



ŠKOLA ZA
**TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU**
— PULA



KLASA: 602-02/25-01/28

URBROJ: 2168-21-25-1

U Puli, 18. lipnja 2025.

POZIV

Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu poziva vas na **3. SOMMELIER CUP**, natjecanje učenika iz sommelierstva, koje će se održati **1. listopada 2025. u Puli**.

Predviđeni datum dolaska: 30. rujna 2025.

Predviđeni datum odlaska: 2. listopada 2025.

Rok za prijavu je 24. rujna 2025. na mail: aktivugostitelja.stutpula@gmail.com

Kotizacija iznosi **25 EUR po učeniku**

Natjecateljima i mentorima nudimo mogućnost noćenja s doručkom u Akademisu „Lipa“ po sljedećim cijenama:

- jednokrevetna soba: 50 EUR

- dvokrevetna soba: 75 EUR

- trokrevetna soba: 90 EUR

Broj ležaja je ograničen, popunjava se prema redoslijedu prijava.

U nastavku Propozicije natjecanja, opisi modula, ocjenjivački listići i prilozi.

Propozicije natjecanja:

- Na natjecanju sudjeluju učenici srednjih škola
- Natjecanje se odvija između 10 parova učenika.
- Natjecateljski par čine dva učenika iz iste škole koji mogu biti iz različitih obrazovnih smjerova te mogu biti na različitim godinama obrazovanja.
- Naglasak natjecanja odnosi se na iskazano znanje, vještine, stručnost, kreativnost, profesionalnost i uspješno rješavanje teorijskih i praktičnih zadataka.
- Ekipe pripremaju mentori prema unaprijed dobivenim propozicijama od strane organizatora.
- Natjecanje se odvija kroz šest modula. Ekipu čine dva učenika. Oba učenika se natječu u svih šest modula te se bodovi zbrajaju. Pobjednik je par s najviše bodova.
- Inventar i namirnice osigurava organizator za prvih 5 modula. Za šesti modul organizator osigurava inventar i pjenušavo vino, ostale sastojke za pripremu Spritza natjecatelji donose sami.
- Natjecatelji mogu ponijeti vlastiti otvarač za vino.
- Osobni izgled: Školska uniformi za konobara - sommeliera, dugi rukavi (može košulja, sako). Dugi, lakirani nokti nisu dopušteni, uredne ruke bez nakita i sata. Duga kosa svezana i uredna.

Moduli:

1. Prepoznavanje boca vina i alkoholnih pića
2. Prepoznavanje destilata
3. Otvaranje bijelog vina i posluživanje komisiji
4. Dekantiranje crvenog vina i posluživanje gostiju (5 gostiju)
5. Otvaranje pjenušavog vina i rastakanje u 8 čaša podjednako
6. Priprema Spritz-a vlastita kreacija

Modul 1: Na osnovu ponuđenih slika vinskih boca i jakih alkoholnih pića pridružiti joj odgovarajući naziv boce. Npr. Burgunška, Alzaška, Magnum, Jeroboam, Aperol, Havana rum, Jagermeister...Učenik se ocjenjuje prema tablici u prilogu.

Modul 2. Učenik na osnovu mirisa i boje prepoznaje 8 jakih alkoholnih pića.

Modul 3. Učenik prezentira, otvara i poslužuje bijelo vino komisiji (3 člana). Učenik se ocjenjuje prema tablici u prilogu. Maksimalni broj bodova je 100. Za pogreške se dodjeljuju negativni bodovi koji se oduzimaju od maksimalnih 100 bodova.

Modul 4. Učenik prezentira, otvara i poslužuje crveno vino. Vino rastače iz dekantera gostima za stolom. Maksimalni broj bodova je 100. Za pogreške se dodjeljuju negativni bodovi koji se oduzimaju od maksimalnih 100 bodova.

Modul 5. Učenik prezentira, otvara i poslužuje pjenušavo vino. Vino rastače u 7 čaša podjednako. Mjeri se količina vina u 6 čaša. U svakoj čaši treba biti 10 cl vina. Svako odstupanje od 1 cl donosi 1 negativan bod za svaku čašu. Odstupanje do 0,9 cl ne donosi negativni bod. Učenik se ocjenjuje prema tablici u prilogu. Maksimalni broj bodova je 100. Za pogreške se dodjeljuju negativni bodovi koji se oduzimaju od maksimalnih 100 bodova.

Modul 6. Pripremiti vlastito osmišljen spritz. Ocjenjuje se stručni rad, okus, miris, izgled. Organizator natjecanja će osigurati čaše, pjenušavo vino i soda vodu. Ostale sastojke po izboru donose natjecatelji sa sobom. Dozvoljeni, preporučljivi home-made pripravci. Mašti na volju. Ukupno vrijeme za pripremu i posluživanje iznosi 10 min. Učenik se ocjenjuje prema tablici u prilogu.

