

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

Układ graficzny © CKE 2018

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.06-01-18.06

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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 knedli nadziewanych pieczarkami, sosu myśliwskiego i surówki z warzyw mieszanych.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Cebulę wykorzystaj po ½ sztuki do sosu i surówki.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące knedle nadziewane pieczarkami i schłodzoną surówkę z warzyw mieszanych. Gorący sos myśliwski podaj wieloporcjowo. Podaj do potraw 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

Knedle nadziewane pieczarkami		Sposób wykonania knedli nadziewanych pieczarkami
Surowce	Ilość [g]	
Ziemniaki ugotowane w skórkach (stare)	300	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pieczarki rozdrobnij w drobną kostkę, podsmaż na ½ oleju i dopraw do smaku. 3. Ziemniaki zmiel w maszynce elektrycznej. 4. Sporządź ciasto ziemniaczane (2 łyżki mąki pszennej zostaw na podsypkę). 5. Uformuj wałek i pokrój go na minimum 8 równych kawałków. 6. Porcje ciasta nadziej pieczarkami i nadaj im kształt kuli. 7. Gotuj powoli w wodzie z dodatkiem reszty oleju na małym ogniu kilka minut i odcedź. 8. Knedle podaj w 2 równych porcjach.
Mąka pszenna	120	
Mąka ziemniaczana	10	
Masa jajeczna	20	
Pieczarki	100	
Olej	50	
Sól, pieprz	do smaku	

Sos myśliwski		Sposób wykonania sosu myśliwskiego
Surowce	Ilość [g]	
Kiełbasa np. toruńska	100	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ogórek i kiełbasę pokrój w cienkie słupki. 3. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zrumień na oleju razem z kiełbasą. 4. Dodaj zawiesinę z mąki pszennej i wody, koncentrat pomidorowy, ogórek. 5. Zredukuj do wymaganej gęstości i dopraw do smaku. 6. Sos podaj wieloporcjowo.
Ogórek kiszony	20	
Cebula (½ szt.)	35	
Koncentrat pomidorowy	10	
Mąka pszenna	10	
Olej	20	
Sól, pieprz	do smaku	
Woda	200	

Surówka z warzyw mieszanych		Sposób wykonania surówki z warzyw mieszanych.
Surowce	Ilość [g]	1. Sporządź sos ze śmietany, soli, pieprzu i bazylii. 2. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 3. Rozdrobnij marchew na tarce o dużych oczkach, a cukinię pokrój w słupki. 4. Pokrój cebulę i paprykę w drobną kostkę. 5. Wymieszaj rozdrobnione warzywa, połącz je z sosem i dopraw do smaku. 6. Surówkę wyporcuj na 2 równe części.
Marchew	80	
Cukinia	80	
Papryka	80	
Cebula (½ szt.)	35	
Śmietana 18%	50	
Sól, pieprz, bazylia	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- knedle nadziewane pieczarkami,
- sos myśliwski,
- surówka z warzyw mieszanych,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.