bodova, rangiranje će se izvršiti na osnovu osvojenih bodova u dijelu stručnog rada, u skladu sa propozicijama.



Član 9

Nagrađivanje učenika i škola

Disciplina priprema jela po meniju

Na osnovu ostvarenog rezultata, proglašavaju se prvo, drugo i treće mjesto u takmičarskoj disciplini.

Za osvojeno prvo mjesto dobija se zlatna medalja, potvrda i pehar „Dušan Miković“.

Za osvojeno drugo mjesto dobija se srebrna medalja i potvrda.

Za osvojeno treće mjesto dobija se bronzana medalja i potvrda.

Učenici koji ne osvoje jedno od prva tri mjesta, dobijaju potvrdu o učešću na takmičenju.

Disciplina usluživanje jela po meniju

Na osnovu ostvarenog rezultata, proglašavaju se prvo, drugo i treće mjesto u disciplini.

Za osvojeno prvo mjesto dobija se zlatna medalja, potvrda i pehar „Đuro Ratković“.

Za osvojeno drugo mjesto dobija se srebrna medalja i potvrda.

Za osvojeno treće mjesto dobija se bronzana medalja i potvrda.

Učenici koji ne osvoje jedno od prva tri mjesta, dobijaju potvrdu o učešću na takmičenju.

Apsolutni pobjednik

Apsolutnim pobjednikom takmičenja proglašava se škola čiji takmičarski tim (jedan od moguća dva) zbirno osvoji najviše poena. Škola dobija pehar apsolutnog pobjednika i potvrdu.

II REALIZACIJA TAKMIČENJA

Član 10

Trajanje takmičenja

Predviđeno trajanje takmičenja od početka do proglašenja pobjednika je dva dana, u skladu sa datumima određenim od strane organizatora.



Prvi dan:

- dolazak i registracija učesnika po agendi;
- okrugli sto na temu saradnje privrede i obrazovanja;
- turistički obilazak za takmičare;
- ceremonija otvaranja takmičenja.

Drugi dan:

- takmičenje učenika po takmičarskim disciplinama i rasporedu;
- berza rada- prezentovanje privrednih društava iz turističko-ugostiteljske djelatnosti;
- završna ceremonija - svečano proglašenje pobjednika i uručivanje nagrada.

Član 11

Tok takmičenja

Opšte aktivnosti:

- takmičari dolaze u prostor za takmičenje u radnim uniformama po rasporedu takmičenja;
- takmičari se raspoređuju na radna mjesta prema planu;
- takmičari dobijaju radni zadatak;
- žiri daje znak za početak rada takmičara;
- takmičari sve aktivnosti realizuju pred tročlanim stručnim žirijem i supervizorom.

Aktivnosti u oblasti kuvarstva:

- takmičari preuzimaju namirnice i recepturu u skladu sa zadatkom;
- takmičari vrše ličnu pripremu i pripremu radnog mjesta za rad;
- takmičari vrše obradu namirnica za pripremu predjela, glavnog jela i dezerta u skladu sa zadatkom;
- takmičari pripremaju po dvije porcije predjela i glavnog jela za žiri i po dvije porcije za konobara;
- po završetku predaju predjelo i glavno jelo po meniju konobaru za usluživanje;
- takmičari vrše završne radove u radnom prostoru;
- takmičari imaju 120 minuta za realizaciju kompletnog zadatka.

Napomena:

Za realizaciju zadataka iz oblasti kuvarstva takmičari, odnosno škola obezbjeđuju kompletan alat, posuđe i inventar za realizaciju zadataka.



Organizator takmičenja obezbjeđuje:

- radno mjesto za izvršenje zadataka opremljeno grejnom pločom, rernom, prostorom za odlaganje namirnica, sudoperom i radnom površinom;
- frižider;
- potrebne namirnice za realizaciju zadataka.

