



BILTEN GASTRO 2017.

Pula, veljača 2018.



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



UVODNA RIJEČ

Naša je škola u četvrtak, 15. veljače 2018. ugostila sudionike regionalnog natjecanja Gastro 2018. za **3. regiju, Sjeverno Hrvatsko primorje** koja obuhvaća: Istarsku, Primorsko-goransku i Ličko-senjsku županiju.

Na ovogodišnji Gastro **prijavljena su 43 učenika- natjecatelja iz 11 škola**, a osvajači prva tri mjesta, osim u četvrtoj disciplini 2, izravno će se plasirati na državno natjecanje.

Na otvaranju ravnateljica je čestitala natjecateljima i naglasila da su oni već pobjednici, da predstavljaju svoje škole kao najbolji te da, bez obzira na konačni poredak, budu zadovoljni i čestitaju jedni drugima.

Zahvalila je mentorima koji su učenike pripremali za natjecanje, učenicima koji pomažu u organizaciji natjecanja, učenicima i nastavnicama Marini Bojanić i Vesni Pavletić koji su osmislili i izveli otvaranje, Grgi Komazinu koji je koordinirao sve discipline, Hotelu Pula na gostoprimstvu, članovima državnog i prosudbenih povjerenstava, nastavnicima organizatorima i školskim koordinatorima pojedinih disciplina.





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



Regionalno natjecanje u **Obrazovnom sektoru turizam i ugostiteljstvo** je natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola i odvija se u pet gastronomskih disciplina te u tri hotelijersko-turističke discipline.

Cilj natjecanja je predstavljanje rezultata rada prema nastavnim planovima i programima zanimanja/kvalifikacije: kuhar, konobar, slastičar, hotelijersko-turistički tehničar i turističko-hotelijerski komercijalist koji proizlaze iz redovitoga školskoga programa, izvannastavnoga rada ili dodatne nastave koja se provodi tijekom cijele školske godine i sastavni je dio godišnjega plana i programa rada škola.

III. regija: Sjeverno hrvatsko primorje (škole iz: Istarske županije, Primorsko-goranske županije i Ličko - senjske županije)

Organizatori regionalnog (međuzupanijskog) natjecanja za III. regiju u 2018. godini uz Agenciju za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO) bio je Upravni odjel za odgoj i obrazovanje Istarske županije i škola domaćin Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu.

Suorganizator je Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola RH.

A) GASTRONOMSKE DISCIPLINE

1. DISCIPLINA: Pripremanje menija

- M1: juha
- M2: toplo predjelo
- M3: glavno jelo
- M4: desert

2. DISCIPLINA: Posluživanje menija

- M1: postavljanje i dekoracija stola (*mise en place*, franc.)
- M2: posluživanje jela
- M3: posluživanje pića
- M4: komunikacijske vještine (prodaja i prezentacija jela, pića i napitaka)



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



3. DISCIPLINA: Pripremanje hladnoga slanog izloška

- M1: tehnologija izradbe
- M2: kreativnost
- M3: okus jela

4. DISCIPLINA: Pripremanje hladnoga slatkog izloška

- M1: tehnologija izradbe slatkog izloška
- M2: kreativnost
- M3: okus slastica

5. DISCIPLINA: Pripremanje barskih mješavina

- M1: kratka barska mješavina, *cocktail*
- M2: barska mješavina - vlastita kreacija

B) HOTELIJERSKO-TURISTIČKE DISCIPLINE

U hotelijersko-turističkim disciplinama (6, 7 i 8) Škole za natjecatelje prijavljuju jedan strani jezik iz kojega će se učenik natjecati. Strani jezik može biti engleski, njemački ili talijanski.

