**PROPOZICIJE**

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

**I OPŠTE ODREDBE**

**Član 1**

Ovim Propozicijama se utvrđuju:

* svrha i ciljevi takmičenja**;**
* koncept i područje takmičenja;
* učesnici;
* dužnosti učesnika takmičenja;
* 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 Restoraterstva, obrazovni programi: Konobar i Restorater.

Ciljevi takmičenja su:

* razvijanje stručnih kompetencija iz oblasti restoraterstva na naprednom nivou;
* podrška nadarenim učenicima;
* primjena znanja i vještina u rješavanju logičkih i praktičnih problema, povezanih sa realnim situacijama;
* razvijanje liderstva 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 zanimanja iz oblasti restoraterstva;
* 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 područje takmičenja**

Koncept Državnog takmičenja iz Restoraterstva 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 od pripreme i usluživanja hrane, pića i napitaka, uz usmeno obrazloženje aktivnosti.

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

**Član 4**

Učesnici se takmiče po disciplinama:

* Postavka stola po meniju
* Pripremanje jela pred gostom
* Usluživanje hrane i pića po meniju
* Pripremanje koktela
* Pripremanje napitaka od kafe

**Član 5**

**Učesnici**

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

Škola može da prijavi najviše jednog takmičara i jednog mentora.

**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 i inovacija, 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 pansiona 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 sa takmičarom 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 takmičar nastupa u propisanoj uniformi i izvršava radne zadatke;
* zajedno sa takmičarom 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 bez obilježja škole;
* izvršavaju takmičarske zadatke;
* donesu potreban pribor za rad (otvarač za vino, osnovni dekanter, nož za pripremanje jela pred gostom, blok i olovka);
* čuvaju inventar, opremu i uređaje,

**Član 7**

**Izbor i obaveze žirija**

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

Predsjednik žirija se bira žrijebom iz reda imenovanih članova žirija.

Žiri I se imenuje za discipline:

* Postavka stola po meniju
* Pripremanje jela pred gostom
* Usluživanje hrane i pića po meniju

Žiri II se imenuje za disciplinu:

* Pripremanje koktela

Žiri III se imenuje za disciplinu:

* Pripremanje napitaka od kafe

Suprvizor i Predsjednik žirija se ne mijenjaju, dok se ostali članovi žirija imenuju po stručnim referencama za usluživanje hrane i pića, za pripremu koktela i za pripremanje napitaka od kafe.

Članovi žirija su u obavezi da:

* imaju pozitivan pristup prema 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 brojem članova žirija).
* 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 takmičara ostvari isti broj bodova, rangiranje će se izvršiti na osnovu osvojenih bodova u dijelu stručnog rada (**usluživanje hrane i pića po meniju**), u skladu sa propozicijama.

**Član 9**

**Nagrađivanje takmičara i škola**

**Disciplina pripremanje i usluživanje hrane, pića i napitaka**

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.

**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;
* ceremonija otvaranja takmičenja.
* takmičenje učenika po takmičarskim disciplinama i rasporedu;
* Postavka stola po meniju
* Pripremanje jela pred gostom
* Usluživanje hrane i pića po meniju

Drugi dan:

* takmičenje učenika po takmičarskim disciplinama i rasporedu
* Pripremanje koktela
* Pripremanje napitaka od kafe
* završna ceremonija - svečano proglašenje pobjednika i uručivanje nagrada.

Treći dan:

* odlazak učesnika

**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;
* tamičari dobijaju radni zadatak;
* žiri daje znak za početak rada takmičara;
* takmičari sve aktivnosti realizuju pred stručnim žirijem i supervizorom.

