

*Arkusze 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: **02**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-02-16.08

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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 po dwa zestawy potraw składających się z naleśników z kiszoną kapustą, sosu pieczarkowego i surówki z pomidorów. 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 naleśniki z kapustą, sos pieczarkowy i surówkę z pomidorów. Gorące naleśniki i sos oraz surówkę podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucce.

Uwaga

Zgłoś Przewodniczącemu ZN 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

Naleśniki z kiszoną kapustą			Sposób wykonania naleśników z kiszoną kapustą.
Surowce	j.m.	Ilość	
ciasto			<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Pokrojoną drobno cebulę podsmaż na maśle, dodaj pokrojoną kapustę i duś ok. 10 min. (w razie potrzeby dodaj wodę). Wystudzoną kapustę dopraw do smaku. Sporządź ciasto naleśnikowe i usmaż cienkie naleśniki. Nadziej naleśniki farszem i uformuj w rulon zamknięty. Obsmaż na oleju. Naleśniki wyporcuj na 2 równe porcje.
Mąka pszenna	g	100	
Mleko	ml	100	
Jajo	szt	1	
Woda	ml	ok.100	
Słonina	g	7	
Sól	g	do smaku	
nadzienie			
Kiszona kapusta	g	300	
Cebula	g	60	
Masło	g	15	
Olej (do podsmażenia)	g	30	
Sól, pieprz		do smaku	

Sos pieczarkowy			Sposób wykonania sosu pieczarkowego.
Surowce	j.m.	Ilość	
Pieczarki	g	70	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Rozdrobnione drobno pieczarki podsmaż na połowie masła, dodaj wodę i duś ok. 5 min. Z reszty masła i mąki sporządź zasmażkę I-go stopnia. Rozprowadź zasmażkę wywarem pieczarkowym i zagotuj. Zahartuj śmietanę i połącz z pozostałym sosem. Dopraw do smaku i dodaj pokrojony koperek. Wyporcjowany sos podaj do naleśników.
Masło	g	30	
Mąka pszenna	g	15	
Śmietana 18%	g	30	
Koperek	pęcz.	¼	
Woda	ml	170	
Sól, pieprz	g	do smaku	

Surówka z pomidorów			Sposób wykonania surówki z pomidorów. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Rozdrobnij pomidory. 3. Dodaj jogurt z drobno pokrojonym szczypiorkiem i wymieszaj, dopraw do smaku. 4. Surówkę wyporcuj na 2 równe porcje.
Surowce	j.m.	Ilość	
Pomidory	g	150	
Jogurt	g	50	
Szczypiorek	pęczek	¼	
Sól, cukier, pieprz	g	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- naleśniki z kiszoną kapustą,
- sos pieczarkowy,
- surówka z pomidorów,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.