6. DISCIPLINA: Poslovanje recepcije hotela

- M1: pružanje informacija i prihvatanje rezervacija gosta
- M2: prijam gosta i poslovi tijekom boravka gosta u hotelu
- M3: naplata računa i poslovi pri odlasku gosta
- M4: korespondencija s gostom



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



7. DISCIPLINA: *Poslovanje putničke agencije*

- M1: korespondencija sa strankom
- M2: općenite informacija o ponudama i programima
- M3: poslovi prodaje usluga
- M4: ispostavljanje putne dokumentacije

8. DISCIPLINA : *Predstavljanje turističkog odredišta – destinacije*

- M1: Predstavljanje turističkog odredišta i turističke ponude ciljnoj skupini
- M2: izradba prezentacije
- M3: vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike
- M4: Uporaba stranog jezika

U svim disciplinama učenici su se natjecali individualno.



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



ORGANIZACIJSKI ODBOR

Orhideja Petković, ravnateljica
Jasna Lazić, stručna suradnica
Žuža Gotesman, stručna suradnica
Vedrana Brajković, nastavnica
Irena Velkavrh, nastavnica
Ivana Jelić, nastavnica

INFORMATIČKA PODRŠKA:

Renata Pikot, nastavnica
Marina Kolić, nastavnica

ORGANIZACIJA SVEČANOG OTVARANJA

Marina Bojanić, nastavnica
Vesna Pavletić, nastavnica



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



POPIS KOORDINATORA PO DISCIPLINAMA

DISCIPLINA 1. Pripremanje menija

Koordinator: Igor Ciceran, strukovni učitelj

DISCIPLINA 2. Posluživanje menija

Koordinator: Ingrid Racan, strukovni učitelj

DISCIPLINA 3. Pripremanje hladnog predjela na tanjuru

Koordinator: Roberto Zović, strukovni učitelj

DISCIPLINA 4. Pripremanje slatkog izložka na tanjuru

Koordinator u Školi: Robert Perić, strukovni učitelj

DISCIPLINA 5. Barsko poslovanje

Koordinator: Igor Černjul, nastavnik

DISCIPLINA 6. Poslovanje recepcije hotela

Koordinator: Dario Butković, nastavnik

DISCIPLINA 7. Poslovanje putničke agencije

Koordinator: Astrid Glavičić, nastavnica

DISCIPLINA 8. Predstavljanje turističkog odredišta – destinacije

Koordinator: Irena Kiss, nastavnica



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



POPIS PRIJAVLJENIH ŠKOLA PO DISCIPLINAMA:

1. disciplina:

1. Gospodarska škola, Istituto Professionale, Buje
2. Strukovna škola Eugena Kumičića, Rovinj
3. Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula
4. Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč
5. Ugostiteljska škola, Opatija

2. disciplina:

1. Gospodarska škola, Istituto Professionale, Buje
2. Strukovna škola Eugena Kumičića, Rovinj
3. Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula
4. Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč
5. Ugostiteljska škola, Opatija

3. disciplina:

1. Strukovna škola Eugena Kumičića, Rovinj
2. Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula
3. Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića, Poreč
4. Ugostiteljska škola, Opatija



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



4. disciplina:

1. Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj
2. Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu
3. Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč
4. Ugostiteljska škola Opatija

5. disciplina:

1. Srednja škola Markantuna de Dominisa Rab
2. Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj
3. Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu
4. Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč
5. Ugostiteljska škola Opatija

6. disciplina:

1. Hotelijersko-turistička škola Opatija
2. Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj
4. Srednja škola Markantuna de Dominisa Rab
5. Srednja škola „Vladimir Gortan“ – Scuola media superiore „Vladimir Gortan“
6. Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj
7. Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu
8. Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



7. disciplina:

1. Hotelijsko-turistička škola Opatija
2. Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj
3. Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč
4. Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu

8. disciplina:

1. Hotelijsko-turistička škola Opatija
2. Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj
3. Srednja škola dr. Antuna Barca Crikvenica
4. Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu
5. Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč
6. Ugostiteljska škola Opatija
7. Srednja škola Hrvatski kralj Zvonimir, Krk
8. Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



POPIS PRIJAVLJENIH UČENIKA PO DISCIPLINAMA:

1. disciplina:

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Marko Miroslavljević | Gospodarska škola, Istituto Professionale |
| 2. Deni Zgrablić | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj |
| 3. Darko Radaković | Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu |
| 4. Denis Barjamović | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč |
| 5. Antonio Bačac | Ugostiteljska škola Opatija |

