

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

Układ graficzny © CKE 2020

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **04**

Wersja arkusza: **SG**

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-04-21.01-SG

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 przełącz 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 krokietów z kaszy jęczmiennej, sosu pomidorowo-paprykowego z marchewką i galaretki truskawkowej.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Jajo zostało zdezynfekowane. Wodę odmierz sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące krokiety z kaszy jęczmiennej, sos pomidorowo-paprykowy z marchewką i schłodzoną galaretkę truskawkową. Podaj do nich sztucce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko

Receptury na 2 porcje

Krokiety z kaszy jęczmiennej			Sposób wykonania
Surowce	J.m.	Ilość	
Kasza jęczmienna wiejska	g	80	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj kaszę na sypko. 3. Zeszklij na maśle pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Dodaj startą na tarce o grubych oczkach cukinię i duś do odparowania wody. 4. Wymieszaj z ugotowaną kaszą i ostudź. 5. Do masy dodaj starty żółty ser, drobno pokrojoną nać pietruszki oraz jajo i dopraw do smaku. 6. Z masy uformuj 6 podłużnych krokietów o zbliżonej wielkości (w przypadku zbyt rzadkiej masy dodaj niewielką ilość tartej bułki). 7. Opanieruj je w tartej bułce i smaż na złoty kolor. 8. Gorące krokiety wyporcuj.
Cebula	g	70	
Jajo kl. M	szt.	1	
Cukinia	g	70	
Masło extra	g	15	
Nać pietruszki (3 gałązki)	pećczek	¼	
Olej rzepakowy	g	50	
Bułka tarta	g	50	
Ser żółty	g	40	
Sól warzona, pieprz czarny mielony		do smaku	

Sos pomidorowo-paprykowy z marchewką			Sposób wykonania
Surowce	J.m.	Ilość	
Marchew	g	30	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. W 200 ml wody ugotuj do miękkości rozdrobnione; marchew, paprykę i pomidory. 3. Miękkie warzywa przetrzyj przez sito. 4. Zagęść zasmażką I-go stopnia, dodaj śmietanę i dopraw do smaku (dodaj wodę, jeżeli sos jest zbyt gęsty). 5. Wyporcuj.
Papryka	g	100	
Pomidory	g	150	
Mąka pszenna	g	15	
Masło extra	g	15	
Śmietana 18%	g	30	
Sól warzona, pieprz czarny mielony		do smaku	

Galaretka truskawkowa			Sposób wykonania
Surowce	J.m.	Ilość	
Truskawki mrożone/ świeże	g	150	1. Do ugotowanego z wody i części cukru syropu dodaj truskawki przekrojone na pół. 2. Wymieszaj z upłynnioną żelatyną i dopraw do smaku. 3. Wyporcuj galaretkę i po stężeniu udekoruj liśćmi mięty.
Cukier kryształ	g	40	
Żelatyna	g	30	
Woda	ml	350	
Sok cytrynowy, mięta świeża		do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty:

- krokiety z kaszy jęczmiennej,
- sos pomidorowo-paprykowy z marchewką,
- galaretka truskawkowa,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.