

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-01-14.08

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
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

Wykonaj po trzy zestawy potraw składających się z: kotletów z soczewicy i mięsa, sosu szczypiorkowego oraz rzodkiewek na gorąco, zgodnie z zamieszczonymi recepturami. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzane zgodnie z recepturą, jaja zdezynfekowane. Dobierz zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała dwa kotlety, sos i rzodkiewki.

Gorące potrawy podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP poprzez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Receptury na 3 porcje

Kotlety z soczewicy i mięsa			Sposób wykonania kotletów. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Soczewicę mocz w 150 ml letniej wody przez 15 minut, następnie ugotuj w tej wodzie. 3. Namocz czerstwą bułkę w mleku. 4. Zmiel ostudzoną soczewicę, mięso, odcisniętą bułkę i podsmażoną cebulę. 5. Wyrób masę mieloną z jajem i przypraw do smaku. Podziel na 6 równych części. 6. Uformuj owalne kotlety, panieruj, usmaż na złocisty kolor. 7. Kotlety wyporcuj.
Surowce	j.m.	Ilość	
Łopátka wieprzowa b/k	g	150	
Soczewica zielona	g	50	
Woda	ml	150	
Bułka czerstwa	szt.	½	
Mleko	ml	100	
Cebula	g	20	
Bułka tarta	g	20	
Olej	ml	50	
Jaja	szt.	1	
Sól, pieprz		do smaku	

Sos szczypiorkowy			Sposób wykonania sosu szczypiorkowego. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Wykonaj podprawę zacieraną. 3. Połącz podprawę z wywarem i zagotuj. 4. Dodaj szczypiorek i gotuj sos 2-3 minuty. 5. Do sosu dodaj zahartowaną śmietanę. 6. Dopraw sos do smaku. 7. Sos wyporcuj na 3 równe porcje.
Surowce	j.m.	Ilość	
Wywar jarski	ml	240	
Szczypiorek	pęczek	1	
Mąka pszenna	g	10	
Masło	g	10	
Śmietana 18%	ml	20	
Sól		do smaku	

Rzodkiewki na gorąco			Sposób wykonania rzodkiewek na gorąco.
Surowce	j.m.	Ilość	
Rzodkiewka	pęczek	1	
Masło	g	50	
Sok z cytryny		z ½ cytryny	
Bułka tarta	g	20	
Sól, cukier		do smaku	

1. Przeprowadź obróbkę wstępną rzodkiewek.
2. Na suchej patelni zrumień bułkę tartą na złoty kolor.
3. Rozpuść masło w rondelku.
4. Zagotuj osoloną wodę z masłem, cukrem i sokiem z cytryny.
5. Rzodkiewki przekrój na pół, gotuj od wrzącej wody 1÷2 min. Odcedź.
6. Wyporcuj rzodkiewki, posyp zrumienioną bułką i polej masłem.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty

- kotlety z soczewicy i mięsa,
- sos szczypiorkowy,
- rzodkiewki na gorąco,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw: kotletów i sosu.