

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę  
z numerem PESEL i z kodem  
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.06-01-16.23**

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**CZĘŚĆ 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\*,
  - symbol cyfrowy zawodu,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
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 część praktyczną egzaminu.
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, sporządź 3 porcje kotletów ziemniaczanych z sosem pieczarkowym.

Na przygotowanym stanowisku pracy znajdziesz niezbędne surowce, urządzenia i sprzęt. Ziemniaki do sporządzenia kotletów oraz wodę do sporządzenia sosu musisz odmierzyć sobie sam. Pozostałe surowce masz odważone.

Dobierz zastawę stołową, wyporcuj kotlety w taki sposób, aby każda porcja zawierała 2 kotlety. Sos wlej do wybranego naczynia.

Zgłoś przewodniczącemu ZNCP gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i p.poż. oraz ochrony środowiska.

### Receptura na 3 porcje kotletów z ziemniaków

Surowiec	Ilość (g)
ugotowane ziemniaki	700
jaja	100 (2 szt.)
bułka tarta	30
mąka ziemniaczana	10
olej do smażenia	100
cebula	100
bułka tarta do panierowania	50
masło	30
sól, pieprz mielony czarny	do smaku

### Sposób wykonania kotletów:

1. Odważ ziemniaki zgodnie z normatywem.
2. Dokonaj obróbki wstępnej surowców.
3. Zmiel ziemniaki.
4. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na maśle.
5. Do ziemniaków dodaj cebulę, jaja, mąkę, bułkę tartą i przyprawy.
6. Uformuj 6 owalnych kotletów, panieruj w bułce tartej i usmaż.
7. Gotowe kotlety wyporcuj.

### Receptura na 3 porcje sosu pieczarkowego ze śmietaną

Surowce	Ilość (g)
pieczarki	150
cebula	50
masło	20
mąka pszenna	10
śmietana 18%	50
woda	150
sól, pieprz mielony czarny	do smaku

#### Sposób wykonania:

1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
2. Pokrój cebulę w kostkę, a pieczarki w półplastry.
3. Zeszklij cebulę na maśle, dodaj pieczarki i podsmaż.
4. Dodaj 100 ml wody i duś ok. 5 min.
5. Sporządź zawiesinę z mąki i reszty wody, zagęść sos.
6. Dodaj zahartowaną śmietanę, dopraw do smaku.
7. Gotowy sos wlej do wybranego naczynia.

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

#### Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- kotlety z ziemniaków,
- sos pieczarkowy ze śmietaną,
- zastawa stołowa do ekspedycji potraw,
- sposób wyporcjowania potraw

oraz

przebieg wykonania potraw.