

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

Układ graficzny © CKE 2015



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 |       |          | <b>Sposób wykonania kotletów.</b><br><br>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.<br>2. Odmierz wodę w ilości 1,5 objętości kaszy.<br>3. Ugotuj kaszę i wystudź.<br>4. Pokrojone w drobną kostkę cebulę i pieczarki podsmaż na części masła.<br>5. Wyrób masę z wystudzonej kaszy, pieczarek, pokrojonego szczypiorku, reszty masła, jajka, mąki ziemniaczanej i dopraw do smaku. Podziel na 6 równych części.<br>6. Uformuj okrągłe kotlety, wypanieruj, usmaż na złocisty kolor.<br>7. Kotlety wyporcuj. |
|---------------------------------------|-------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowce                               | j.m.  | Ilość    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kasza gryczana                        | g     | 80       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Pieczarki                             | g     | 120      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cebula                                | g     | 60       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Masło                                 | g     | 30       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jajo                                  | szt.  | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Szczypiorek                           | pęcz. | ½        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Bułka tarta                           | g     | 40       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Mąka ziemniaczana                     | g     | 10       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Olej                                  | ml    | 50       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sól, pieprz                           |       | do smaku |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Dip koperkowy    |       |          | <b>Sposób wykonania dipu koperkowego.</b><br><br>1. Przeprowadź obróbkę wstępną kopereku.<br>2. Połącz jogurt i majonez w jednolitą masę, dodaj pokrojony koperek.<br>3. Dopraw do smaku.<br>4. Dip wyporcuj na 2 równe porcje. |
|------------------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowce          | j.m.  | Ilość    |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Jogurt naturalny | g     | 150      |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Koperek          | pęcz. | ½        |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Majonez          | g     | 50       |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sól, cukier      |       | do smaku |                                                                                                                                                                                                                                 |

| Surówka z pomidorów |       |          | <b>Sposób wykonania surówki z pomidorów.</b><br><br>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.<br>2. Obrany ze skóry pomidor pokrój w plastry i przypraw do smaku.<br>3. Polej oliwą i posyp szczypiorkiem.<br>4. Wyporcuj na 2 równe części. |
|---------------------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowce             | j.m.  | Ilość    |                                                                                                                                                                                                                                             |
| Pomidory            | g     | 150      |                                                                                                                                                                                                                                             |
| Oliwa               | ml    | 20       |                                                                                                                                                                                                                                             |
| Szczypiorek         | pęcz. | ½        |                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sól, cukier         |       | do smaku |                                                                                                                                                                                                                                             |

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

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

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)