

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2017

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-04-18.01

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZEŚĆ 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 składające się z zupy krem z ogórków kiszonych z grzankami oraz klusek krajanych z kapustą i cukinią.

Dobierz do sporządzonych potraw i napoju zastawę stołową. Wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorącą zupę krem z ogórków kiszonych z grzankami oraz gorące kluski krajane z kapustą i cukinią.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce i półprodukty odmierzone i odważone zgodnie z recepturą. Odważony olej wykorzystaj zgodnie z recepturą do smażenia 2 potraw – nie musisz zużyć go w całości.

Gorące potrawy podaj w wybranych naczyniach, dobierz 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.

Kluski krajane z kapustą i cukinią.		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Odtóż 2 łyżki mąki na podsypkę. Z pozostałej mąki i jaja sporządź ciasto na kluski krajane. Gęstość ciasta ureguluj wodą. Uformuj kluski o szerokości około 0,5 cm i długości około 5 cm i ugotuj je. Poszatkuj drobno kapustę, a cukinię pokrój w półplastry. Podsmaż na 2 łyżkach oleju pokrojone w kostkę boczek i cebulę, a następnie dodaj kapustę. Duś do miękkości. Dodaj cukinię i kluski, całość wymieszaj, uduś z niewielką ilością wody i dopraw do smaku. Wyporcjonowane kluski podaj posypane natką pietruszki.
Mąka pszenna	125 g	
Jaja	1 szt.	
Cukinia	150 g	
Cebula	50 g	
Kapusta biała	200 g	
Boczek wędzony parzony	70 g	
Natka pietruszki	1/6 pęczka	
Olej uniwersalny	do smażenia	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Zupa krem z ogórków kiszonych z grzankami		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Podsmaż na maśle rozdrobnioną cebulę. Dodaj rozdrobnioną marchew i duś do miękkości. Podduszone warzywa gotuj w wodzie z rozdrobnionymi ogórkami ok. 5 min, zmiksuj i przetrzyj przez sito. Zagotuj zupę z zawiesiną z mąki pszennej i wody. Śmietankę wymieszaj z żółtkiem, dodaj do zupy i dopraw do smaku. Pokrojoną bagietkę panieruj w roztrzepanym białku i smaż na oleju na złocisty kolor. Odsącz z tłuszczu. Zupę wyporcuj, udekoruj jogurtem i koperkiem. Podaj z grzankami.
Ogórki kiszone	200 g	
Marchew	80 g	
Cebula	50 g	
Masło	20 g	
Śmietanka 30%	30 g	
Mąka pszenna	15 g	
Jajo	1 szt.	
Olej uniwersalny	do smażenia	
Bagietka pokrojona	4 kromki	
Jogurt gęsty	do dekoracji	
Sól, pieprz	do smaku	
Koperk	do dekoracji	
Woda	200 cm ³	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 3 rezultaty:

- kluski krajane z kapustą i cukinią,
- zupa krem z ogórków kiszonych z grzankami,
- sposób wycierania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

www.EgzaminZawodowy.info