Aktivnosti u oblasti restoraterstva:

* takmičari vrše ličnu pripremu i pripremu radnog prostora za rad;
* takmičari preuzimaju namirnice i recepturu u skladu sa zadatkom;
* takmičari vrše pripremu namirnica i inventara za: pripremanje koktela, pripremanja kafe, postavku stola po meniju i pripremanje jela pred gostom;
* takmičari pripremaju: dva ista koktela, dvije iste kafe i dva ista jela u skladu sa zadatkom;
* takmičari postavljaju sto po meniju za usluživanje dvije osobe;
* takmičari primaju goste, nude sredstva ponude i prodaje i boniraju porudžbinu;
* takmičari uz meni preporučuju:
* vodu (gazirana ili negazirana), aperitiv (alkoholni ili bezalkoholni),
* bijelo vino, koje se prezentuje i otvara pred gostom,
* crveno vino, koje se prezentuje i otvara pred gostom uz obavezno dekantiranje;
* takmičari vrše završne radove u radnom prostoru;
* takmičari imaju ukupno 120 minuta za realizaciju kompletnog zadatka po disciplinama:
* Postavka stola po meniju od III ganga - 15 minuta
* Pripremanje jela pred gostom - 25 minuta
* Usluživanje hrane i pića - 50 minuta
* Pripremanje koktela - 15 minuta
* Pripremanje napitaka od kafe - 15 minuta

Organizator takmičenja obezbjeđuje:

1. Postavka stola po meniju
* dva stola (glavni i pomoćni)
* dvije stolice za goste
* inventar (stolnajci, nadstolnjaci, salvete, tanjiri, noževi, viljuške, čaše za vodu, čaše za aperitiv, čaše za vino (bijelo i crveno), kible za vino, karafingle i drugo u skladu sa zadatkom)
1. za pripremanje jela pred gostom
* sto za pripremanje jela pred gostom
* sitan inventar za pripremanje jela pred gostom (daske, kašike, viljuške, tanjiri, zdjelice i drugo u skladu sa zadatkom)
* potrebne namirnice biljnog i životinjskog porijekla neophodne za pripremanje jela pred gostom
* rashladna vitrina ili frižider za odlaganje pripremljenog jela pred gostom
1. za usluživanje hrane i pića po meniju
* potrebna alkoholna pića, bezalkoholna pića i vina
* pripremljeno glavno jelo po meniju
1. za pripremanje koktela:
* barska stanica
* sitan inventar za pripremanje koktela (šejkeri trodjelni ili Boston, dozeri-mjerice, barske čaše, čaše za usluživanje, slamčice, noževi za rezanje, daske za rezanje, barske kašike, cjediljke, lopatice za led, hvataljka za led, gumeni podmetač za koktele, madler, hangla, ostalo rublje i drugo u skladu sa zadatkom)
* led
* potrebne sastojke za spremanje koktela (alkoholna i bezalkoholna pića, voće, začini i drugo u skladu sa zadatkom)
1. za pripremanje napitaka od kafe:
* barska stanica
* aparat i mlin za espreso kafu
* sitan inventar za pripremanje napitaka od kafe (šoljice sa podmetačima za kafu, latijera, kašike, tamper i drugo u skladu sa zadatkom)
* potrebne sastojke za spremanje kafe

**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 i ovjerenu sanitarnu knjižicu.

Upotreba mobilnih telefona, tableta i drugih uređaja, konzumacija cigareta i alkohola je strogo zabranjena za vrijeme trajanja takmičenja.

**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.

Mentor i učenik svojim primjerom moraju pokazati poštovanje prema svim ostalim učesnicima takmičenja (organizatori takmičenja, učenici i mentori) i članovima žirija;

U slučaju vrijeđanja ili omalovažavanja ostalih učesnika takmičenja (organizatori takmičenja, učenici i mentori) ili članova žirija, protiv istih će se izreći mjera diskvalifikacije i ujedno zabrana takmičenja u trajanju od 3 godine (Škola, Mentor, Učenik), o čemu će biti obavješten i direktor ustanove iz koje dolaze.

**IV BODOVANJE I REZULTATI TAKMIČENJA**

**Član 14**

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

Iz oblasti usluživanja:



**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.