2. disciplina:

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Stipo Piler | Gospodarska škola, Istituto Professionale |
| 2. Davor Vukelić Ribarić | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj |
| 3. Mellani Sabo | Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu |
| 4. Mateo Matic | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč |
| 5. Enrico Miletić | Ugostiteljska škola Opatija |

3. disciplina:

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Marijan Starčić | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj |
| 2. Dominic Pavlišić | Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu |
| 3. Tomislav Močibob | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč |
| 4. Marko Tomić | Ugostiteljska škola Opatija |



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



4. disciplina:

- | | |
|------------------|---|
| 1. Petra Čeh | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj |
| 2. Dora Erceg | Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu |
| 3. Ivana Veber | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč |
| 4. Dora Bolkovac | Ugostiteljska škola Opatija |

5. disciplina:

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Ivan Deželjin | Srednja škola Markantuna de Dominisa Rab |
| 2. Katia Mišan | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj |
| 3. Paolo Milojković | Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu |
| 4. Barbara Udovičić | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč |
| 5. Luka Markolović | Ugostiteljska škola Opatija |

6. disciplina:

- | | |
|----------------------|--|
| 1. Lovro Krstačić | Hotelijsko-turistička škola Opatija |
| 2. Veronika Vukušić | Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj |
| 3. Stjepan Toljanić | Srednja škola Hrvatski kralj Zvonimir, Krk |
| 4. Marin Rakić | Srednja škola Markantuna de Dominisa Rab |
| 5. Emili Alagić | Srednja škola „Vladimir Gortan“ – Scuola media superiore „Vladimir Gortan“ |
| 6. Dominick Lutrović | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj |
| 7. Devin Juraj | Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu |
| 8. Lukrecija Ritoša | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč |



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



7. disciplina:

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Vedran Brnčić | Hotelijsko-turistička škola Opatija |
| 2. Paolina Matas | Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj |
| 3. Mia Tihana Cvjetković | Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu |
| 4. Fabijan Nađ | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč |

8. disciplina:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Ivan Kasprek | Hotelijsko-turistička škola Opatija |
| 2. Arlinda Krasnić | Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj |
| 3. Ena Božić | Srednja škola dr. Antuna Barca Crikvenica |
| 4. Andrea Dorčić | Srednja škola Hrvatski kralj Zvonimir, Krk |
| 5. Sulejmanoski | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj |
| 6. Nora Berc Gojković | Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu |
| 7. Andrea Ivančić | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč |
| 8. Maria Delić | Ugostiteljska škola Opatija |

Čestitke učenicima koji su se plasirali na Državno natjecanje sa željom da budu uspješni.



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



POPIS REGIONALNOG POVJERENSTVA

Predsjednica regionalnog povjerenstva: **Orhideja Petković**, ravnateljica

1. disciplina:

Meri Muran Gersić
Josip Miličević
Dragoslav Bjelajac

2. disciplina

Damir Lučić
Barbara Granić
Ivan Makar

3. disciplina

Jadranka Cukon
Franko Mocko
Kristijan Milanović

4. disciplina

Alida Vadanjel
Gorana Tabain Angelini
Mišo Đokić

5. disciplina

Karlo Damijanić
Ivan Laković
Robert Vijatović
Dragana Šurlan

6 disciplina:

Marinela Kolić
Karolina Prebežić
Danijela Bilić Rojnić
Silvana Čulić

7. disciplina:

Tea Golja
Floris Milohanić
Marija Tomić

8. disciplina:

Viviana Juraj Sokolić
Tatjana Vukadinović
Dejan Pavlinović



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



Vremenič Gastro 2018. – 15. veljače 2018., Pula – **HOTEL PULA**

| DISCIPLINA | 9.00 | 9.30 | 10.00 | 10.30 | 11.00 | 11.30 | 12.00 | 12.30 | 13.00 | 13.30 | 14.00 | 14.30 | 15.00 | 15.30 | 16.00 | 16.30 | 17.00 | 17.30 | 18.00 | |
|--|--|---------|---|---|-------|-------|-------|-------|---|---|---|--|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------|-----------|
| 1. Pripremanje menija (4 sata) | Svečano otvaranje natjecanja Hotel Pula | Brifing | M1 –M4 Juha, toplo predjelo, glavno jelo desert | | | | | | | | ručak | | | | | | | | | Rezultati |
| 2. Posluživanje menija (90 + 105 min) | | Brifing | Plan rada i izbor pića | M1 Postavljanje stola i dekantiranje vina | | | ručak | | | Posluživanje jela, pića i komunikacijske vještine | | | | | | | | | Rezultati | |
| 5. Pripremanje barskih mješavina | | Brifing | M1 Kratka barska mješavina, cocktail | | | | ručak | | M2 Barska mješavina-vlastita kreacija | | | | Izložba | | | | | | Rezultati | |
| 6. Poslovanje recepcije hotela | | Brifing | M1 - M3 Pružanje informacija i prihvata rezervacija gosta Prijem gosta i poslovi tijekom boravka Naplatu računa | | | | | ručak | | M4 Korespondencija | | | | | | | | | | Rezultati |
| 7. Poslovanje putničke agencije | | Brifing | M 2- M4 Općenite informacije Ispostavljanje putne dokumentacije Poslovi prodaje usluga | | | | ručak | | | | | M1 Korespondencija sa strankom | | | | | | | Rezultati | |
| 8. Predstavljanje turističkog odredišta – destinacije | | Brifing | M1 –M2 Predstavljanje turističkog proizvoda turističkog odredišta ciljnoj skupini Izrada prezentacije | | | | | | ručak | | M3-M4 Vještine prezentiranja i prezentacijske tehnike Uporaba stranog jezika | | | | | | | | Rezultati | |



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



Vremennik Gastro 2018. – 15. veljače 2018., Pula – *Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula, Ruže Petrović 17.*

| DISCIPLINA | 8:00 | 8:30 | 9:00 | 9:30 | 10:00 | 10:30 | 11:00 | 11:30 | 12:00 | 12:30 | 13:00 | 13:30 | 14:00 | 14:30 | 15:00 | 15:30 | 16:00 | 16:30 | 17:00 | 17:30 | 18:00 | | | |
|--|---------|------------------------|---|------|-------|-------|-------|-------|---------|------------------------|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|-------|-------|--|--|--|
| 3. Hladni slani izložak (4 sata) | Brifing | Sastavljanje recepture | M1 – M3 Tehnologija izrade slanog izložka, kreativnost, sklad okusa | | | | | | | | Izložba | ručak | | | | | | | | | | | | |
| 4. Hladni slatki izložak (4 sata) | | | | | | | | ručak | Brifing | Sastavljanje recepture | M1 - M3 Tehnologija izrade slatkog izložka, kreativnost, sklad okusa | | | | | | | | Izložba | | | | | |



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



KONAČNI POREDAK PO DISCIPLINAMA

Konačna ljestvica rezultata za disciplinu 1.

| Rang | Učenik/ca | Škola | Bodovi |
|------|----------------------|---|--------|
| 1. | Darko Radaković | ŠTUT Pula | 90,67 |
| 2. | Denis Barjamović | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč | 84,67 |
| 3. | Antonio Bačac | Ugostiteljska škola Opatija | 84,33 |
| 4. | Deni Zgrablić | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj | 84,33 |
| 5. | Marko Miroslavljević | Gospodarska škola, Istituto Professionale | 71,33 |

Učenik Antonio Bačac osvojio je 3. mjesto iako ima isti broj bodova kao i učenik Deni Zgrablić prema članku 17 Uputa o natjecanju učenika ugostiteljsko-turističkih škola u Obrazovnom sektoru turizam i ugostiteljstvo u školskoj godini 2017./2018.