Prilog 1: Ocjenjivački listići

Posluživanje bijelog vina	
1. Osobno predstavljanje	0 1 2 3 4
2. Nuđenje gazirane i negazirane vode	0 1 2
3. Donošenje vina i potrebnog inventara na pomoćni radni stol	0 1 2 3 4
4. Prezentiranje boce domaćinu stola	0 1 2 3
5. Rezanje kapice ispod prstena	0 1 2
6. Brisanje vrata boce -vanjsko	0 1 2
7. Vađenje čepa – (bez dodirivanja prstima)	0 1 2
8. Provjera i skidanje čepa s otvarača	0 1 2
9. Brisanje vrata boce -unutarnje	0 1 2
10. Prezentacija čepa domaćinu stola – na tanjuriću	0 1 2
11. Ponuda kušanja domaćinu stola	0 1 2
12. Točenje vina ostalim gostima	0 1 2
13. Nadotakanje vina domaćinu stola	0 1 2
14. Dodirivanje čaše bocom	0 1 2
15. Kretanje u smjeru kazaljke na satu	0 1
16. Odnošenje čepa sa stola	0 1 2
17. Pospremanje inventara s gueridona	0 1 2 3
18. Prolijevanje vina	0 1 2 3
19. Osobni izgled	0 1 2 3 4 5
20. Rad i ponašanje sommeliera	0 1 2 3 4 5
Bodovi	100
Negativni bodovi	
Ukupno	

Posluživanje crvenog vina - dekantiranje	
1. Osobno predstavljanje	0 1 2 3 4
2. Nuđenje gazirane i negazirane vode	0 1 2
3. Donošenje vina i potrebnog inventara na pomoćni radni stol	0 1 2 3 4
4. Prezentiranje boce domaćinu stola	0 1 2 3
5. Rezanje kapice ispod prstena	0 1 2
6. Brisanje vrata boce -vanjsko	0 1 2
7. Vađenje čepa – (bez dodirivanja prstima)	0 1 2
8. Provjera i skidanje čepa s otvarača	0 1 2
9. Brisanje vrata boce -unutarnje	0 1 2
10. Paljenje svijeće	0 1 2
11. Dekantiranje	0 1 2 3
12. Gašenje svijeće – ne puhanjem, ne prstima	0 1 2
13. Prezentacija čepa domaćinu stola	0 1 2
14. Ponuda kušanja domaćinu stola	0 1 2
15. Točenje vina ostalim gostima	0 1 2
16. Nadotakanje vina domaćinu stola	0 1 2
17. Dodirivanje čaše dekanterom	0 1 2
18. Kretanje u smjeru kazaljke na satu	0 1
19. Odnosenje čepa sa stola	0 1 2
20. Pospremanje inventara s gueridona	0 1 2 3
21. Prolijevanje vina	0 1 2 3
22. Osobni izgled	0 1 2 3 4 5
23. Rad i ponašanje sommeliera	0 1 2 3 4 5
24. Rastakanje – 15 cl. Odstupanje za svakih započelih 1 cl po čaši = 1 negativan bod	
Bodovi	100
Negativni bodovi	
Ukupno	

Posluživanje pjenušavog vina	
1. Osobno predstavljanje	0 1 2 3 4
2. Nuđenje gazirane i negazirane vode	0 1 2
3. Donošenje vina i potrebnog inventara na pomoćni radni stol	0 1 2 3 4
4. Prezentiranje boce domaćinu stola	0 1 2 3
5. Rezanje kapice i skidanje košarice	0 1 2
6. Vađenje čepa – s ubrusom	0 1 2
7. Provjera čepa	0 1 2
8. Brisanje vrata boce -unutarnje	0 1 2
9. Prezentacija čepa domaćinu stola – na tanjuriću	0 1 2
10. Ponuda kušanja domaćinu stola	0 1 2
11. Točenje vina ostalim gostima	0 1 2
12. Nadotakanje vina domaćinu stola	0 1 2
13. Dodirivanje čaše bocom	0 1 2
14. Kretanje u smjeru kazaljke na satu	0 1
15. Odnosenje čepa sa stola	0 1 2
16. Pospremanje inventara s gueridona	0 1 2 3
17. Prolijevanje vina	0 1 2 3
18. Osobni izgled	0 1 2 3 4 5
19. Rad i ponašanje sommeliera	0 1 2 3 4 5
20. Rastakanje – 10 cl. Odstupanje za svakih započelih 1 cl po čaši = 1 negativan bod	
Bodovi	100
Negativni bodovi	
Ukupno	