

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

Układ graficzny © CKE 2018



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **03**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-03-18.06

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami, wykonaj 2 zestawy potraw składających się z krokietów ziemniaczanych z pieczarkami, sosu myśliwskiego i surówki z warzyw mieszanych.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą z wyjątkiem bułki tartej. Cebulę wykorzystaj po ½ sztuki do sosu i surówki.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące krokiety ziemniaczane z pieczarkami i schłodzoną surówkę z warzyw mieszanych. Gorący sos myśliwski podaj wieloporcyjowo. Podaj do potraw sztucce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Receptura na 2 porcje

Krokiety ziemniaczane z pieczarkami		Sposób wykonania krokietów ziemniaczanych z pieczarkami
Surowce	Ilość [g]	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Pieczarki zetrzyj na tarce o dużych oczkach. - Ziemniaki zmiel w maszynce elektrycznej. - Sporządź ciasto ziemniaczane z pieczarkami. - Dopraw do smaku. - Uformuj 10 równych krokietów długości ok. 10 cm i grubości 2 cm obtocz je w bułce tartej i usmaż na złoty kolor. - Krokiety podaj w 2 równych porcjach.
Ziemniaki ugotowane w skórkach (stare)	300	
Mąka pszenna	120	
Bułka tarta	20	
Mąka ziemniaczana	10	
Masa jajeczna	20	
Pieczarki	100	
Olej	50	
Sól, pieprz	do smaku	

Sos myśliwski		Sposób wykonania sosu myśliwskiego
Surowce	Ilość [g]	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Ogórek i kiełbasę pokrój w cienkie słupki. - Cebulę pokrój w drobną kostkę, zrumień na oleju i podsmaż z kiełbasą. - Zagęść zawiesiną, dodaj koncentrat pomidorowy i rozdrobniony ogórek. - Zredukuj sos do wymaganej gęstości. - Dopraw do smaku. - Sos podaj w naczyniu wieloporcyjowym.
Kiełbasa np. toruńska	100	
Ogórek kiszony	20	
Cebula (½ szt.)	35	
Koncentrat pomidorowy	10	
Mąka pszenna	10	
Olej	20	
Sól, pieprz	do smaku	
Woda	200	

Surówka z warzyw mieszanych		Sposób wykonania surówki z warzyw mieszanych
Surowce	Ilość [g]	1. Sporządź sos ze śmietany, soli, pieprzu i bazylii. 2. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 3. Rozdrobnij marchew na tarce o dużych oczkach, a cukinię w słupki. 4. Rozdrobnij w drobną kostkę paprykę i cebulę. 5. Wymieszaj rozdrobnione warzywa, połącz je z sosem i dopraw do smaku. 6. Surówkę wyporcuj na 2 równe części.
Marchew	80	
Cukinia	80	
Papryka	80	
Cebula (½ szt.)	35	
Śmietana 18%	50	
Sól, pieprz, bazylia	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- krokiety ziemniaczane z pieczarkami,
- sos myśliwski,
- surówka z warzyw mieszanych,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.