

Zadanie w etapie praktycznym egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie **kucharz**.

W restauracji hotelowej przyjęto zamówienie na 30 zestawów obiadowych. Zestaw składa się z zupy cebulowej z grzankami, kotleta schabowego panierowanego, ziemniaków purée i brokułów z wody.

**Opracuj** projekt realizacji części zamówienia w zakresie produkcji drugiego dania w ilości zgodnej z zamówieniem i **wykonaj** 2 porcje kotleta schabowego oraz ziemniaków purée.

Do dyspozycji masz

- normatywy surowcowe na 1 porcję, każdego z wyrobów kulinarnych drugiego dania ( załącznik nr 1),
- spis inwentarza kuchni w restauracji hotelowej (załącznik nr 2),
- surowce i wyposażenie niezbędne do wykonania dwóch porcji kotletów i ziemniaków,

Opracowanie projektu powinno zawierać

- zapotrzebowanie na surowce potrzebne do wykonania 30 porcji kotletów, ziemniaków i brokułów,
- wykaz dobranych metod i technik wykonania w odniesieniu do surowców,
- wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń dobranych odpowiednio do metod i technik wykonania,
- schemat blokowy *lub opis* przebiegu procesu wykonania 30 porcji kotleta schabowego panierowanego, ziemniaków purée i brokułów z wody od momentu pobrania surowców z magazynu do ekspedycji potraw włącznie.

Wykonanie powinno obejmować

- sporządzenie 2 porcji kotletów schabowych panierowanych i 2 porcji ziemniaków purée, zgodnie z zasadami bhp,
- wyporcjowanie i ekspedycję wyrobów kulinarnych,
- uporządkowanie stanowiska pracy,
- ocenę organoleptyczną jednej porcji wyrobów i zapisanie wyników.

Do wyniku oceny organoleptycznej powinien być dołączony komentarz dotyczący jakości wykonanych wyrobów kulinarnych i przyczyn ewentualnych nieprawidłowości.

Czas na wykonanie zadania 240 minut.

Załącznik nr 1 – Normatywy surowcowe na 1 porcję

| Kotlet schabowy panierowany   | Ziemniaki purée  | Brokuły z wody  |
|---|--|---|
| 0,12 kg schab b/k<br>0,01 kg (1/5 szt.) jajo<br>0,02 kg bułka tarta<br>0,02 l olej<br>sól | 0,30 kg ziemniaki<br>0,03 l mleko<br>0,01 kg masło<br>0,002 kg zielona pietruszka<br>sól | 0,12 kg brokuły<br>0,01 kg masło<br>0,003 kg bułka tarta<br>sól<br>cukier |

Załącznik nr 2 - spis inwentarza w kuchni restauracji hotelowej

|   |   |
|---|---|
| <u>maszyny i urządzenia:</u><br>kotły warzelne o poj. 10 l<br>patelnie elektryczne<br>wilk<br>robot wieloczynnościowy<br>kuchnia mikrofalowa<br>wagi elektroniczne<br>mikser<br>lodówka<br>zamrażarka                     | <u>sprzęt drewniany:</u><br>kłoc do mięsa<br>łyżki drewniane<br>mątwki<br>stolnice<br>wałki do ciasta<br>deski do krojenia  |
| <u>naczynia i sztucce do ekspedycji potraw:</u><br>kompotierki<br>pucharki szklane<br>talerzyki szklane<br>talerze płaskie, głębokie i zakąskowe<br>noże<br>widelce<br>łyżki<br>łyżeczki<br>półmiski, sosjerki, salaterki | <u>sprzęt metalowy:</u><br>garnki z pokrywkami różnej pojemności: 0,25l, 0,5l, 1l, 2l, 5l<br>patelnie różnych rozmiarów – średnica 15cm, 30cm, 45cm<br>miski ze stali nierdzewnej<br>zestawy noży<br>tłuczki do mięsa<br>cedzaki<br>tarki |