Aktivnosti u oblasti usluživanja:

- takmičari vrše ličnu pripremu i pripremu radnog prostora za usluživanje;
- takmičari postavljaju sto za usluživanje za dvije osobe u skladu sa menijem;
- takmičari primaju goste, nude sredstva ponude i prodaje i boniraju porudžbu;
- takmičari uz meni preporučuju dva aperitiva (alkoholni i bezalkoholni) i dva vina, glavno vino (crveno) koje se prezentuje obezbjeđuje organizator, dok se drugo vino po sopstvenom izboru (bijelo, pjenušavo ili roze) preporučuje teoretski;
- takmičari vrše usluživanje predjela i glavnog jela po meniju;
- takmičar vrši pripremu dezerta pred gostom - flambirane palačinke;
- takmičari za izvođenje pripremljenih radova, usluživanja i završnih radova imaju 60 minuta.

Napomena:

Za realizaciju zadataka učenik, odnosno škola obezbjeđuju inventar za posluživanje, kolica za flambiranje, stonu dekoraciju i vanjske omotnice za meni karte.

Organizator obezbjeđuje:

- Sto 80x120 za posluživanje
- Dvije stolice za gosta
- Servirni sto 80x80

III NEPOŠTOVANJE PRAVILA

Član 12

Na takmičenju nije dozvoljeno lažno predstavljanje, što garantuju škole učesnika takmičenja. Učenici su u obavezi da sa sobom ponesu identifikacioni dokument sa fotografijom. Upotreba mobilnih telefona, tableta i drugih uređaja, konzumacija cigareta i alkohola je strogo zabranjena.



Član 13

Takmičari koji tokom rada uznemiravaju druge učesnike ili koriste nedozvoljeni pribor ili sredstva, biće upozoreni za nepoštovanje propozicija. Ukoliko ne reaguju na upozorenje biće diskvalifikovani. Razlozi diskvalifikacije se unose u zapisnik sa takmičenja.

IV BODOVANJE I REZULTATI TAKMIČENJA

Član 14

Kriterijumi i podkriterijumi za ocjenjivanje sa vrijednostima su dati u bodovnim listama.

Iz oblasti kuvarstva:

Kriterijumi	Podkriterijumi	Vrijednost	Ocjena	Napomena
Pripremni poslovi 15%	Lična i radna higijena	0-5		
	Priprema radnog mjesta	0-5		
	Priprema, posuđa, alata i inventara	0-5		
Ekonomičnost u radu 10%	Obrada namirnica	0-5		
	Čuvanje i odlaganje namirnica	0-5		
Priprema jela 65%	Prezentacija menija	0-10		
	Priprema jela	0-20		
	Izgled serviranih jela sa važećim normativima	0-10		
	Usklađenost dekoracije i jela	0-10		
	Aroma i ukus jela	0-15		
Završni radovi 10%	Pranje i odlaganje posuđa, čišćenje radnog mjesta, odlaganje otpada	0-10		
UKUPNO		0-100		



Iz oblasti usluživanja:

Kriterijumi	Podkriterijumi	Vrijednost	Ocjena	Napomena
Pripremni poslovi 20%	Organizacija rada	0-5		
	Postavljanje i aranžiranje stola	0-15		
Usluživanje hrane i pića 50%	Prijem gostiju	0-3		
	Prezentovanje sredstava ponude i prijem porudžbine	0-3		
	Usluživanje predjela i glavnog jela	0-25		
	Posluživanje pića	0-4		
	Prirpema i usluživanje dezerta	0-15		
Komunikacija sa gostom 20%	Komunikacija sa gostima	0-10		
	Komunikacija sa saradnicima i upotreba stručne terminologije	0-10		
Završni poslovi 10%	Apserviranje stola i pospremanje prostora	0-10		
UKUPNO		0-100		

V UČEŠĆE UČENIKA NA MEĐUNARODNIM TAKMIČENJIMA

Član 15

Nakon završenog Državnog takmičenja, takmičari koji su zauzeli prva tri mjesta u svim disciplinama biće pozvani sa ostalim kandidatima za pripremu i izbor kandidata koji će predstavljati Crnu Goru na Euroskills-u.

PROPOZICIJE

ZA DRŽAVNO TAKMIČENJE UČENIKA SREDNJIH
STRUČNIH I MJEŠOVITIH ŠKOLA IZ OBLASTI
UGOSTITELJSTVA



Crna Gora



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE