

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

*Arkusz zawiera informacje  
prawnie chronione do  
momentu rozpoczęcia  
egzaminu*

**512[02]-01-122**

Czas trwania egzaminu: 240 minut

## **ARKUSZ EGZAMINACYJNY ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE CZERWIEC 2012**

### **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 7 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 rozwiązuj 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 rozpocznij 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 przełącz zespołowi nadzorującemu etap praktyczny.

***Powodzenia!***

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

## Zadanie egzaminacyjne

W pensjonacie „Nad Jeziorem” są organizowane tygodniowe kursy szkoleniowe dla klientów firmy informatycznej. Organizator kursu wraz z kierownictwem pensjonatu uzgadnia na poszczególne dni całodzienną wyżywienie dla 60 uczestników. W dniu 26.06.2012 r. zaplanowano następujące posiłki:

- śniadanie:  
jajecznica z boczkiem wędzonym, surówka z pomidorów, pieczywo z masłem, herbata czarna.
- obiad:  
zupa jarzynowa, paprykarz z kurczaków, ryż na sypko, surówka z porów z owocami, kisiel karmelowy.
- kolacja:  
naleśniki z serem, herbata owocowa.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia w dniu 26. 06. 2012 r. dla 60 uczestników kursu szkoleniowego.

### Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia do opracowania projektu realizacji prac.
3. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do wykonania posiłków zaplanowanych na dzień 26.06.2012 r. dla 60 uczestników, z uwzględnieniem stosownych jednostek miary i wagi ( tj. szt; kg lub g; l lub cm<sup>3</sup>).
4. Wykaz metod obróbki termicznej surowców i półproduktów stosowanych do przygotowania dania zasadniczego i deseru.
5. Opis technik wykonania potraw wchodzących w skład śniadania - jajeczniczy z boczkiem i kolacji - naleśników z serem.
6. Wykaz:
  - narzędzi, sprzętu, maszyn i urządzeń potrzebnych do wykonania zupy jarzynowej, paprykarza z kurczaków, ryżu na sypko i kisielu karmelowego dla 60 uczestników kursu. Wykaz należy sporządzić dla każdej potrawy oddzielnie.
  - rodzaju i ilości zastawy stołowej potrzebnej do obsługi uczestników kursu – do ekspedycji obiadu, z podziałem na poszczególne dania.
7. Wykaz kolejnych prac niezbędnych do wykonania zupy jarzynowej i kisielu karmelowego od pobrania surowców i półproduktów z magazynu do ekspedycji, w formie schematu blokowego.

**Do wykonania zadania wykorzystaj:**

**Załącznik 1.** Normatywy surowcowe potraw na 5 porcji

**Załącznik 2.** Wyposażenie kuchni i działu ekspedycji pensjonatu „Nad Jeziorem”

**Załącznik 3.** Propozycje tabel

**Do opracowania projektu realizacji prac możesz wykorzystać:**

kalkulator, linijkę, gumkę i ołówek.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 minut.**

## Normatywy surowcowe potraw na 5 porcji.

Surowce i półprodukty	Ilość na 5 porcji (jednostka miary)
<b>ŚNIADANIE</b>	
jaja	10 szt.
boczek wędzony	150 g
pomidory	500 g
cebula	75 g
chleb regionalny	500 g
masło	100 g
woda	1015 cm <sup>3</sup>
herbata czarna	10 g
cukier	100 g
sól	do smaku
<b>OBIAD</b>	
<b>Zupa jarzynowa</b>	
mięso wołowe - przęga	300 g
woda	2000 cm <sup>3</sup>
marchew	150 g
pietruszka	75 g
seler	75 g
por	50 g
kapusta biała	300 g
fasola biała	100 g
ziemniaki	500 g
masło	40 g
mąka pszenna	40 g
cebula	25 g
natka pietruszki	15 g
sól	do smaku
<b>Paprykarz z kurczaków</b>	
kurczak patroszony	1750 g
mąka pszenna	30 g
cebula	50 g
śmietana	100 g
olej	60g
koncentrat pomidorowy	70 g
sól	do smaku
słodka papryka w proszku	do smaku