Konačna ljestvica rezultata za disciplinu 2.

| Rang | Učenik/ca | Škola | Bodovi |
|------|-----------------------|---|--------|
| 1. | Mellani Sabo | ŠTUT Pula | 98,00 |
| 2. | Enrico Miletić | Ugostiteljska škola Opatija | 95,00 |
| 3. | Davor Vukelić Ribarić | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj | 94,33 |
| 4. | Mateo Matic | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč | 91,00 |
| 5. | Stipo Piler | Gospodarska škola, Istituto Professionale | 89,00 |



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



Konačna ljestvica rezultata za disciplinu 3.

| Rang | Učenik/ca | Škola | Bodovi |
|-------------|------------------|---------------------------------|---------------|
| 1. | Marko Tomić | Ugostiteljska škola Opatija | 86,67 |
| 2. | Dominic Pavlišić | ŠTUT Pula | 82,67 |
| 3. | Marijan Starčić | Strukovna škola Eugena Kumičića | 69,67 |
| 4. | Tomislav Močibob | TUŠ Antona Štifanića | 68,00 |

Konačna ljestvica rezultata za disciplinu 4.

| Rang | Učenik/ca | Škola | Bodovi |
|-------------|------------------|---|---------------|
| 1. | Dora Bolkovac | Ugostiteljska škola Opatija | 95,00 |
| 2. | Dora Erceg | ŠTUT Pula | 93,67 |
| 3. | Petra Čeh | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj | 88,00 |
| 4. | Ivana Veber | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč | 55,00 |

Konačna ljestvica rezultata za disciplinu 5.

| Rang | Učenik/ca | Škola | Bodovi |
|-------------|------------------|---|---------------|
| 1. | Paolo Milojković | ŠTUT Pula | 97,50 |
| 2. | Luka Markolović | Ugostiteljska škola Opatija | 95,67 |
| 3. | Katia Mišan | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj | 93,33 |
| 4. | Ivan Deželjin | Srednja škola Markantuna de Dominisa Rab | 92,33 |
| 5. | Barbara Udovičić | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč | 86,83 |



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



Konačna ljestvica rezultata za disciplinu 6.

| Rang | Učenik/ca | Škola | Bodovi |
|-------------|-------------------|---|---------------|
| 1. | Lovro Krstačić | Hotelijsko-turistička škola Opatija | 80,50 |
| 2. | Lukrecija Ritoša | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč | 78,50 |
| 3. | Dominick Lutrović | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj | 77,00 |
| 4. | Devin Juraj | ŠTUT Pula | 71,50 |
| 5. | Emili Alagić | Srednja škola „Vladimir Gortan“ Buje | 69,00 |
| 6. | Veronika Vukušić | Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj | 67,50 |
| 7. | Marin Rakić | Srednja škola Markantuna de Dominisa Rab | 54,00 |

Konačna ljestvica rezultata za disciplinu 7.

| Rang | Učenik/ca | Škola | Bodovi |
|-------------|-----------------------|---|---------------|
| 1. | Paolina Matas | Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj | 61,00 |
| 2. | Mia Tihana Cvjetković | ŠTUT Pula | 54,50 |
| 3. | Fabijan Nađ | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč | 49,00 |
| 4. | Vedran Brnčić | Hotelijsko-turistička škola Opatija | 33,00 |



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



Konačna ljestvica rezultata za disciplinu 8.

| Rang | Učenik/ca | Škola | Bodovi |
|-------------|--------------------|---|---------------|
| 1. | Ivan Kasprek | Hotelijersko-turistička škola Opatija | 93,00 |
| 2. | Nora Berc Gojković | Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu | 92,00 |
| 3. | Ena Božić | Srednja škola dr. Antuna Barca Crikvenica | 89,50 |
| 4. | Maria Delić | Ugostiteljska škola Opatija | 83,50 |
| 5. | Andrea Dorčić | Srednja škola Hrvatski kralj Zvonimir, Krk | 83,50 |
| 6. | Andrea Ivančić | Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč | 82,00 |
| 7. | Arlinda Krasnić | Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj | 59,50 |
| 8. | Esmir Sulejmanoski | Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj | 52,50 |



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula



GASTRO U MEDIJIMA

NEZAVISNI ISTARSKI NEWS PORTAL

SRIJEDA, 28. VELJAČA 2018. 09:18

iPress^{HR}

VJESTI ISTRINA KRONIKA VAŠE VIJESTI GOSPODARSTVO SVIJET SPORT MAGAZIN

ZAVRŠIO

ROCKWOOL

Kamena vuna.
Protupožarna, toplinska
i zvučna izolacija.

