

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2019

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.06-03-19.06

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
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 2 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 zgodnie z recepturą dwa zestawy potraw składających się z kotletów ziemniaczanych z pieczarkami, surówki z kapusty kiszonej oraz napoju z jabłek.

Surowce do wykonania zadania masz już odważone i przygotowane na stanowisku zgodnie z recepturą z wyjątkiem bułki tartej.

Jaja zostały zdezynfekowane.

Dobierz do potraw zastawę stołową oraz sztućce.

Potrawy wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące kotlety oraz schłodzone: surówkę i napój jabłkowy.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska.

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptura na 2 porcje

Kotlety ziemniaczane z pieczarkami			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Ugotuj ziemniaki w skórcie. Obierz, przeciśnij przez prasę lub zmiel w maszynce do mięsa. Drobno rozdrobnioną cebulę podsmaż na maśle, dodaj rozdrobnione pieczarki i duś do miękkości. Odparuj wodę i ostudź. Sporządź masę z przestudzonych ziemniaków, cebuli, pieczarek, jaja, sera żółtego i mąki ziemniaczanej. Dopraw do smaku. Z masy uformuj 6 owalnych kotletów, obtocz w bułce tartej i usmaż na oleju na złoty kolor. Wyporcuj na dwie porcje.
Ziemniaki	g	300	
Pieczarki	g	50	
Masło	g	5	
Jajo	szt.	1	
Mąka ziemniaczana	g	10	
Żółty ser starty	g	20	
Cebula 1 szt.	g	50	
Olej rzepakowy	ml	60	
Bułka tarta	g	50 g	
Sól, pieprz, gałka muskatołowa		do smaku	

Surówka z kapusty kiszonej			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Pokrój kapustę kiszoną na mniejsze kawałki. Marchew i jabłko zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Posiekaj drobno natkę pietruszki. Wymieszaj wszystkie składniki surówki i dopraw do smaku. Wyporcuj na dwie porcje.
Kapusta kiszona	g	200	
Marchew	g	50	
Natka pietruszki (3 gałązki)	pęczek	1/2	
Jabłko	g	60	
Olej rzepakowy	ml	30	
Sól, cukier		do smaku	

Napój z jabłek			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną jabłek. Ugotuj wywar z wody, skórki z jabłka i goździków. Po odcedzeniu zagotuj wywar z 1/2 cukru. Dodaj pokrojone w cząstki jabłko i gotuj do ich miękkości. Przetrzyj przez sito. Dopraw do smaku cukrem i sokiem z cytryny. Wyporcuj na dwie porcje.
Jabłka	g	150	
Cukier	g	30	
Woda	ml	300	
Sok cytrynowy, goździki		do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- kotlety ziemniaczane z pieczarkami;
- surówka z kapusty kiszonej;
- napój z jabłek;
- wyporcjowane potrawy

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.