

*Arkusze 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.06-02-16.05

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

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami wykonaj po dwa zestawy potraw składających się z: krokietów z kaszą gryczaną i białym serem, dipu z rzodkiewką i kisielu czekoladowego. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, jaja zostały zdezynfekowane. Wodę odmierz (odważ) sam. Dobierz zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała krokiety z kaszą gryczaną i białym serem, dip z rzodkiewką i kisiel czekoladowy.

Gorące krokiety, dip i kisiel podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucce.

Uwaga

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez 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

Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem			Sposób wykonania krokietów z kaszą gryczaną i białym serem.
Surowce	j.m.	Ilość	
ciasto			1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Odmierz wodę w ilości 1,5 objętości kaszy. 3. Ugotuj kaszę i wystudź. 4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na maśle. 5. Wyrób masę z wystudzonej kaszy, rozdrobnionego białego sera, cebuli i dopraw do smaku. 6. Sporządź ciasto naleśnikowe i usmaż cienkie naleśniki. 7. Uformuj krokiety, panieruj je w jajku i bułce tartej i obsmaż z obu stron. 8. Krokiety wyporcuj na 2 równe porcje.
Mąka pszenna	g	100	
Mleko	ml	100	
Jajo	szt.	1	
Woda	ml	80÷100	
Słonina	g	10	
Sól	g	do smaku	
nadzienie			
Kasza gryczana	g	80	
Biały ser półtłusty	g	80	
Cebula	g	60	
Masło	g	30	
Jajo (panierowanie)	szt.	1	
Bułka tarta (panierowanie)	g	50	
Olej (podsmażenie)	ml	50	
Sól, pieprz	g	do smaku	

Dip z rzodkiewką			Sposób wykonania dipu z rzodkiewką.
Surowce	j.m.	Ilość	
Jogurt naturalny	g	120	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Połącz jogurt ze startą rzodkiewką. - Dopraw do smaku. - Dip wyporcuj na 2 równe porcje.
Rzodkiewka	pęczek	½	
Sól, cukier	g	do smaku	

Kisiel czekoladowy			Sposób wykonania kisielu czekoladowego.
Surowce	j.m.	Ilość	
Czekolada	g	33	- Przygotuj zawiesinę z części mleka i mąki ziemniaczanej. - Zagotuj resztę mleka z rozdrobnioną czekoladą do jej rozpuszczenia. - Dodaj zawiesinę i zagotuj. - Wyporcuj na 2 równe części.
Mąka ziemniaczana	g	17	
Mleko	ml	250	

Czas na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- krokiety z kaszą gryczaną i białym serem,
- dip z rzodkiewką,
- kisiel czekoladowy,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

www.EgzaminZawodowy.info