

*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: **03**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

T.06-03-18.01

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 kapusty z grzankami oraz klusek krajanych z ogórkiem kiszonym i marchwią.

Dobierz do sporządzonych potraw i napoju zastawę stołową. Wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorącą zupę krem z kapusty z grzankami oraz gorące kluski krajane z ogórkiem kiszonym i marchwią.

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 sztuce.

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 ogórkiem kiszonym i marchwią. | | Sposób wykonania |
|--|--------------|--|
| Surowiec | Ilość | <ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Odłóż 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. Pokrój marchew w drobną kostkę, a ogórki w półplastry. Podsmaż na 2 łyżkach oleju pokrojone w kostkę boczek i cebulę a następnie dodaj pokrojoną marchew. Duś do miękkości. Dodaj ogórki i kluski, całość wymieszaj, uduś z niewielką ilością wody i dopraw do smaku. Wyporcjowane kluski podaj posypane natką pietruszki. |
| Mąka pszenna | 125 g | |
| Jaja | 1 szt. | |
| Ogórki kiszone | 200 g | |
| Cebula | 50 g | |
| Marchew | 80 g | |
| Boczek wędzony parzony | 70 g | |
| Natka pietruszki | 1/6 pęczka | |
| Olej uniwersalny | do smażenia | |
| Sól, pieprz czarny mielony | do smaku | |

| Zupa krem z kapusty z grzankami | | Sposób wykonania |
|---------------------------------|---------------------|---|
| Surowiec | Ilość | <ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Rozdrobnij cebulę, kapustę, cukinię i podduś na maśle. Podduszone warzywa gotuj w wodzie ok. 10 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. |
| Cukinia | 150 g | |
| Kapusta biała | 200 g | |
| Cebula | 50 g | |
| Masło | 20 g | |
| Śmietanka 30% | 30 g | |
| Mąka pszenna | 10 g | |
| Jajo | 1 szt. | |
| Olej uniwersalny | do smażenia | |
| Bagietka pokrojona | 4 kromki | |
| Jogurt gęsty | do dekoracji | |
| Sól, pieprz | do smaku | |
| Koperek | do dekoracji | |
| Woda | 200 cm ³ | |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 3 rezultaty:

- kluski krajane z ogórkiem kiszonym i marchwią,
- zupa krem z kapusty z grzankami,
- sposób wycierania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

www.EgzaminZawodowy.info