

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-01-15.05

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
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 (ZNCP).
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 ZNCP.
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 ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
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 tożsamości

Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami wykonaj po dwa zestawy potraw składających się z: kotletów z kaszy gryczanej i pieczarek, dipu koperkowego i surówki z pomidorów. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, jaja zostały zdezynfekowane. Dobierz zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała trzy kotlety, dip i surówkę z pomidorów.

Gorące kotlety oraz dip i surówkę podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztućce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP poprzez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadanie przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptury na 2 porcje

Kotlety z kaszy gryczanej i pieczarek		
Surowce	j.m.	Ilość
Kasza gryczana	g	80
Pieczarki	g	120
Cebula	g	60
Masło	g	30
Jajo	szt.	1
Szcypiorek	pęcz.	½
Bułka tarta	g	40
Mąka ziemniaczana	g	10
Olej	ml	50
Sól, pieprz		do smaku

Sposób wykonania kotletów.

1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
2. Odmierz wodę w ilości 1,5 objętości kaszy.
3. Ugotuj kaszę i wystudź.
4. Pokrojone w drobną kostkę cebulę i pieczarki podsmaż na części masła.
5. Wyrób masę z wystudzonej kaszy, pieczarek, pokrojonego szcypiorku, reszty masła, jajka, mąki ziemniaczanej i dopraw do smaku. Podziel na 6 równych części.
6. Uformuj okrągłe kotlety, wypanieruj, usmaż na złocisty kolor.
7. Kotlety wyporcuj.

Dip koperkowy		
Surowce	j.m.	Ilość
Jogurt naturalny	g	150
Koperek	pęcz.	½
Majonez	g	50
Sól, cukier		do smaku

Sposób wykonania dipu koperkowego.

1. Przeprowadź obróbkę wstępną koperku.
2. Połącz jogurt i majonez w jednolitą masę, dodaj pokrojony koperek.
3. Dopraw do smaku.
4. Dip wyporcuj na 2 równe porcje.

Surówka z pomidorów		
Surowce	j.m.	Ilość
Pomidory	g	150
Oliwa	ml	20
Szcypiorek	pęcz.	½
Sól, cukier		do smaku

Sposób wykonania surówki z pomidorów.

1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
2. Obrany ze skóry pomidor pokrój w plastry i przypraw do smaku.
3. Polej oliwą i posyp szcypiorkiem.
4. Wyporcuj na 2 równe części.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- kotlety z kaszy i pieczarek,
- dip koperkowy,
- surówka z pomidora,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.