



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2013
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-01-13.10**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

Numer <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska	

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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1 – paszteciki z ciasta francuskiego**

1	Paszteciki mają kształt trójkąta, nie są spieczone po brzegach.						
2	Paszteciki są porównywalnej wielkości.						
3	Paszteciki po wypieku mają złoty kolor.						
4	Paszteciki mają: farsz wilgotny, ciasto chrupkie, łamliwe, kruche.						
5	Smak typowy dla pasztecików z nadzieniem z kapusty i pieczarek, nie za słony i nie za ostry.						

Rezultat 2 – barszcz czerwony czysty

1	Barszcz jest klarowny.						
2	Barszcz ma charakterystyczny ciemno purpurowy kolor bez znamion zbrązowienia.						
3	Barszcz ma wyraźnie wyczuwalny smak przypraw.						
4	Barszcz ma smak słodko – kwaśny, typowy dla barszczu.						

Rezultat 3 - zastawa stołowa do ekspedycji barszczu z pasztecikami

1	Barszcz jest wyporcjowany do bulionówki na podstawce.						
2	Dobre sztucce – łyżka do barszczu.						
3	Paszteciki podane na talerzu płaskim do przekąsek lub dania zasadniczego.						

Rezultat 4 - sposób wyporcjowania potraw*Uwaga – oceniać po zgłoszeniu gotowości do ekspedycji przez zdającego Przewodniczącemu ZNCP*

1	Paszteciki wyporcjowane po 3 na jednym talerzu.						
2	Potrawy wyporcjowane estetycznie: zastawa nie poplamiona.						
3	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.						

Numer stanowiska						

Przebieg wykonania potraw						
1	Sprawdził świeżość jaj, umył pieczarki i kapustę.					
2	Używał desek do krojenia zgodnie z systemem HACCP.					
3	Udekorował wierzch pasztecików kminkiem.					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis