

**Arkusz zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016

**CKE** **CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

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

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**T.06-01-17.06**

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2017**  
**CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. **KARTĘ OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

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

## Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami, wykonaj 2 zestawy potraw składających się z pulpetów wieprzowych w sosie potrawkowym, kaszy gryczanej na sypko, surówki z białej kapusty, marchwi i jabłka.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Kaszę i wodę odważ (odmierz) sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała pulpety wieprzowe w sosie potrawkowym, kaszę gryczaną na sypko, surówkę z białej kapusty, marchwi i jabłka.

Gorące zestawy potraw oraz surówkę podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztuce.

### Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

### Receptura na 2 porcje

Pulpety wieprzowe w sosie potrawkowym		Sposób wykonania pulpetów wieprzowych w sosie potrawkowym
Surowce	Ilość [g]	
Mięso wieprzowe mielone	150	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li> <li>Rozdrobnij warzywa korzeniowe w słupki długości ok. 6 cm i grubości 1 mm i ugotuj z nich wywar.</li> <li>Rozdrobnij cebulę w piórka i dodaj do wywaru.</li> <li>Namocz bułkę w wodzie, odciśnij, posiekaj na desce i dodaj do zmielonego mięsa.</li> <li>Wyrób masę z mięsa, namoczonej bułki, jaja i dopraw do smaku (jeżeli masa mięsna jest za rzadka, dodaj bułkę tartą).</li> <li>Uformuj z masy mięsnej 4 porównywalnej wielkości kulki i gotuj w wywarze z warzyw.</li> <li>Sporządź z otrzymanego wywaru sos potrawkowy, zagęść go podprawą zacieraną i dopraw do smaku. Dodaj ugotowane warzywa.</li> <li>Pulpety z sosem wyporcuj na 2 równe porcje.</li> </ol>
Jaja	½ szt.	
Bułka pszenna czerstwa	20	
Cebula	30	
Marchew	50	
Pietruszka	50	
Seler	50	
Masło	20	
Mąka pszenna	20	
Śmietana 18%	30	
Bułka tarta	15	
Sól, pieprz	do smaku	

Kasza gryczana na sypko		Sposób wykonania kaszy gryczanej na sypko
Surowce	Ilość [g]	
Kasza gryczana	100	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li> <li>Odmierz kaszę i wodę w ilości 1,5 objętości kaszy.</li> <li>Ugotuj kaszę.</li> <li>Kaszę wyporcuj na 2 równe części.</li> </ol>
Olej	10	
Sól	do smaku	
Woda		

Surówka z białej kapusty, marchwi i jabłka		Sposób wykonania surówki z białej kapusty, marchwi i jabłka
<b>Surowce</b>	<b>Ilość [g]</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li> <li>2. Odstaw na 15 minut poszatkowaną i posoloną kapustę.</li> <li>3. Rozdrobnij marchew na grubych oczkach tarki.</li> <li>4. Rozdrobnij w słupki obrane jabłka i skrop je sokiem z cytryny.</li> <li>5. Wymieszaj rozdrobnione warzywa z musztardą i olejem, dopraw do smaku.</li> <li>6. Surówkę wyporcuj na 2 równe części.</li> </ol>
Kapusta biała	200	
Marchew	50	
Jabłka	100	
Olej	30	
Musztarda	5	
Sól, pieprz, cukier, sok cytrynowy	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:**

- pulpety wieprzowe w sosie potrawkowym,
- kasza gryczana na sypko,
- surówka z białej kapusty, marchwi i jabłka,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.