

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-15.01**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
 Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

 Zmiana

Numer PESEL zdającego*											Numer stanowiska	

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

Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Kotlety z ziemniaków i mięsa

1	Kotlety mają zbliżoną wielkość, owalny kształt.										
2	Usmażone kotlety mają złotobrązową skórkę, a panierka nie odstaje od masy.										
3	Kotlety mają jednolity przekrój (nie ma grudek ziemniaków, składniki są równomiernie wymieszane).										
4	Kotlety nie rozpadają się, nie są twarde, nie są surowe.										
5	Smak kotletów jest typowy dla kotletów mięsno-ziemniaczanych.										

Rezultat 2. Sos pomidorowy

1	Sos bez widocznych grudek mąki.										
2	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego.										
3	Gęstość typowa dla sosu – nie jest za rzadki, nie jest za gęsty.										
4	W sosie brak grudek zwarzonej śmietany.										

Rezultat 3. Surówka z kapusty pekińskiej

1	Składniki są równomiernie rozdrobnione.										
2	Składniki są równomiernie wymieszane ze sobą i z zaprawą.										
3	Surówka jest nie za kwaśna, nie za pikantna, nie za słona.										

Rezultat 4. Zastawa stołowa do ekspedycji potraw.

1	Kotlety podane na talerzach do dania zasadniczego.										
2	Sos podany w sosjerkach.										
3	Surówka podana na talerzach zakąskowych.										
4	Dobre sztucze – nóż i widelec stołowy.										

Numer stanowiska									

Rezultat 5. Sposób wycierania naczyń

1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.								
2	Kotlety wycierane po 2 szt. na jednym talerzu.								
3	Na każdym talerzyku znajduje się jednakowa ilość surówki.								
4	W każdej sosjerce znajduje się jednakowa ilość sosu.								
5	Wycierane kotlety i sos są gorące lub ciepłe.								

Przebieg procesu produkcji potraw

1	Zdający zorganizował stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii.								
2	Zdający posługiwał się urządzeniami, sprzętem i narzędziami zgodnie z zasadami bhp.								
3	Zdający sprawdził świeżość jaj, dokonał obróbki wstępnej cebuli, ziemniaków, kapusty pekińskiej, koperku.								
4	Zdający podsmażył cebulę, nie spalił jej.								
5	Zdający dobrał wielkość patelni do liczby kotletów (tłuszcz nie dymił).								
6	Zdający podsmażył koncentrat pomidorowy na maśle.								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis