

Zawód: **kucharz**
Symbol cyfrowy: **512[02]**
Numer zadania: **1**

512[02]-01-092

Czas trwania egzaminu: 240 minut

ARKUSZ EGZAMINACYJNY
ETAP PRAKTYCZNY
EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE
CZERWIEC 2009

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 4 strony. 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 w treści zadania i wykonanie prac związanych z opracowywanym projektem.
7. Zadanie rozwiąż 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 „Zamojska” przyjęła zamówienie na wykonanie zestawów obiadowych dla przebywającej na wycieczce grupy młodzieży wraz z wychowawcami, liczącej łącznie 75 osób dorosłych. Zestaw obiadowy ma składać się z: barszczu ukraińskiego, kotleta de volaille z ziemniakami z wody, surówki z kapusty pekińskiej oraz kompotu truskawkowego.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem zestawów obiadowych dla 75 osób, zgodnie z zamówieniem. Sporządź zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zamówienia.

Wyposażenie restauracji pozwala na realizację tego zamówienia.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia, do opracowania projektu realizacji prac.
3. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty (w celu pobrania ich z magazynu), niezbędne do wykonania zamówienia.
4. Wykaz metod obróbki termicznej potraw wchodzących w skład obiadu.
5. Opis techniki wykonania:
 - a) barszczu ukraińskiego,
 - b) kompotu truskawkowego.
6. Wykazy:
 - a) narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do produkcji poszczególnych potraw wchodzących w skład zestawów obiadowych zgodnie z zamówieniem,
 - b) zastawy stołowej potrzebnej do ekspedycji (jednoporcjowo) potraw wchodzących w skład jednego zestawu obiadowego.
7. Schematy wykonania kotleta de volaille oraz surówki z kapusty pekińskiej, w formie schematów blokowych lub listy kolejnych czynności od momentu pobrania surowców i półproduktów z magazynu do ekspedycji.

Do wykonania projektu wykorzystaj:

Normatyw surowcowy potraw na 10 porcji – Załącznik 1

Wyposażenie kuchni i działu ekspedycyjnego restauracji „Zamojska” – Załącznik 2

Propozycje tabel – Załącznik 3

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 minut.

Normatyw surowcowy potraw na 10 porcji.

SUROWIEC	Ilość na 10 porcji
Potrawa: BARSZCZ UKRAIŃSKI	
kości	400 g
woda	3000 cm ³
marchew	300 g
por	100 g
seler	150 g
grzyby suszone	10 g
kapusta biała	500 g
buraki ćwikłowe	400 g
fasola perłowa	200 g
ziemniaki	350 g
mąka	20 g
koncentrat pomidorowy 30%	80 g
śmietana 12%	300 cm ³
boczek wędzony	50 g
cukier	30 g
koperek	20 g
ziele angielskie	do smaku
liść laurowy	do smaku
sól	do smaku
Potrawa: KOTLET DE VOLAILLE	
filet z kury	900 g
mąka	50 g
jaja	125 g
bułka tarta	150 g
smalec	300 g
masło	300 g
sól	do smaku
Potrawa: ZIEMNIAKI Z WODY	
ziemniaki	4000 g
koperek	20 g
sól	do smaku
woda	2500 cm ³
Potrawa: SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ	
kapusta pekińska	1200 g
pomidory	300 g
majonez	200 g
szczypior	pęczek
sól	do smaku
Potrawa: KOMPOT TRUSKAWKOWY	
woda	1200 cm ³
truskawki	400 g
cukier	200 g

Wyposażenie kuchni i działu ekspedycyjnego restauracji „Zamojska”

WYPOSAŻENIE	
KUCHNI:	EKSPEDYCJI:
patelnia elektryczna	talerze płaskie do dań zasadniczych
piec konwekcyjny	talerze głębokie
kocioł warzelny 100 l, 50 l	talerze zakąskowe
kociołki uchylne 6 * 30 l	talerzyki deserowe
trzon kuchenny	szklanki
płuczko – obieraczka	kubki
stół roboczy	kompotierki
maszynka elektryczna do mięsa	podstawki do kompotierek
garnki o pojemności 0,5 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l, 5 l, 10 l, 25 l, 50 l, 75 l, 100 l	wazy
pokrywki do garnków	bulionówki
patelnie teflonowe	filiżanki do kawy z podstawka
miski metalowe różnej wielkości	dzbanki do kawy
noże do krojenia	dzbanki do herbaty
noże do filetowania	łyżki
jarzyniaki	widelce
szumówki	noże
łyżki drewniane	łyki do herbaty
chochle	widelczyki do ciasta
deski do krojenia	łyżki wazowe
różgi	cukiernice
szatkownica ręczna	serwetniki
miarka kuchenna	sosjerki
lejek	
tłuczek do mięsa	

Propozycje tabel

Tabela nr 1.Zapotrzebowanie surowcowe

Lp.	Nazwa surowca, półproduktu	j.m.	Ilość na 10 porcji	Ilość na 75 porcji

Tabela nr 2.Wykaz zastawy stołowej

Lp.	Nazwa potrawy	Nazwa zastawy stołowej potrzebnej do ekspedycji potraw