

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Placki ziemniaczane

1	Wszystkie placki mają kształt okrągły.
2	Wszystkie placki mają zbliżoną wielkość.
3	Usmażone placki mają rumianą barwę, są równomiernie usmażone.
4	Placki mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.
5	Po przekrojeniu placki nie są surowe, nie rozpadają się.
6	Placki nie są za słone ani jałowe w smaku.

Rezultat 2. Kisiel porzeczkowy

1	Kisiel jest esencjonalny, ma smak porzeczkowy.
2	Kisiel ma barwę owoców.
3	Kisiel nie zawiera grudek mąki, konsystencja jest jednolita.
4	Kisiel ma konsystencję charakterystyczną (nie za rzadką, nie za gęstą).

Rezultat 3. Zastawa stołowa

1	Talerze do dania zasadniczego zastosowane do podania placków.
2	Kompotierka na podstawce zastosowana do podania kisielu.
3	Sztućce: nóż i widelec stołowy dobrane do placków.
4	Łyżeczka (łyżka do deserów) dobrana do kisielu.

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

1	Placki wyporcjowano po 3 szt.
2	Talerz z plackami jest czysty, wypolerowany.
3	Placki nie wystają poza brzeg talerza.
4	Placki nie są ułożone warstwowo (jeden na drugim).
5	Kisiel jest udekorowany bitą śmietanką.
6	Kompotierka nie jest zabrudzona kisiem lub śmietanką.
7	Wyporcjowane placki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).
8	Wyporcjowany kisiel jest schłodzony, porcje są porównywalnej wielkości.

Przebieg 1. Wykonanie placków ziemniaczanych zgodnie z technologią produkcji

1	Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną ziemniaków i cebuli.
3	Zdający sprawdził świeżość jaj, czyli wybił jaja do osobnego naczynia.
4	Zdający ścierał ziemniaki i cebulę na tarce o drobnych oczkach.
5	Zdający smażył placki od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.
6	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych placków.
7	Zdający na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku.
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.

Przebieg 2. Wykonanie kisielu porzeczkowego zgodnie z technologią produkcji

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną owoców.
2	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka do ilości wykonywanego kisielu i odpowiednią wielkość palnika.
3	Zdający gotował owoce od wrzącej wody – nie rozmroził owoców mrożonych.
4	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.
5	Zdający zakrecał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.
6	Zdający ugotował kisiel w pierwszej kolejności.