

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-01-13.10

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2013
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. 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.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami i sposobami wykonania, sporządź 3 porcje barszczu czerwonego czystego z pasztecikami z ciasta francuskiego z nadzieniem z białej kapusty i pieczarek.

Na przygotowanym stanowisku pracy znajdziesz niezbędne surowce, urządzenia i sprzęt. Wywar do sporządzenia barszczu czystego, wodę oraz piezarki do sporządzenia farszu do pasztecików musisz odmierzyć sobie sam. Pozostałe surowce masz odważone.

Dobierz zastawę stołową, wyporcuj paszteciki w taki sposób, aby każda porcja zawierała 3 paszteciki. Barszcz ekspeduj w wybranym naczyniu.

Zgłoś przewodniczącemu ZNCP gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i p.poż. oraz ochrony środowiska.

Receptura na 3 porcje barszczu czerwonego czystego

Surowce	Ilość
wywar mięsno - warzywny	500 ml
buraki	300 g
liść laurowy	1 szt.
ziele angielskie	4 szt.
czosnek	3 ząbki
woda	500 ml
cytrynowy	30 ml
sól, cukier, pieprz, majeranek	do smaku

Sposób wykonania barszczu czerwonego czystego

1. Odmierz wywar i wodę zgodnie z recepturą.
2. Dokonaj obróbki wstępnej buraków.
3. Przygotuj wywar z buraków i przypraw.
4. Gotuj wywar na wolnym ogniu.
5. Podgrzej gotowy wywar mięsno-warzywny.
6. Połącz wywary precedzając je przez sito.
7. Dopraw do smaku.

Receptura na 3 porcje pasztecików z ciasta francuskiego

Surowce	Ilość
ciasto francuskie chłodzone	500 g
kapusta biała	150 g
pieczarki	150 g
cebula	50 g
olej	50 g
ser żółty twardy starty na tarce o drobnych oczkach	50 g
sól, pieprz	do smaku
jaja (żółtko do farszu + białko do smarowania pasztecików)	1 szt.
kminek	5 g (do dekoracji powierzchni pasztecików)
mąka pszenna (do podsypywania)	20 g

Sposób wykonania pasztecików

1. Sporządź farsz.
2. Do wystudzonego farszu dodaj surowe żółtko, wymieszaj i dopraw do smaku.
3. Podziel farsz na 9 równych części.
4. Wyjmij ciasto z lodówki, odpakuj.
5. Wykrój 9 jednakowych kwadratów, nałóż nadzienie.
6. Złóż po przekątnej w kształt trójkąta, sklej i posmaruj białkiem.
7. Posyp powierzchnię kminkiem.
8. Piecz w piekarniku nagrzanym do temp 200 °C około 20 min.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem,
- barszcz czerwony czysty,
- zastawa stołowa do ekspedycji potraw,
- sposób wyporcjowania potraw

oraz

przebieg wykonania potraw.