

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **02**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-02-16.01

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
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.
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

Sporządź dwa zestawy potraw złożonych ze zrazów w sosie chrzanowym, kaszy jęczmiennej na sypko i fasolki szparagowej z wody. Do sporządzenia potraw wykorzystaj zamieszczone receptury.

Na stanowisku znajdziesz potrzebne surowce, sprzęt i urządzenia. Surowce są odważone, jaja zdezynfekowane. Wodę odmierz sam.

Dobierz do potraw naczynia stołowe i sztućce, wyporcuj potrawy.

Przygotowane do ekspedycji zestawy potraw pozostaw na stanowisku pracy ustawione na blacie roboczym.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska.

Receptura na 2 porcje

Zrazy w sosie chrzanowym			
Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Mięso mielone	g	200	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź masę z mięsa, namoczonej i odcisniętej bułki, żółtka jaja, pokrojonej w kostkę, podsmażonej na oleju cebuli oraz mąki ziemniaczanej. Dopraw do smaku. 3. Wyrób masę, podziel na 4 równe części i uformuj zrazy w kształcie walca. 4. Obtocz zrazy w części mąki pszennej i obsmaż na oleju. 5. Przełóż do garnka i podlej wodą. Duś pod przykryciem. 6. Sporządź zawiesinę z reszty mąki pszennej i wywaru ze zrazów. 7. Po zagęszczeniu sosu dodaj chrzan, zahartowaną śmietanę i dopraw do smaku.
Bułka czerstwa	g	20	
Cebula	g	20	
Jajo (żółtko)	szt.	1	
Mąka ziemniaczana	g	5	
Olej	ml	40	
Woda	ml	250	
Śmietana 18%	g	50	
Mąka pszenna	g	15	
Chrzan	g	30	
Sól	g	do smaku	
Pieprz czarny mielony	g	do smaku	

Kasza jęczmienna na sypko			
Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Kasza jęczmienna	g	120	1. Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy. 2. Kaszę gotuj wolno pod przykryciem, aż kasza wchłonie całą wodę.
Woda	ml	250	
Sól	g	do smaku	

Fasolka szparagowa z wody			
Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Fasolka szparagowa mrożona	g	300	Ugotuj fasolkę szparagową, podziel na 2 części i polej masłem.
Masło extra	g	30	
Sól	g	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- zrazy w sosie chrzanowym,
- kasza jęczmienna na sypko,
- fasolka szparagowa z wody,
- naczynia i sztucce do ekspedycji potraw,
- wyporcjowane potrawy

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

www.EgzaminZawodowy.info