VRIJEME:
UMAG -5°C

Sjeveroistočnjak

TEČAJNA LISTA

Budućnost turizma u njihovim je rukama

Pulska Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu ove je godine bila domaćin regionalnog natjecanja učenika "Gastro 2018." u Hotelu Pula. Jedanaest škola iz Istre, Primorsko goranke i Ličko središnje županije jučer se tijekom cijelog dana natjecalo u osam disciplina - pet gastronomskih i tri turističko-hoteljerske.

- U prvoj disciplini učenici pripremaju meni koji se sastoji od četiri slijeda, od juhe, toplog predjela, glavnog jela i deserta, i za to imaju četiri sata. Za to vrijeme naši učenici konobari imaju postavljanje stola i dekantiranje vina, a potom poslužuju pripremljena jela.

Treća disciplina je pripremanje hladnog slanog izložka na tanjuru, a četvrta hladnog slatkog izložka, peta disciplina su kokteli, šesta disciplina poslovanje recepcije hotela, sedma poslovanje putničke agencije i osma disciplina je predstavljanje turističkog odredišta, odnosno destinacije, pojasnila nam je ravnateljica pulske škole **Orhideja Petković**.

- Oni koji osvoje prva tri mjesta, odnosno u petoj disciplini prva dva mjesta, izravno se plasiraju na državno Gastro natjecanje koje će se održati u ožujku u Srednjoj školi Ambroza Haračića u Malom Lošinjju.

Povjerenstvo koje ocjenjuje učenike čine ljudi iz istarskih ugostiteljsko-turističkih poduzeća te iz Udruge kuhara i barmena Istre. Osim što učenici mogu usporediti svoje vještine i sposobnosti na Gastro natjecanjima se za najbolje zainteresiraju i potencijalni poslodavci.

To se dogodilo lani jednom našem učeniku koji je u Londonu osvojio zlatnu medalju u predstavljanju turističke destinacije. Kada se ranije taj isti učenik natjecao na državnom natjecanju na Lošinjju prišao mu je šef hotela u kojem se održavao Gastro, dao mu vizitku i zamolio ga da im se javi za posao čim maturira, rekla je Petković.

Ravnateljica je naglasila da Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu u zadnjih nekoliko godina ponovo bilježi veliki interes učenika i to onih s vrlo dobrim i izvrsnim uspjehom u osnovnoj školi. Dio zasluga za to zasigurno pripada i popularnim kulinarским tv emisijama koje su i mladim generacijama pokazale koliko su cijenjeni kvalitetni i kreativni chefovi.

A najbolje od najbolja 43 učenika koji su se natjecali uz pomoć svojih mentora možete pogledati na linku [Škole za ugostiteljstvo i turizam Pula](#).

Zamjetno je da su učenici pulske Škole za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu te Turističko-ugostiteljske škole Antona Štifačića iz Poreča doista u vrhu u gotovo svim disciplinama. (iPress)

JOŠ U RUBRICI ISTRINA



SRBEDA, 28. VELJAČE 2018.

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE Hotel Pula i školski kabinet kuharstva 15. veljače 2018. Pula



Prethodno: > Pula / Istra > Školski kabinet kuharstva i ugostiteljske discipline natjecanje učenika učenika

"GASTRO 2018." REGIONALNO NATJECANJE ZA SJEVERNO HRVATSKO PRIMORJE

Budući hotelijerski i ugostiteljski djelatnici odmjerili znanja i vještine

15.02.2018 16:41



Pulska Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu ove je godine bila domaćin regionalnog natjecanja "Gastro 2018." za sjeverno hrvatsko primorje. Ta joj je čast pripala tek drugi put otkako postoji ovo cijenjeno natjecanje, a učenici iz 11 ugostiteljsko-turističkih škola iz Primorsko-goranske, Ličko-senjske i Istarske županije odmjerili su svoja znanja i vještine jučer u hotelu Pula.

