

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Kotlety z soczewicy i mięsa

1	Wszystkie kotlety mają kształt owalny, porównywalną wielkość.
2	Usmażone kotlety mają złocistą barwę, są równomiernie usmażone.
3	Kotlety mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.
4	Kotlety nie są przesolone ani zbyt pieprzne.
5	Kotlety nie są surowe, nie są twarde, nie rozpadają się.

Rezultat 2. Sos szczypiorkowy

1	Sos jest zawiesisty, lekko spływa z potrawy.
2	Sos nie zawiera grudek mąki, konsystencja jest jednolita.
3	Szczypiorek w sosie zachował zieloną barwę.
4	Sos nie jest przesolony, smak typowy dla sosu szczypiorkowego.
5	W sosie brak cząsteczek zwarzonej śmietany.

Rezultat 3. Rzodkiewka na gorąco

1	Rzodkiewka zachowała swoją barwę (dopuszczalna lekka zmiana barwy na jaśniejszą).
2	Rzodkiewka jest jędrna – nie została rozgotowana.
3	Bułka tarta nie jest przypalona.
4	Masło jest stopione, ale nie przypalone.

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

1	Kotlety podano na talerzu do dania zasadniczego.
2	Talerze są czyste, wypolerowane.
3	Sos podano w sosjerce.
4	Rzodkiewkę podano w salaterce lub na talerzyku zakąskowym.
5	Dobrano sztućce: nóż i widelec stołowy.
6	Kotlety wyporcjowano po 2 sztuki na jednym talerzu.
7	Rzodkiewki wyporcjowano na porównywalne porcje.
8	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).

Przebieg 1. Wykonanie kotletów z soczewicy i mięsa zgodnie z technologią produkcji

1	Zdający ugotował soczewicę w wodzie, w której się moczyła.
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną mięsa i cebuli.
3	Zdający sprawdził świeżość jaj.
4	Zdający podsmażył cebulę – nie przypalił jej.
5	Zdający posługiwał się maszynką do mielenia bezpiecznie.
6	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.
7	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych kotletów.
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.

Przebieg 2. Wykonanie sosu szczypiorkowego zgodnie z technologią produkcji

1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną szczypiorku i mąki pszennej.
3	Zdający wykonał podprawę zacieraną ucierając masło z mąką.
4	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka (rondelka) do ilości wykonywanego sosu oraz dobrał wielkość palnika.
5	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.
6	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.