Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2016

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

T.06-04-16.05
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 przekaż 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*

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami wykonaj po dwa zestawy potraw składających się z: krokietów z pieczarkami i jajami, dipu z ogórkiem świeżym i kisielu kawowego. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, jaja zostały zdezynfekowane. Wodę odmierz (odważ) sam. Dobierz zastawę stołową, wyporcjuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała krokiety z pieczarkami i jajami, dip z ogórkiem świeżym i kisiel kawowy. Gorące krokiety, dip i kisiel podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztućce.

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 pieczarkami i jajami		
Surowce	**j.m.**	**Ilość**
ciasto		
Mąka pszenna	g	100
Mleko	ml	100
Jajo	szt.	1
Woda	ml	80÷100
Słonina	g	10
Sól	g	do smaku
nadzienie		
Pieczarki	g	200
Jaja	szt.	2
Cebula	g	60
Szczypiorek	pęczek	¼
Masło	g	30
Jajo (panierowanie)	szt.	1
Bułka tarta (panierowanie)	g	50
Olej (podsmażenie)	ml	50
Sól, pieprz	g	do smaku

Sposób wykonania krokietów z pieczarkami i jajami.
1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
2. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę i rozdrobnione pieczarki podsmaż na maśle, odparuj wodę.
3. Ugotuj jaja na twardo i rozdrobnij je.
4. Wyrób masę z jaj, pieczarek, cebuli, szczypiorku i dopraw do smaku.
5. Sporządź ciasto naleśnikowe i usmaż cienkie naleśniki.
6. Uformuj krokiety, panieruj je w jajku i bułce tartej i obsmaż z obu stron.
7. Krokiety wyporcjuj na 2 równe porcje.

Dip z ogórkiem świeżym		
Surowce	**j.m.**	**Ilość**
Jogurt naturalny	g	120
Ogórek świeży	g	50
Sól, cukier, koperek	g	do smaku

Sposób wykonania dipu z ogórkiem świeżym.
1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
2. Połącz jogurt ze startym ogórkiem i koperkiem.
3. Dopraw do smaku.
4. Dip wyporcjuj na 2 równe porcje.

Kisiel kawowy		
Surowce	**j.m.**	**Ilość**
Kawa rozpuszczalna	g	7
Mąka ziemniaczana	g	17
Mleko	ml	250
Cukier	g	40

Sposób wykonania kisielu kawowego.
1. Przygotuj zawiesinę z części mleka, mąki ziemniaczanej i kawy.
2. Zagotuj resztę mleka z cukrem, połącz z przygotowaną zawiesiną i zagotuj.
3. Wyporcjuj na 2 równe części.

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty

- krokiety z pieczarkami i jajami,
- dip z ogórkiem świeżym,
- kisiel kawowy,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

www.EgzaminZawodowy.info

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info