Osam natjecateljskih disciplina

Njih 43 natjecalo se u osam disciplina, pet gastronomskih i tri turističko-hotelijerske.

- U prvoj disciplini učenici pripremaju meni koji se sastoji od četiri slijeda, od juhe, toplog predjela, glavnog jela i deserta, i za to imaju četiri sata. Za to vrijeme naši učenici konobari imaju postavljanje stola i dekantiranje vina, a potom poslužuju pripremljena jela, pri čemu se ocjenjuju čak i komunikacijske vještine. Treća disciplina je pripremanje hladnog slanog izložka na tanjuru, a četvrta hladnog slatkog izložka, peta disciplina su kokteli, šesta disciplina poslovanje recepcije hotela, sedma poslovanje putničke agencije i osma disciplina je predstavljanje turističkog odredišta, odnosno destinacije, objasnila je ravnateljica škole domaćina Orhideja Petković.

Oni koji osvoje prva tri mjesta, odnosno u petoj disciplini prva dva mjesta, izravno se plasiraju na državno Gastro natjecanje koje će se održati u ožujku u Srednjoj školi Ambroza Haračića u Malom Lošnju.

Povjerenstvo koje ocjenjuje učenike čine ljudi iz istarskih ugostiteljsko-turističkih poduzeća te iz Udruge kuhara i barmena Istre. Osim teorijskih znanja i konkretnih vještina, za dobar plasman i mogućnost odlaska na državno natjecanje bitan je i umjetnički dojam. Ravnateljica Petković dodala je da jedno ovakvo natjecanje, koje u Hrvatskoj ima jako dugu tradiciju, učenicima jako puno znači iz više razloga. Osim što mogu usporediti svoje vještine i sposobnosti s drugim učenicima istog umjerenja na istom mjestu, testirali svoju smirenost, kreativnost, brzinu i samopouzdanje, na Gastro natjecanjima se nerijetko za učenike zainteresiraju i potencijalni poslodavci koji će rado zaposliti učenike kod kojih prepoznaju tražene potencijale.

Višestruka korist natjecanja

Tako se pred ocjenjivačkom komisijom i brojnim gostima svi natjecatelji žele predstaviti u najboljem svjetlu. Gastro natjecanje zasigurno je najveći izazov za mlade učenike kuharstva. Naime, njih dolaskom u natjecateljsku kuhinju, dočekuju košarice s namirnicama od kojih u pola sata moraju osmisliti meni od četiri slijeda i napisati recepturu. Nakon toga kreću s pripremom jela pri čemu imaju samo jednog pomoćnika.

Ništa manje stresno nije ni učenicima koji se natječu u disciplini Poslovanje recepcije hotela, a koji moraju pokazati i jako dobro baratanje stranim jezicima i vještinu poslovne korespondencije, što se traži i od učenika koji se natječu u kategoriji Predstavljanje turističkog odredišta ili destinacije.

- Naša škola gotovo svake godine ima prvake u barem jednoj disciplini na državnom natjecanju, ali i na međunarodnim natjecanjima, i jako smo ponosni na naše učenike. Ali mi im neprestano ponavljamo da su oni već sada pobjednici, svi zajedno, jer su već sada odabrani kao najbolji među svojim školskim kolegama. Pobjednici su i oni koji se već na praksi pokažu izvrsnim radnicima pa ih posao spremno čeka nakon završetka škole. Recimo, lani je naš učenik u Londonu osvojio zlatnu medalju u predstavljanju turističke destinacije. I ne samo to, nego kad se taj isti učenik natjecao na državnom natjecanju na Lošnju u toj istoj disciplini, prišao mu je šef hotela u kojem se održavao Gastro, dao mu vizitku i zamolio ga da im se obavežno javi za posao čim maturira, rekla je Petković.

