

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

*Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do
momentu rozpoczęcia
egzaminu*

512[02]-01-112

Czas trwania egzaminu: 240 minut

ARKUSZ EGZAMINACYJNY ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE CZERWIEC 2011

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 w treści zadania i wykonanie prac związanych z opracowaniem projektu..
7. Zadanie rozwiązuje tylko w zeszycie KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ od razu na czysto, nie otrzymasz dodatkowych kartek. 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 rozpoczniej od strony, na której jest miejsce do zapisania tytułu pracy. Wszystkie materiały, które załączasz do pracy, opisz swoim numerem PESEL* w prawym górnym rogu.
9. Na stronie tytułowej zeszytu KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ, wpisz liczbę stron swojej pracy i liczbę sztuk załączonych materiałów.
10. Zeszyt KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ i KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu etap praktyczny.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL - seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość.

Zadanie egzaminacyjne

Zajazd „TOPOLE” w Olsztynie otrzymał zamówienie od pana Jana Olszewskiego, na przygotowanie obiadu dla grupy osób.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem posiłków w planowanym dniu zgodnie z zamówieniem.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Temat pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia, dane niezbędne do rozwiązania zadania wynikające z treści zadania i dokumentacji.
3. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zamówienia, w formie listy, w celu przekazania do magazynu.
4. Metody i techniki obróbki surowców i półproduktów niezbędnych do produkcji:
 - zrazów wołowych bitych w sosie śmietanowym,
 - kalafiora z wody,
 - zupy pomidorowej z ryżem,
 - kompotu francuskiego z owoców konserwowych.
5. Wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do wykonania:
 - filetu z dorsza w cieście piwnym,
 - kompotu francuskiego z owoców konserwowych.
6. Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do ekspedycji (jednej porcji):
 - zrazów wołowych bitych w sosie śmietanowym,
 - zupy pomidorowej z ryżem,
 - kompotu francuskiego z owoców konserwowych.
7. Schemat wykonania filetu z dorsza w cieście piwnym, (w formie schematu blokowego lub listy kolejnych prac, czy zestawienia kolejnych czynności), od momentu pobrania surowców i półproduktów z magazynu do ekspedycji gotowych potraw.

Do wykonania projektu wykorzystaj:

Załącznik 1. Zamówienie klienta na usługi gastronomiczne

Załącznik 2. Normatyw surowcowy potraw na 5 porcji

Załącznik 3. Wyposażenie kuchni i działu ekspedycyjnego zajazdu „TOPOLE”

Obliczenia możesz wykonać przy użyciu kalkulatora.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 minut.

Zamówienie klienta na usługi gastronomiczne

Jan Olszewski
Ul. Długa 23
10-900 Olsztyn

Olsztyn 10 czerwca 2011

Zajazd „TOPOLE”
Ul. Bukowa 161
10-900 Olsztyn

Proszę o przygotowanie na godzinę 14:00 obiadu, dla 45 osób, w dniu 20 lipca 2011 roku.

Obiad będzie składał się z zupy, drugiego dania i deseru w następujących ilościach:

- 20 porcji zupy pomidorowej z ryżem,
- 25 porcji zupy ogórkowej z makaronem,
- 30 porcji zrazów wołowych bitych w sosie śmietanowym, z kalafiozem i ziemniakami z wody,
- 15 porcji fileta z dorsza w cieście piwnym, z surówką z pora i ziemniakami z wody,
- 45 porcji kompotu francuskiego z owoców konserwowych.

Opłatę za obiad wniosę gotówką po wykonaniu usługi.

Z poważaniem
Jan Olszewski

Normatyw surowcowy potraw na 5 porcji

Potrawa	Surowce	Ilość surowca na 5 porcji / j.m.
Zupa pomidorowa z ryżem	-kości wieprzowe -marchew -pietruszka -seler -por -koncentrat pomidorowy -mąka -śmietana -sól -pieprz -ryż	335 g 100 g 50 g 50 g 50 g 150 g 50 g 150 g do smaku do smaku 150 g
Zupa ogórkowa z makaronem	-kości wieprzowe -marchew -pietruszka -seler -por -ogórki kiszzone -mąka -śmietana -sól -pieprz -makaron -olej	335 g 100 g 50 g 50 g 50 g 500 g 33 g 150 g do smaku do smaku 120 g 0,05 l
Zrazy wołowe bite w sosie śmietanowym	-wołowina zrazowa -mąka -tłuszcz -cebula -śmietana -sól -pieprz	875 g 25 g 75 g 100 g 75 g do smaku do smaku
Filet z dorsza w cieście piwnym	-filet z dorsza -mąka pszenna -jaja -piwo jasne -sól -olej	550 g 150 g 2,5 sztuki 250 cm ³ 15 g 0,1l
Ziemniaki z wody	-ziemniaki -koperek -sól	2000 g 10 g do smaku
Surówka z pora	-por -jabłka kwaśne -majonez -cukier -sól	625 g 150 g 75 g do smaku do smaku

Potrawa	Surowce	Ilość surowca na 5 porcji / j.m.
Kalafior z wody	-kalafior -masło -bułka tarta -sól -cukier	600 g 50 g 15 g do smaku do smaku
Kompot francuski z owoców konserwowych	-gruszki -czereśnie białe -brzoskwinie -ananas -cukier	250 g 100 g 200 g 200 g do smaku

Załącznik 3.

Wyposażenie kuchni i działu ekspedycyjnego zajazdu „TOPOLE”

Wyposażenie	
kuchnia	ekspedycja
trzon kuchenny	talerze płaskie do dań zasadniczych
patelnia elektryczna	talerze głęboki
piec konwekcyjny	talerze zakąskowe
płuczko – obieraczka	talerzyki deserowe
stół roboczy	szklanki
garnki	kubki
pokrywki do garnków	kompotierki
miski metalowe różnej wielkości	podstawki do kompotierek
noże do filetowania	bulionówki
jarzyniaki	wazy
szumówki	dzbanki do kawy
łyżki drewniane	dzbanki do herbaty
łyżki - chochle	łyżki
patelnie teflonowe	widelce
tluczek do mięsa	noże
noże do krojenia	łyżeczki
deski do krojenia	widelczyki do ciasta
różgi	łyżki wazowe
szatkownica ręczna	cukiernice
miarka kuchenna	serwetniki
lejek	sosjerki
sita do mąki	
naświetlacz UV do jaj	
sita-cedzaki	
tarki	
łopatki drewniane	
otwieracze do konserw	