

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

**Rezultat 1 – kotlety z ziemniaków**

1	kotlety mają owalny kształt
2	kotlety mają podobną wielkość
3	panierka ma barwę złocistą, ściśle przylega do każdego kotleta
4	na przekroju żadnego kotleta nie są widoczne łupiny ziemniaków
5	kotlety są doprawione, nie za słone i nie za ostre

**Rezultat 2 – sos pieczarkowy ze śmietaną**

1	sos nie jest za gęsty ani za rzadki
2	konsystencja sosu jest jednolita bez wyczuwalnych grudek mąki
3	smak sosu jest charakterystyczny dla sosu pieczarkowego, nie przypalony, doprawiony
4	sos jest aksamitny, brak cząstek zwarzonej śmietany

**Rezultat 3 – zastawa stołowa do ekspedycji kotletów i sosu**

1	kotlety podane na talerzu płaskim (do dania zasadniczego lub przekąsek)
2	dobre sztuce: nóż i widelec
3	sos podany w sosjerce na podstawce z łyżką do sosu

**Rezultat 4 – sposób wyporcjowania potraw**

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

1	kotlety wyporcjowane po 2 na jednym talerzu
2	potrawy wyporcjowane estetycznie: talerze i sosjerka nie poplamione sosem
3	wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe

**Przebieg wykonania potraw**

1	sprawdził świeżość jaj przed dodaniem do masy
2	kroił pieczarki i cebulę w sposób bezpieczny
3	używał rękawic ochronnych i rękawiczek jednorazowych zgodnie z wymaganiami bhp