

## Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

### Rezultat 1 – paszteciki z ciasta francuskiego

1	Paszteciki mają kształt trójkąta, nie są spieczone po brzegach.
2	Paszteciki są porównywalnej wielkości.
3	Paszteciki po wypieku mają złoty kolor.
4	Paszteciki mają: farsz wilgotny, ciasto chrupkie, łamliwe, kruche.
5	Smak typowy dla pasztecików z nadzieniem z kapusty i pieczarek, nie za słony i nie za ostry.

### Rezultat 2 – barszcz czerwony czysty

1	Barszcz jest klarowny.
2	Barszcz ma charakterystyczny ciemno purpurowy kolor bez znamion zbrązowienia.
3	Barszcz ma wyraźnie wyczuwalny smak przypraw.
4	Barszcz ma smak słodko – kwaśny, typowy dla barszczu.

### Rezultat 3 - zastawa stołowa do ekspedycji barszczu z pasztecikami

1	Barszcz jest wyporcjowany do bulionówki na podstawce.
2	Dobre sztuczce – łyżka do barszczu.
3	Paszteciki podane na talerzu płaskim do przekąsek lub dania zasadniczego.

### Rezultat 4 - sposób wyporcjowania potraw

*Uwaga – oceniać po zgłoszeniu gotowości do ekspedycji przez zdającego Przewodniczącemu ZNCP*

1	Paszteciki wyporcjowane po 3 na jednym talerzu.
2	Potrawy wyporcjowane estetycznie: zastawa nie poplamiona.
3	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.

### Przebieg wykonania potraw

1	Sprawdził świeżość jaj, umył pieczarki i kapustę.
2	Używał desek do krojenia zgodnie z systemem HACCP.
3	Udekorował wierzch pasztecików kminkiem.