

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Kotlety z ziemniaków i mięsa

1	Kotlety mają zbliżoną wielkość, owalny kształt.
2	Usmażone kotlety mają złotobrazową skórkę, a panierka nie odstaje od masy.
3	Kotlety mają jednolity przekrój (nie ma grudek ziemniaków, składniki są równomiernie wymieszane).
4	Kotlety nie rozpadają się, nie są twarde, nie są surowe.
5	Smak kotletów jest typowy dla kotletów mięsno-ziemniaczanych.

Rezultat 2. Sos pomidorowy

1	Sos bez widocznych grudek mąki.
2	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego.
3	Gęstość typowa dla sosu – nie jest za rzadki, nie jest za gęsty.
4	W sosie brak grudek zwarzonej śmietany.

Rezultat 3. Surówka z kapusty pekińskiej

1	Składniki są równomiernie rozdrobnione.
2	Składniki są równomiernie wymieszane ze sobą i z zaprawą.
3	Surówka jest nie za kwaśna, nie za pikantna, nie za słona.

Rezultat 4. Zastawa stołowa do ekspedycji potraw.

1	Kotlety podane na talerzach do dania zasadniczego.
2	Sos podany w sosjerkach.
3	Surówka podana na talerzach zakąskowych.
4	Dobre sztucce – nóż i widelec stołowy.

Rezultat 5. Sposób wyporcjowania potraw

1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.
2	Kotlety wyporcjowane po 2 szt. na jednym talerzu.
3	Na każdym talerzyku znajduje się jednakowa ilość surówki.
4	W każdej sosjerce znajduje się jednakowa ilość sosu.
5	Wyporcjowane kotlety i sos są gorące lub ciepłe.

Przebieg procesu produkcji potraw

1	Zdający zorganizował stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii.
2	Zdający posługiwał się urządzeniami, sprzętem i narzędziami zgodnie z zasadami bhp.
3	Zdający sprawdził świeżość jaj, dokonał obróbki wstępnej cebuli, ziemniaków, kapusty pekińskiej, koperku.
4	Zdający podsmażył cebulę, nie spalił jej.
5	Zdający dobrał wielkość patelni do liczby kotletów (tłuszcz nie dymił).
6	Zdający podsmażył koncentrat pomidorowy na maśle.