

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **02**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**T.06-02-15.05**

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2015**  
**CZĘŚĆ 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\*,
  - symbol cyfrowy zawodu,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu (ZNCP).
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący ZNCP.
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 ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
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 tożsamości

## Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami wykonaj po dwa zestawy potraw składających się z: kotletów z kaszy jęczmiennej i marchwi, dipu chrzanowego i zielonej sałaty. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, jaja zostały zdezynfekowane. Dobierz zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała trzy kotlety, dip i zieloną sałatę.

Gorące kotlety oraz dip i sałatkę podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucce.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP poprzez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.**

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

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

### Receptury na 2 porcje

Kotlety z kaszy jęczmiennej i marchwi		
Surowce	j.m.	Ilość
Kasza jęczmienna	g	80
Marchew	g	100
Cebula	g	60
Masło	g	30
Jajo	szt.	1
Koperek	pęcz.	1
Bułka tarta	g	40
Ser żółty tarty	g	30
Mąka ziemniaczana	g	10
Olej	ml	50
Sól, pieprz		do smaku

**Sposób wykonania kotletów.**

1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
2. Odmierz wodę w ilości 2 objętości kaszy.
3. Ugotuj kaszę i wystudź.
4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę i startą na drobnych oczkach marchew podsmaż na części masła.
5. Wyrób masę z wystudzonej kaszy, marchwi, cebuli, reszty masła, jajka, drobno pokrojonego koperku, mąki ziemniaczanej i dopraw do smaku. Podziel na 6 równych części.
6. Uformuj okrągłe kotlety, wypanieruj, usmaż na złocisty kolor.
7. Kotlety wyporcuj.

Dip chrzanowy		
Surowce	j.m.	Ilość
Jogurt naturalny	g	150
Chrzan tarty	g	5
Majonez	g	50
Sól, cukier		do smaku

**Sposób wykonania dipu chrzanowego.**

1. Połącz jogurt i majonez w jednolitą masę, dodaj chrzan.
2. Dopraw do smaku.
3. Dip wyporcuj na 2 równe porcje.

Zielona sałata		
Surowce	j.m.	Ilość
Sałata	g	60
Oliwa	ml	20
Sól, cukier, sok z cytryny		do smaku

**Sposób wykonania zielonej sałaty.**

1. Przeprowadź obróbkę wstępną sałaty.
2. Porwij ją na mniejsze kawałki.
3. Wymieszaj oliwę z sokiem z cytryny, solą i cukrem.
4. Wyporcuj sałatę na 2 równe części i polej oliwą.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- kotlety z kaszy i marchwi,
- dip chrzanowy,
- zielona sałata,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.