

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Symbol kwalifikacji: **SPC.01**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

SPC.01-01-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj tort z napisem „*Dla Taty*” zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość cukru kryształu do ciasta biszkoptowo-tłuszczowego odważ samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarko-zamrażarce. Jaja są zdezynfekowane.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do odważenia cukru kryształu.

Po wystudzeniu ciasta biszkoptowo-tłuszczowego zgłoś Przewodniczącemu ZN gotowość do jego oceny.

Wyrób gotowy ułóż na paterze i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na tort z napisem „Dla Taty”		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe		
Żółtko	szt.	2
Białko	szt.	3
Cukier kryształ	g	80
Masło 82 %	g	40
Mąka pszenna typ 450	g	30
Skrobia ziemniaczana	g	20
Kakao	g	10
Orzechy włoskie	g	30
Olej rzepakowy (do smarowania papieru do pieczenia)	ml	10
Syrup cukrowy - herbaciany		
Cukier kryształ	g	40
Woda	g	100
Herbata wiśniowa	saszetka	1
Żelka wiśniowa		
Wiśnie mrożone	g	300
Cukier kryształ	g	40
Sok z cytryny	ml	5
Woda	g	24
Żelatyna	g	10
Krem russel-bezowy		
Cukier kryształ	g	120
Woda	g	60
Białko	szt.	2
Masło 82 %	g	250
Kakao	g	10
Aromat miętowy	g	2
Ganasz czekoladowy do napisu		
Czekolada gorzka	g	30
Śmietanka 30 %	g	15
Owoce do dekoracji		
Brzoskwinie z syropu	g	60
Kiwi	szt.	1

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć cukier kryształ do ciasta biszkoptowo-tłuszczowego zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki. Odważanie wykonać po uzyskaniu zgody.
2. Ustawić temperaturę w piekarniku na 180 °C w trybie góra-dół (dla piekarnika z termoobiegiem ok. 170 °C).
3. Przeprowadzić obróbkę wstępną jaj (umyć, sprawdzić świeżość wybijając pojedyncze jajo, oddzielając żółtko od białka do osobnych naczyń).
4. Dno tortownicy wyłożyć dociętym na wymiar papierem do pieczenia, natłuścić olejem w razie potrzeby.
5. Sporządzić żelkę wiśniową:
 - namoczyć żelatynę w zimnej wodzie na ok. 10 minut,
 - w garnku umieścić wiśnie, sok z cytryny i cukier kryształ, gotować do uzyskania miękkiej konsystencji owoców, usunąć ewentualne pestki, zblendować, przetrzeć przez sito – przecieru powinno być około 220-230 g,
 - połączyć przetarte owoce z napęczniałą żelatyną, mieszać do całkowitego jej rozpuszczenia,
 - żelkę wylać na tortownicę wyłożoną folią spożywczą, zestalić w chłodziarce.
6. Sporządzić ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:
 - rozdrobnić orzechy nożem na desce,
 - przesiać mąkę pszenną, skrobię ziemniaczaną i kakao przez sito, wymieszać,
 - utrzeć mikserem masło z żółtkami i połową cukru,
 - ubić mikserem pianę z białek na sztywno, utrwalić pozostałą część cukru,
 - do utartego masła dodawać na przemian ubitą pianę i przesiane mąki z kakao, delikatnie mieszając,
 - następnie dodać do ciasta posiekane orzechy, delikatnie wymieszać,
 - ciasto wyłożyć na przygotowaną tortownicę, wyrównać powierzchnię,
 - upiec w nagrzanym piekarniku, ostudzić, wyjąć z formy. Zgłosić Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.
7. Sporządzić syrop cukrowy - herbaciany:
 - zagotować wodę z cukrem,
 - zaparzyć herbatę,
 - ostudzić syrop.
8. Sporządzić krem russel-bezowy:
 - napowietrzyć masło,
 - ugotować syrop z wody i cukru do temp. 117÷120 °C, połączyć z przesianym kakao,
 - ubić pianę z białek na sztywno,
 - nadal ubijając białka stopniowo cienkim strumieniem dodawać wrzący syrop, ubijać do ostudzenia bezy,
 - do masła, wciąż ubijając, dodawać stopniowo ubitą bezę i aromat miętowy,
 - 2 łyżki kremu przełożyć do rękawa cukierniczego zakończonego tylką - gwiazdką,
 - resztę kremu przełożyć do drugiego rękawa cukierniczego.
9. Sporządzić ganasz czekoladowy:
 - śmietankę podgrzać do temperatury około 80 °C, zalać czekoladę,
 - po około 2 minutach wymieszać do całkowitego rozpuszczenia czekolady,
 - ganasz przełożyć do worka cukierniczego zakończonego tylką – gładką.

10. Złożyć tort i udekorować (ilustracja 1 i 2):

- bok tortownicy wyłożyć folią rantową, tortownicę ustawić na podkładce pod tort,
- do przygotowanej tortownicy włożyć ostudzony krążek ciasta biszkoptowo-tłuszczowego,
- nasączyć krążek ciasta syropem cukrowym - herbacianym,
- wyszprycować ciekłą warstwę kremu russel-bezowego z rękawa cukierniczego bez tylki na całą powierzchnię tak, aby zakryć ciasto, wyrównać dociągając krem do folii rantowej,
- na krem położyć zestaloną żelkę wiśniową,
- wyszprycować resztę kremu russel-bezowego z rękawa cukierniczego bez tylki na całą powierzchnię żelki, wyrównać dociągając krem do folii rantowej,
- wykonać napis z ganaszu czekoladowego „Dla Taty”,
- udekorować tort kremem russel-bezowym z rękawa cukierniczego zakończonego tyłką - gwiazdką,
- umyć, obrać kiwi,
- udekorować tort brzoskwiniami i kiwi.

11. Tort wydać na paterze i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

12. Ewentualne pozostałe surowce / półprodukty / wyroby gotowe należy zabezpieczyć we właściwych warunkach.



Ilustracja 1. Wyrób gotowy – widok z góry, przykładowa dekoracja



Ilustracja 2. Wyrób gotowy – widok przekroju

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będą podlegać 3 rezultaty:

- ciasto biszkoptowo-tłuszczowe nasączone syropem cukrowym - herbacianym,
- tort – żelka wiśniowa i krem russel-bezowy,
- tort – ganasz czekoladowy, złożenie, napis i dekoracja owocowa

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, syropu cukrowego - herbacianego, żelki wiśniowej i kremu russel-bezowego.