

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

Układ graficzny © CKE 2017

**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.06-01-18.01**

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 składające się z zupy krem z papryki z grzankami oraz łazank z cukinią i pieczarkami.

Dobierz do sporządzonych potraw i napoju zastawę stołową. Wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorącą zupę krem z papryki z grzankami oraz gorące łazanki z cukinią i pieczarkami.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce i półprodukty odmierzone i odważone zgodnie z recepturą. Odważony olej wykorzystaj zgodnie z recepturą do smażenia 2 potraw – nie musisz zużyć go w całości.

Gorące potrawy podaj w wybranych naczyniach, dobierz do nich sztućce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.

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

### Receptura na 2 porcje.

Łazanki z cukinią i pieczarkami		Sposób wykonania
<b>Surowiec</b>	<b>Ilość</b>	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Odłóż 2 łyżki mąki na podsypkę. 3. Z pozostałej mąki i jaja sporządź ciasto na łazanki. Gęstość ciasta ureguluj wodą. 4. Uformuj łazanki i ugotuj je. 5. Pokrój cukinię i pieczarki w półplastry, cebulę w kostkę. 6. Podsmaż na 2 łyżkach oleju pokrojony w kostkę boczek i cebulę. 7. Dodaj pokrojone warzywa i podduś je. 8. Dodaj łazanki, całość wymieszaj, uduś z niewielką ilością wody i dopraw do smaku. 9. Wyporcjowane łazanki podaj posypane natką pietruszki.
Mąka pszenna	125 g	
Jaja	1 szt.	
Cukinia	150 g	
Cebula	50 g	
Pieczarki	150 g	
Boczek wędzony parzony	70 g	
Natka pietruszki	1/6 pęczka	
Olej uniwersalny	do smażenia	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Zupa krem z papryki z grzankami		Sposób wykonania
<b>Surowiec</b>	<b>Ilość</b>	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Rozdrobnij cebulę, marchew i paprykę i podduś na maśle. 3. Podduszone warzywa gotuj w wodzie ok. 10 min, zmiksuj i przetrzyj przez sito. 4. Zagotuj zupę z zawiesiną z mąki pszennej i wody. 5. Śmietankę wymieszaj z żółtkiem, dodaj do zupy i dopraw do smaku. 6. Pokrojoną bagietkę panieruj w roztrzepanym białku i smaż na oleju na złocisty kolor. Odsącz z tłuszczu. 7. Zupę wyporcuj, udekoruj jogurtem i koperkiem. Podaj z grzankami.
Papryka (½ szt.)	130 g	
Marchew	80 g	
Cebula	50 g	
Masło	20 g	
Śmietanka 30%	30 g	
Mąka pszenna	10 g	
Jajo	1 szt.	
Olej uniwersalny	do smażenia	
Bagietka pokrojona	4 kromki	
Jogurt gęsty	do dekoracji	
Sól, pieprz	do smaku	
Koperek	do dekoracji	
Woda	200 cm <sup>3</sup>	

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

**Ocenić będą 3 rezultaty:**

- łazanki z cukinią i pieczarkami,
- zupa krem z papryki z grzankami,
- sposób wycierania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.