

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

*Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do
momentu rozpoczęcia
egzaminu*

512[02]-01-132

Czas trwania egzaminu: 240 minut

ARKUSZ EGZAMINACYJNY ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE CZERWIEC 2013

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 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 przekaż zespołowi nadzorującemu etap praktyczny.

Powodzenia!

Zadanie egzaminacyjne

W restauracji „Warszawianka” przyjęto zamówienie na sporządzenie i podanie posiłku obiadowego i kolacji dla 65-osobowej grupy młodzieży. Organizator wycieczki wybrał spośród zaproponowanych przez szefa kuchni następujące potrawy:

obiad:

- 65 porcji zupy wiśniowej z makaronem,
- 65 porcji ryżu na sypko,
- 30 porcji kurczaka w sosie potrawkowym,
- 35 porcji klopsików w sosie pieczarkowym,
- 65 porcji fasolki szparagowej z wody,
- 65 porcji surówki z marchwi i jabłka,
- 65 porcji brzoskwiń w galarecie,

kolacja:

- 65 porcji naleśników z serem i śmietaną,
- 65 porcji herbaty z cytryną.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i ekspedycją posiłków wybranych przez organizatora wycieczki dla grupy młodzieży.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia – dane niezbędne do opracowania projektu realizacji prac wynikające z treści zadania i dokumentacji.
3. Zapotrzebowanie (kg; l; szt.) na surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zamówionych potraw w formie listy zbiorczej. Do opracowania wykorzystaj tabelę zamieszczoną w KARCIE PRACY EGZAMINACYJNEJ.
4. Wykaz metod i technik obróbki surowców i półproduktów niezbędnych do produkcji:
 - zupy wiśniowej z makaronem,
 - kurczaka w sosie potrawkowym,
 - surówki z marchwi i jabłka,
 - naleśników z serem i śmietaną.
5. Wykaz sprzętu, narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do wykonania:
 - zupy wiśniowej z makaronem,
 - ryżu na sypko,
 - klopsików w sosie pieczarkowym,
 - fasolki szparagowej z wody.
6. Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do ekspedycji zamówionych potraw.
7. Wykaz prac w kolejności wykonania potraw: klopsików w sosie pieczarkowym, fasolki szparagowej z wody i brzoskwiń w galarecie, sporządzony w dowolnej formie (opisu, listy, schematu blokowego).

Do wykonania zadania wykorzystaj:

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

Spis wyposażenia kuchni i działu ekspedycji restauracji „Warszawianka”**Załącznik 2.**

oraz

zamieszczoną w karcie Pracy Egzaminacyjnej tabelę do sporządzenia zapotrzebowania.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 minut.

Normatywy surowcowe na 5 porcji

Zupa wiśniowa z makaronem		Ryż na sypko		Fasolka szparagowa z wody	
Wydajność 1 porcja 350 ml / 80 g		Wydajność 1 porcja 200 g		Wydajność 1 porcja 100 g	
wiśnie	450 g	ryż	400 g	fasolka szparagowa mrożona	600 g
śmietanka 18%	150 g	woda	800 cm ³	masło	50 g
mąka ziemniaczana	25 g	masło	25 g	bułka tarta	15 g
cukier	150 g	sól	do smaku	sól	do smaku
woda	1250 cm ³			cukier	do smaku
makaron	175 g				
sól	do smaku				

Kurczak w sosie potrawkowym		Surówka z marchwi i jabłka		Herbata z cytryną	
Wydajność 1 porcja 260 g / 120 g		Wydajność 1 porcja 100 g		Wydajność 1 porcja 250 ml / 10 g / 10 g	
kurczak	1250 g	marchew	400 g	herbata	10 g
marchew	125 g	jabłka	200 g	woda	1250 cm ³
pietruska	65 g	olej	25 g	cukier	50 g
seler	125 g	sok z cytryny	do smaku	cytryna	50 g
cebula	65 g	sól	do smaku		
woda	1600 cm ³	cukier	do smaku		
masło	50 g	zielona pietruszka	10 g		
mąka pszenna	38 g				
żółtko	1 szt.				
zielona pietruszka	10 g				
sól	do smaku				
pieprz w ziarenkach	do smaku				

Klopsiki w sosie pieczarkowym	
Wydajność 1 porcja 100 g / 100 g	
mięso mielone wołowo-wieprzowe	350 g
bułka czerstwa	40 g
cebula	40 g
mąka ziemniaczana	10 g
jaja	½ szt.
mąka pszenna	50 g
wywar z warzyw	550 cm ³
pieczarki	230 g
cebula	50 g
masło	30 g
mąka pszenna	45 g
śmietana 18%	50 g
sól	do smaku
pieprz	do smaku

Brzoskwinie w galarecie	
Wydajność 1 porcja 100 g / 50 g	
galaretka brzoskwińska w proszku	1 op. / 75 g
woda	500 cm ³
brzoskwinie konserwowe	300 g
bita śmietana	100g
melisa	do dekoracji

Naleśniki z serem i śmietaną	
Wydajność 1 porcja 230 g / 3 sztuki	
Ciasto naleśnikowe:	
mąka pszenna	300g
jaja	3 szt
mleko	300 cm ³
woda	250 cm ³
słonina	10 g
sól	do smaku
olej do smażenia	50 g
Nadzienie:	
ser twarogowy	700 g
żółtka	4 szt
cukier	200 g
cukier wanilinowy	10 g
cukier puder	50 g
śmietana 18%	250 g

Spis wyposażenia kuchni i działu ekspedycji restauracji „Warszawianka”

Wyposażenie kuchni			
Maszyny i urządzenia		Narzędzia i sprzęt kuchenny	
1.	Piec konwekcyjno-parowy	1.	Garnki z przykrywkami
2.	Patelnia elektryczna	2.	Rondle
3.	Kocioł warzelny	3.	Patelnie teflonowe
4.	Kociołki przechylne parowe	4.	Miski różnej wielkości
5.	Grill elektryczny	5.	Noże kuchenne
6.	Frytownica	6.	Jarzyniaki
7.	Płuczko-obieraczka	7.	Obieraczki
8.	Maszyna wieloczynnościowa do rozdrabniania warzyw.	8.	Trybowniki
9.	Wilk	9.	Tasaki
10.	Kuter	10.	Szumówki
11.	Maszynka elektryczna do mielenia mięsa	11.	Chochle
12.	Mikser	12.	Trzepaczki różgowe
13.	Blender	13.	Łopatki
14.	Małakser	14.	Kule
15.	Krajalnica	15.	Łyżki cedzakowa
16.	Trzon 6 – palnikowy, gazowy	16.	Wałki
17.	Taboret podgrzewczy	17.	Tłuczki do mięsa
18.	Kuchenka mikrofalowa	18.	Stońnice
19.	Podgrzewacze do talerzy	19.	Tarki ręczne do warzyw
20.	Waga kuchenna do 5 kg	20.	Cedzaki
21.	Bemar	21.	Sita
22.	Chłodziarko-zamrażarka	22.	Miarki kuchenne
23.	Naświetlacz do jaj	23.	Deski do krojenia
		24.	Drylownice

Wyposażenie działu ekspedycji			
1.	Talerze płaskie do dania zasadniczego	11.	Filiżanki
2.	Talerze głębokie	12.	Szklanki
3.	Talerze zakąskowe	13.	Podstawki do szklanek
4.	Talerze deserowe	14.	Podstawki do filiżanek
5.	Salaterki	15.	Pucharki szklane
6.	Bulionówki	16.	Dzbanks do kawy, herbaty, soków
7.	Podstawki do bulionówek	17.	łyżki do zupy duże i średnie
8.	Wazy, łyżki wazowe	18.	Widelce
9.	Kompotierki	19.	Noże
10.	Podstawki szklane	20.	łyżeczki
		21.	łyżki wazowe