


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-15.05**

 Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

 Numer zadania: **01**
Wypełnia egzaminator

 Kod ośrodka –

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

 Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*											Numer stanowiska	

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Kotlety z kaszy gryczanej i pieczarek

1	Wszystkie kotlety mają kształt okrągły i zbliżoną wielkość.																			
2	Usmażone kotlety mają złocistą barwę, są równomiernie usmażone.																			
3	Kotlety mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.																			
4	Kotlety nie są przesolone ani zbyt pieprzne.																			
5	Kotlety nie są surowe, nie są twarde, nie rozpadają się.																			

Rezultat 2. Dip koperkowy

1	Dip nie zawiera grudek majonezu, konsystencja jest jednolita.																			
2	Koperek w dipie jest drobno pokrojony.																			
3	Dip nie jest przesolony, smak typowy dla dipu koperkowego.																			

Rezultat 3. Surówka z pomidorów

1	Pomidor obrany i pozbawiony piętki.																			
2	Surówka przyprawiona do smaku.																			
3	Surówka polana oliwą.																			
4	Surówka posypana drobno pokrojonym szczypiorkiem.																			

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

1	Kotlety podane na talerzu do dania zasadniczego.								
2	Talerze czyste, wypolerowane.								
3	Dip podany w sosjerce lub małej salaterce na talerzyku.								
4	Surówka podana na talerzyku zakąskowym.								
5	Dobre narzędzia: nóż i widelec stołowy, łyżeczka do dipu.								
6	Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na jednym talerzu.								
7	Surówka wyporcjowana na porcje porównywalnej wielkości.								
8	Wyporcjowane kotlety są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).								

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną pieczarek, koperku i szczypiorku.								
2	Zdający sprawdził świeżość jaj.								
3	Zdający podsmażył cebulę i pieczarki – do odparowania wody.								
4	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.								
5	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych kotletów.								
6	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.								
7	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.								
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis