

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Kotlety z kaszy gryczanej i pieczarek

- | | |
|---|--|
| 1 | Wszystkie kotlety mają kształt okrągły i zbliżoną 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. Dip koperkowy

- | | |
|---|---|
| 1 | Dip nie zawiera grudek majonezu, konsystencja jest jednolita. |
| 2 | Koperek w dipie jest drobno pokrojony. |
| 3 | Dip nie jest przesolony, smak typowy dla dipu koperkowego. |

Rezultat 3. Surówka z pomidorów

- | | |
|---|---|
| 1 | Pomidor obrany i pozbawiony piętki. |
| 2 | Surówka przyprawiona do smaku. |
| 3 | Surówka polana oliwą. |
| 4 | Surówka posypana drobno pokrojonym szczypiorkiem. |

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

- | | |
|---|--|
| 1 | Kotlety podane na talerzu do dania zasadniczego. |
| 2 | Talerze czyste, wypolerowane. |
| 3 | Dip podany w sosjerce lub małej salaterce na talerzyku. |
| 4 | Surówka podana na talerzyku zakąskowym. |
| 5 | Dobre sztucce: nóż i widelec stołowy, łyżeczka do dipu. |
| 6 | Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na jednym talerzu. |
| 7 | Surówka wyporcjowana na porcje porównywalnej wielkości. |
| 8 | Wyporcjowane kotlety są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego). |

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

- | | |
|---|---|
| 1 | Zdający wykonał obróbkę wstępną pieczarek, koperku i szczypiorku. |
| 2 | Zdający sprawdził świeżość jaj. |
| 3 | Zdający podsmażył cebulę i pieczarki – do odparowania wody. |
| 4 | Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu. |
| 5 | Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych kotletów. |
| 6 | Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp. |
| 7 | Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał. |
| 8 | Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku. |