

ARKUSZ EGZAMINACYJNY
ETAP PRAKTYCZNY
EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE
CZERWIEC 2008

Informacje dla zdającego

1. Materiały egzaminacyjne obejmują: ARKUSZ EGZAMINACYJNY z treścią zadania i dokumentacją, zeszyt ze stroną tytułową KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ oraz KARTĘ OCENY.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron. Sprawdź, czy materiały egzaminacyjne są czytelne i nie zawierają błędnie wydrukowanych stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki w materiałach egzaminacyjnych zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego etap praktyczny.
3. Na KARCIE PRACY EGZAMINACYJNEJ:
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - wpisz swój numer PESEL.
4. Na KARCIE OCENY:
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - wpisz swój numer PESEL,
 - wpisz symbol cyfrowy zawodu,
 - zamaluj kratkę z numerem odpowiadającym numerowi zadania,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL w oznaczonym miejscu na karcie.
5. Zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego oraz dokumentacją załączoną do zadania.
6. Rozwiązanie obejmuje opracowanie projektu realizacji prac określonych treści zadania i wykonanie prac związanych z opracowywanym projektem.
7. Zadanie rozwiązuj w zeszycie KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ od razu na czysto. Notatki, pomocnicze obliczenia itp., jeżeli nie należą do pracy, obwiedź linią i oznacz słowem BRUDNOPIS. **Zapisy oznaczone BRUDNOPIS nie będą oceniane.**
8. Po rozwiązaniu zadania ponumeruj strony pracy egzaminacyjnej. Numerowanie rozpocznij od strony, na której jest miejsce do zapisania tytułu pracy.
9. Na stronie tytułowej zeszytu KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ, wpisz liczbę stron swojej pracy.
10. Zeszyt KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ i KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu etap praktyczny.

Powodzenia!

Zadanie egzaminacyjne

Restauracja hotelowa przyjęła zamówienie na przygotowanie zestawów obiadowych dla 80 osób. Szef kuchni ustalił ze zleceniodawcą, że zestaw obiadowy będzie składał się z następujących potraw: zupa - krem z groszku zielonego z dodatkiem groszku ptysiowego, danie zasadnicze - zrazy wołowe zawijane ze słoniną, ryż na sypko, buraki zasmażane, deser zimny - galaretka z kwaśnego mleka.

Opracuj projekt realizacji prac obejmujących produkcję 80 zestawów obiadowych oraz sporządź wykaz prac związanych z produkcją potraw, w kolejności ich wykonywania, od pobrania surowca do ich ekspedycji.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł.
2. Założenia - dane do opracowania projektu realizacji prac.
3. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji 80 zestawów obiadowych.
4. Opis obróbki, z uwzględnieniem metod i technik, surowców i półproduktów niezbędnych do produkcji potraw wchodzących w skład zestawu obiadowego.
5. Wykaz sprzętu, narzędzi, maszyn i urządzeń, z uwzględnieniem ich przeznaczenia, potrzebnych do sporządzenia potraw.
6. Wykaz zastawy stołowej, uwzględniający jej rodzaj i ilość, niezbędną do ekspedycji zestawów obiadowych dla 80 osób.
7. Opis prac, w kolejności ich wykonywania, z zakresu produkcji zupy, dania zasadniczego i deseru zimnego, od pobrania surowców z magazynu do ekspedycji potraw. *(Wykaz kolejnych prac może być sporządzony w dowolny sposób, np. w formie schematu blokowego).*

Do wykonania zadania wykorzystaj:

Normatywy surowcowe potraw na 5 porcji - Załącznik 1
Spis wyposażenia restauracji hotelowej - Załącznik 2

Do wykonania zadania możesz wykorzystać:

Propozycje wzorów tabel – Załącznik 3
Kalkulator, linijkę, gumkę i ołówek.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 minut.

Normatywy surowcowe potraw na 5 porcji.

Krem z groszku zielonego ✓	
wydajność: 1 porcja (bez dodatku) 200 ml	
surowiec	ilość
kości	0,50 kg
marchew	0,10 kg
pietruszka	0,05 kg
seler	0,05 kg
woda	1,0 l
groszek zielony konserwowy	0,5 kg
mąka pszenna	0,02 kg
śmietanka 18%	0,10 kg
masło	0,025 kg
żółtko	1 szt.
sól	do smaku
groszek ptysiowy	0,10 kg

Ryż na sypko ✓	
wydajność: 1 porcja 125 g	
surowiec	ilość
ryż	0,225 kg
woda	0,5 l
masło	0,015 kg
sól	do smaku

