

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **03**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-03-20.06-SG

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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: piersi z kurczaka w sosie selerowym, buraczanych klusek śląskich i marchwi duszonej z jabłkiem.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Mąkę pszenną i olej rozważ na stanowisku sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące: pierś z kurczaka, kluski śląskie i marchwi duszonej z jabłkiem.

Potrawy podaj w wybranych naczyniach i podaj do nich sztucce.

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

Pierś z kurczaka w sosie selerowym		Sposób wykonania
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pierś z kurczaka przekrój na 4 porównywalnej wielkości filety, oprósz ½ mąki pszennej i przyprawami. Obsmaż na oleju. 3. Dodaj pokrojone w drobną kostkę cebulę i seler starty na tarce o dużych oczkach. Duś do miękkości. 4. Dodaj podprawę zacieraną sporządzoną z masła i reszty mąki i zagotuj. 5. W razie potrzeby dolej wody do sosu lub go zredukuj do odpowiedniej gęstości. Dopraw do smaku. 6. Pierś z kurczaka w sosie wyporcuj i udekoruj posiekaną natką pietruszki.
Pierś z kurczaka	160÷200	
Cebula ½ szt.	50	
Seler	60	
Masło	10	
Natka pietruszki (2 gałązki)	½ pęczka	
Olej	30	
Mąka pszenna	20	
Sól, pieprz, sok cytrynowy	do smaku	

Buraczane kluski śląskie		Sposób wykonania
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj ziemniaki i przeciśnij przez praskę. 3. Buraki zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. 4. Sporządź na stolnicy ciasto z ziemniaków, buraków i pozostałych składników. 5. Uformuj kluski śląskie i ugotuj. 6. Ugotowane kluski wyporcuj i podaj z piersią z kurczaka w sosie.
Ziemniaki	200÷250	
Mąka pszenna	100÷120	
Mąka ziemniaczana	20	
Jajo	½ szt.	
Buraki ugotowane	120	
Sól	do smaku	

Marchew duszona z jabłkiem		Sposób wykonania
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Marchew pokrój w cienkie plastry a jabłko zetrzyj na tarce o dużych oczkach. 3. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na maśle. 4. Połącz z marchwią i jabłkiem. Duś z niewielką ilością wody do miękkości marchwi. Odparuj płyn i dopraw do smaku. 5. Wyporcuj
Marchew	90	
Jabłko	120	
Cebula ½ szt.	50	
Masło	10	
Sól, cukier, pieprz, sok cytrynowy	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- pierś z kurczaka w sosie selerowym,
- buraczane kluski śląskie,
- marchew duszona z jabłkiem,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.