Ponosio je dodala da Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu u zadnjih nekoliko godina konačno ponovo bilježi veliki interes učenika i to onih s vrlo dobrim i izvrsnim uspjehom u osnovnoj školi. Dio zasluga za to, priznala je, zasigurno pripada popularnim kulinarским tv emisijama koje su i mladim generacijama pokazale koliko su cijenjeni kvalitetni i kreativni chefovi. (Pisalo Patricija SOFTIĆ, Snimio Neven LAZAREVIĆ)



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE Hotel Pula i školski kabinet kuharstva 15. veljače 2018. Pula



Srijeda, veljača 28, 2018 Latest: Boris Miletić: „Uključivanjem građana i uvođenjem „pametnih“ rješenja, Pula postaje sve ugodniji grad za život“



PULSKA SVAKODNEVNICA



NEWS

PULA

ISTRA

SPORT & GLAZBA

KULTURA

CRNA KRONIKA

FASHION & MODELS

KOLUMNE

FOTO GALERIJE



15. veljače 2018. Pulska Svakodnevica



U hotelu Pula danas je održano regionalno natjecanje učenika hotelijersko-turističkih škola Gastro 2018. na kojemu su svoja znanja i vještine predstavila 43 učenika iz 11 srednjih škola.

Aktualno

U subotu Pula 1981 – Istrauni

Boris Miletić: „Uključivanjem građana i uvođenjem „pametnih“ rješenja, Pula postaje sve ugodniji grad za život“

Predstavnici Grada Pule posjetili prihvatili beskučnike

1. nacionalna konferencija "Cjelogodišnji turizam na krilima uspješnih poduzetnica"

Predavanje Davida Orlovića "Etiopski rat i fašizam u Istri (1935. – 1936.)"

Od 27. svibnja letovi iz Pule za St. Petersburg

REKORDNA GLEDANOST U KINU VALLI U 2 GODINI

Ženska večer uz dobru knjigu: Važnost društvenih mreža danas

Bavarcima i dalje Hrvatska omiljena destinacija – očekuje se 5 posto više gostiju u 2018.

Zatvaranje ulaza na poluotok Vižula zbog radova



REGIONALNO GASTRO NATJECANJE Hotel Pula i školski kabinet kuharstva 15. veljače 2018. Pula

Domaćin natjecanja ta regiju III u koju spadaju Primorsko-goranska, Ličko-senjska i Istarska županija bila je pulska Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu.

U ime Grada Pule učenike, njihove mentore i ostale sudionike natjecanja pozdravio je pročelnik Ureda Grada Pule Aleksandar Matić koji je svima zaželio puno uspjeha na današnjem natjecanju.

Cilj natjecanja Gastro 2018. je razviti i poticati interese učenika za turističko-ugostiteljsku struku te razviti pozitivna stajališta prema budućem zvanju i zanimanju.

Učenici ugostiteljsko – turističkih škola natječu se u 8 disciplina i to u pripremanju i posluživanju menija, pripremanju barskih mješavina, poslovanju recepcije hotela, poslovanju putničke agencije, predstavljanju turističke destinacije te u prezentaciji hladnog slanog i slatkog izložka.

Najbolje plasirani s današnjeg natjecanja plasiraju se na državno natjecanje koje će se održati u ožujku ove godine u Malom Lošinj.



EDIC Pula-Pola u radnoj skupini Europske komisije

Moguće vremenske neprilike na području Istarske županije

Događaji na pulskoj tržnici ovoga vikenda

Edukacija starijih osoba o prijevarama

Predstavljen vizualni identitet 65. Pulskog filmskog festivala

Provaljeno u teretne automobile

Maslina kao simbol mira i poveznica Pule i Essena

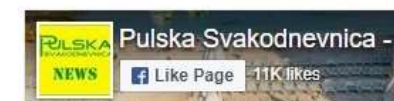
Stožer civilne zaštite Grada Pule spreman najavljeno pogoršanje vremena

Multimedijalna izložba „Tour d' Istria“ by Romulić & Stojčić u Motovunu

Kontakt:

pulskasvakodnevica@gmail.com

Potražite nas na Facebooku





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula





REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Hotel Pula i školski kabinet kuharstva
15. veljače 2018. Pula