Buraczki zasmażane ✓	
wydajność: 1 porcja 100 g	
surowiec	ilość
buraki ćwikłowe	0,55 kg
śmietana 18 %	0,075 kg
masło	0,015 kg
mąka pszenna	0,01 kg
cukier	do smaku
sól	do smaku
kwas cytrynowy	do smaku

Zrazy wołowe zawijane ze słoniną ✓	
wydajność: 1 porcja 200 g	
surowiec	ilość
wołowina zrazowa	0,75 kg
smalec	0,05 kg
mąka pszenna	0,04 kg
słonina	0,06 kg
cebula	0,15 kg
przyprawy	do smaku

Galaretka z kwaśnego mleka	
wydajność: 1 porcja 100 g	
surowiec	ilość
mleko zsiadłe	0,40 l
śmietana 18 %	0,05 kg
cukier puder	0,06 kg
cukier waniliowy	00,015kg
żelatyna	0,01kg

Spis wyposażenia kuchni i działu ekspedycji restauracji hotelowej

Wyposażenie kuchni

Maszyny i urządzenia	Narzędzia i sprzęt kuchenny	
1) płuczko-obieraczka	1) rondle	14) kula drewniana
2) kotły warzelne 100 l, 50 l	2) pokrywki do garnków	15) szumówki
3) maszyna wieloczynnościowa do rozdrabniania	3) garnki o pojemności: 0,5l; 1,0l; 1,5l; 2,0l; 3,0l; 5,0l; 10,0l; 15,0l; 20,0l; 25,0l; 30,0l; 50,0l; 75,0l; 100,0l	16) praski do ziemniaków
4) patelnia elektryczna	4) formy do zestalania galaretki	17) tarki
5) piec konwekcyjny	5) formy i foremki do pieczenia	18) szatkownice
6) wilk	6) patelnie	19) trzepaczki sprężynowe
7) trzon 6-palnikowy	7) tasaki	20) różgi
8) stoły robocze	8) noże kuchenne	21) deski do krojenia
9) mikser	9) trybowniki	22) sita
10) grill elektryczny z rożnem	10) noże do filetowania	23) durszlaki
11) frytownica	11) noże jarzyniaki	24) łyżeczki do drążenia
12) maszyna do krojenia chleba	12) tłuczki do mięsa	25) łyżki i łopatki drewniane
13) waga elektryczna	13) miski metalowe	

Wyposażenie działu ekspedycji

1) stoły ekspedycyjne	13) szklanki	25) łyżki stołowe
2) wózki bemarowe	14) kieliszki	26) noże stołowe
3) podgrzewacze do talerzy	15) filiżanki do kawy i herbaty	27) widelce stołowe
4) kuchnia mikrofalowa	16) podstawki do filiżanek	28) sztucce do ryb
5) talerze płaskie	17) dzbanki do kawy	29) sztucce do sałatek
6) talerze głębokie	18) czajniczki do herbaty	30) sztucce do nakładania przystawek
7) talerze zakąskowe	19) dzbanuszki do śmietanki i mleka	31) łyżeczki
8) talerzyki deserowe	20) dzbanki szklane	32) widelczyki do ciast
9) półmiski owalne i okrągłe	21) naczynia do przypraw	33) noże do tortu
10) bulionówki	22) kompotierki	34) łopatki do tortu
11) podstawki do bulionówek	23) wazoniki do kwiatów	35) szczypcy do ciasta
12) koszyczki do pieczywa	24) pucharki	36) łyżeczki do cukru

Propozycje wzorów tabel do sporządzenia: zapotrzebowania, wykazu narzędzi, maszyn i urządzeń, wykazu zastawy stołowej

(Uwaga! Przy sporządzaniu wskazanych w zadaniu elementów projektu realizacji prac możesz posłużyć się tabelami na wzór tych, które zostały zamieszczone jako przykładowe propozycje. Przykłady tabel można wykorzystać lub nie, można je modyfikować lub sporządzać w innym układzie.)

Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty

lp.	nazwa surowca/półproduktu	j.m.	ilość surowca/ półproduktu na 5 porcji					razem na 5 porcji	razem na 80 porcji
			nazwa potrawy						
1.									
2.									

Tabela 2. Wykaz sprzętu, narzędzi, maszyn i urządzeń

(należy określić np. pojemność garnka, z pokrywką czy bez; w przypadku przeznaczenia - do jakiego procesu i do jakiej potrawy).

lp.	sprzęt/ narzędzia/ maszyny/ urządzenia	przeznaczenie – proces; nazwa potrawy
1.		
2.		

Tabela 4. Wykaz zastawy stołowej potrzebnej do ekspedycji potraw

nazwa potrawy	nazwa zastawy stołowej	ilość
Zupa:		
Danie zasadnicze:		
Deser:		