

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

Układ graficzny © CKE 2019



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **04**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

T.06-04-20.01-SG

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami, wykonaj 2 zestawy potraw składających się z: ziemniaków puree zapiekanych z mięsem i marchewką, kapusty duszonej z boczkiem, dipu szczypiorkowego.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce i półprodukty odmierzone i odważone zgodnie z recepturą.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące ziemniaki puree zapiekane z mięsem i marchewką oraz kapustę duszoną z boczkiem i dip szczypiorkowy. Udekoruj potrawy.

Udekorowane potrawy podaj w wybranych naczyniach i podaj do nich sztućce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.

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

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy.

Receptura na 2 porcje

Ziemniaki puree zapiekane z mięsem i marchewką		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość	- Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw, pieczarek i ziemniaków. - Ziemniaki ugotuj i sporządź puree dodając ½ masła, posiekaną natkę pietruszki i dopraw do smaku. Jedną gałązkę natki pietruszki zostaw do dekoracji. - Marchew, pieczarki i cebulę pokrój w kostkę i podduś na pozostałym maśle. Odparuj nadmiar płynu, wymieszaj z mięsem mielonym i dopraw do smaku. - Połowę puree ziemniaczanego ułóż w formie do zapiekania, następnie ułóż przygotowaną masę mięsną, całość przykryj drugą połową puree ziemniaczanego. - Zapiekaj w piekarniku ok. 30 minut (temperatura 200°C). - Gotową potrawę wyporcuj i udekoruj natką pietruszki.
Ziemniaki (3 szt.)	ok.300 g	
Mięso mielone z łopatki wieprzowej	170 g	
Masło klarowane	40 g	
Cebula (½ szt.)	50 g	
Marchew	50 g	
Pieczarki	80 g	
Natka pietruszki (3 gałązki)	15 g	
Sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa mielona	do smaku	

Kapusta duszona z boczkiem		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość	- Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw. - Kapustę drobno poszatkuj. - Boczek i cebulę pokrojone w drobną w kostkę podsmaż na oleju. - Dodaj kapustę, niewielką ilość wody i duś do miękkości kapusty. Odparuj nadmiar wody i dodaj roztarty czosnek z solą. - Dopraw kapustę do smaku i wymieszaj z posiekanym koperkiem. - Uduszoną kapustę wyporcuj i podaj z zapiekаныmi ziemniakami puree.
Kapusta biała	200 g	
Boczek wędzony (3 duże plastry)	50 g	
Cebula (½ szt.)	50 g	
Olej	20 g	
Koperek	3 gałązki	
Czosnek	1 ząbek	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, ocet z białego wina	do smaku	

Dip szczypiorkowy		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość	1. Jogurt naturalny wymieszaj ze śmietaną. 2. Szczypiorek drobno posiekaj. 3. Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku. 4. Dip wyporcuj.
Jogurt naturalny	150 g	
Śmietana 18%	50 g	
Szczypiorek	1/3 pęcz.	
Sól, cukier	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- ziemniaki puree zapiekane z mięsem i marchewką,
- kapusta duszona z boczkiem,
- dip szczypiorkowy,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.