

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Symbol kwalifikacji: **SPC.01**  
Numer zadania: **02**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-02-25.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

### 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 4 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**

Wykonaj 5 sztuk mini torcików z frużeliną wiśniową, kremem półtłustym waniliowo-cytrynowym i owocami zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość żółtek do ciasta kruchego i kremu półtłustego oraz wody do frużeliny odważ samodzielnie. Surowce nietrawne są zabezpieczone w chłodziarko-zamrażalce. Jaja są zdezynfekowane.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do odważenia żółtek.**

**Po wystudzeniu krążków kruchych zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do ich oceny.**

Wyrób gotowy ułóż na półmiskach i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

**Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.**

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

<b>Receptura na 5 sztuk mini torcików z frużeliną wiśniową, kremem półtłustym waniliowo-cytrynowym i owocami</b>		
<b>Surowce</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>
<b>Ciasto kruche</b>		
Mąka pszenna typ 450	g	250
Masło 82%	g	150
Cukier puder	g	65
Żółtko	g	30
<b>Frużelina wiśniowa</b>		
Wiśnie mrożone drylowane	g	250
Cukier kryształ	g	6
Sok z cytryny	ml	15
Woda	g	20
Skrobia ziemniaczana	g	15
<b>Krem półtłusty wanilinowo-cytrynowy</b>		
Mleko 2%	ml	300
Cukier kryształ	g	75
Cukier wanilinowy	g	16
Żółtko	g	30
Mąka pszenna typ 450	g	10
Skrobia ziemniaczana	g	45
Masło 82%	g	150
Sok z cytryny	ml	ok. 10
<b>Owoce do dekoracji</b>		
Borówki amerykańskie	g	50
Kiwi	szt.	1

## Instrukcja technologiczna

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną jaj (umyć, sprawdzić świeżość wybijając pojedyncze jajo, oddzielając żółtko od białka do osobnych naczyń).
2. Odważyć żółtka do ciasta kruchego i kremu półtłustego zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
3. Ustawić temperaturę w piekarniku na 180 °C w trybie góra-dół (dla piekarnika z termoobiegiem ok. 170 °C).
4. Sporządzić ciasto kruche:
  - przesiać mąkę i cukier puder przez sito na stolnicę/matę silikonową,
  - do mąki z cukrem pudrem dodać tłuszcz, posiekać,
  - dodać żółtka i krótko wyrobić ciasto, następnie schłodzić.
5. Wysmarować dno blachy olejem (nie dotyczy silikonowych), wyłożyć papierem pergaminem.
6. Rozwałkować ciasto do grubości około 2-3 mm.
7. Wyciąć minimum 15 krążków rantem Ø 8 cm.
8. Wypiekać krążki w nagrzanym piekarniku na złoto-jasnobrązowy kolor, ostudzić – gotowość do oceny krążków kruchych zgłosić Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.
9. Sporządzić fruzelinę wiśniową:
  - odważyć wodę wodociągową zgodnie z recepturą,
  - sporządzić zawiesinę z wody i skrobi ziemniaczanej,
  - umieścić w garnku wiśnie, sok z cytryny i cukier, gotować do uzyskania miękkiej konsystencji owoców, połączyć z zawiesiną, doprowadzić do wrzenia i gotować przez około 2 minuty do momentu zgęstnienia fruzeliny,
  - wychłodzoną fruzelinę przełożyć do rękawa cukierniczego.
10. Krem półtłusty wanilinowo-cytrynowy:
  - wymieszać żółtka z połową mleka i cukru oraz przesianą mąką i skrobią ziemniaczaną,
  - zagotować resztę mleka i cukru oraz cukier wanilinowy,
  - zaparzyć mieszaninę mleka, żółtek, mąki i cukru, wlewając wrzące mleko cienkim strumieniem, ciągle mieszając różgą,
  - gotować ciągle mieszając minimum 1,5 minuty od zagotowania, uważając, aby krem się nie przypalił,
  - ostudzić krem,
  - napowietrzyć masło,
  - dodawać stopniowo do masła ostudzony krem, nie przerywając ubijania,
  - doprawić sokiem z cytryny,
  - przełożyć gotowy krem do rękawa cukierniczego zakończonego tyłką gwiazdką o średnicy około 10 mm
11. Złożyć co najmniej 5 mini torcików – każdy torcik powinien składać się z trzech kruchych krążków:
  - szprycować krem półtłusty dookoła brzegów pierwszego krążka zgodnie z ilustracją 1 – należy zwrócić uwagę, aby krem nie wystawał poza ciasto kruche,
  - na środek kruchego krążka nałożyć fruzelinę wiśniową,
  - położyć drugi kruchy krążek, lekko docisnąć,
  - szprycować krem półtłusty dookoła brzegów drugiego krążka zgodnie z ilustracją 1 – należy zwrócić uwagę, aby krem nie wystawał poza ciasto kruche,
  - na środek kruchego krążka nałożyć fruzelinę wiśniową,
  - położyć trzeci kruchy krążek, lekko docisnąć,
  - szprycować krem półtłusty dookoła brzegów drugiego krążka zgodnie z ilustracją 1 – należy zwrócić uwagę, aby krem nie wystawał poza ciasto kruche,
  - umyć owoce do dekoracji,
  - obrać kiwi, opłukać, pokroić w półplastry,
  - każdy torcik udekorować w powtarzalny sposób świeżymi borówkami amerykańskimi i kiwi.
12. 5 mini torcików ułożyć na półmiskach i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.
13. Pozostałe surowce / półprodukty / wyroby gotowe (jeżeli zostały) należy zabezpieczyć w odpowiednich warunkach.



Ilustracja 1. Uformowany krem i frużelina na kruchym krążku

Ilustracja 2. Wyrób gotowy – widok z boku

Ilustracja 3. Wyrób gotowy – przykładowa dekoracja

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:**

- krążki kruche,
  - mini torciki - frużelina wiśniowa,
  - mini torciki - krem półtłusty waniliowo-cytrynowy, złożenie i udekorowanie owocami,
- oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta kruchego, frużeliny wiśniowej i kremu półtłustego wanilinowo-cytrynowego.

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