<b>Ryż na sypko</b>	
ryż woda masło sól	225 g 500 cm <sup>3</sup> 15 g do smaku
<b>Surówka z porów z owocami</b>	
por jabłko śliwka majonez sól cukier ocet winny	625 g 150 g 250 g 75 g do smaku do smaku do smaku
<b>Kisiel karmelowy</b>	
mleko 3,2% UHT mąka ziemniaczana cukier cukier (do karmelu) woda (do karmelu) masło	750 cm <sup>3</sup> 50 g 80 g 30 g 100 cm <sup>3</sup> 15 g
<b>KOLACJA</b>	
mąka pszenna jaja mleko 3,2% UHT woda sól słonina ser biały żółtka cukier cukier wanilinowy olej do smażenia cukier puder herbata owocowa cukier do herbaty woda	300 g 3 szt. 300 cm <sup>3</sup> 250 cm <sup>3</sup> do smaku 10 g 700 g 4 szt. 100 g 10 g 50 g 75 g 10 g 100 g 1015 cm <sup>3</sup>

## Wyposażenie kuchni i działu ekspedycji pensjonatu „Nad Jeziorem”

## Wyposażenie kuchni

Maszyny i urządzenia	Narzędzia i sprzęt kuchenny	
1) płuczko-obieraczka	1) rondle	15) szumówki
2) kotły warzelne 100 l, 50l	2) zestaw pokrywek do garnków	16) praski do ziemniaków
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; 30,0l; 35,0l 50,0l; 75,0l; 100,0l.	17) tarki
4) patelnia elektryczna	4) formy do zestalania galaretki	18) szatkownice
5) piec konwekcyjny	5) formy i foremki do pieczenia, kokilki	19) trzepaczki sprężynowe
6) wilk	6) patelnie	20) różgi
7) trzon kuchenny	7) tasaki	21) deski do krojenia
8) stoły robocze	8) zestaw noży	22) sita
9) mikser planetarny	9) trybowniki	23) cedzaki
10) grill elektryczny z rożnem	10) noże do filetowania	24) łyżeczki do drażenia
11) frytownica	11) noże jarzyniaki	25) łyżki i łopatki drewniane
12) maszyna do krojenia chleba	12) kula	26) chochle, duże łyżki metalowe
13) waga elektryczna	13) miski metalowe	27) nożyce do cięcia drobiu
-	14) miarki kuchenne	-

## Wyposażenie działu ekspedycji

1) stoły ekspedycyjne	13) szklanki	25) łyżki stołowe (duże)
2) wózki bemarowe	14) kieliszki	26) noże stołowe (duże)
3) podgrzewacze do talerzy	15) filiżanki do kawy i herbaty	27) widelce stołowe (duże)
4) kuchnia mikrofalowa	16) podstawki do filiżanek	28) sztucce do ryb
5) talerze płaskie do dań zasadniczych	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 do herbaty
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) łopatkki do tortu
11) podstawki do bulionówek	23) podstawki do kompotierek	35) szczypce do ciasta
12) koszyczki do pieczywa	24) wazoniki do kwiatów	36) łyżeczki do cukru

### Załącznik 3.

#### Propozycje tabel

##### Tabela nr 1.

Zapotrzebowanie surowcowe

Lp.	Nazwa surowca, półproduktu	J. m.	Rodzaj posiłku:			Razem na 5 porcji	Razem na 60 porcji
			śniadanie	obiad	kolacja		

##### Tabela nr 2.

Wykaz: narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do wykonania zupy jarzynowej, paprykarza z kurczaków, ryżu na sypko i kisielu karmelowego dla 60 osób

Potrawa	Narzędzia/ maszyny/ urządzenia	Przeznaczenie

##### Tabela nr 3.

Wykaz zastawy stołowej

Lp.	Nazwa potrawy	Nazwa zastawy stołowej potrzebnej do ekspedycji potraw