

## ASYSTOWANIE W PRZYGOTOWANIU POTRAW

### ZESTAW I: POSŁUGIWANIE SIĘ UMIEJĘTNOŚCIAMI I WIEDZĄ Z ZAKRESU WYPOSAŻENIA TECHNICZNEGO ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO

#### 1. Obsługuje drobny sprzęt kuchenny:

- rozróżnia drobny sprzęt kuchenny;
- dobiera drobny sprzęt kuchenny do przygotowania potraw;
- posługuje się drobnym sprzętem kuchennym przy sporządzaniu potraw.

#### 2. Obsługuje maszyny i urządzenia wykorzystywane przy sporządzaniu potraw:

- rozróżnia maszyny i urządzenia wykorzystywane przy sporządzaniu potraw;
- podczas przygotowywania potraw wykorzystuje odpowiednie urządzenia i maszyny do obróbki wstępnej, do rozdrabniania, do obróbki cieplnej, do mycia naczyń kuchennych i zastawy stołowej.

#### 3. Posługuje się wiedzą z zakresu racjonalnego gospodarowania odpadami w gastronomii:

- omawia zasady segregacji odpadów w zakładzie gastronomicznym;
- segreguje odpady podczas produkcji gastronomicznej.

#### 4. Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym:

- wymienia systemy bezpieczeństwa i zapewnienia jakości zdrowotnej żywności;
- podaje przykłady krytycznych punktów kontroli zgodnie z HACCP;
- korzysta z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i produktów przy przygotowywaniu potraw;
- stosuje i przestrzega systemy bezpieczeństwa i zapewnienia jakości zdrowotnej żywności (zasady HACCP) oraz BHP.

#### 5. Utrzymuje higienę i estetykę stanowiska pracy:

- wymienia rodzaje środków czystości w zależności od zastosowania na stanowisku pracy;
- dobiera odpowiednie środki czystości do rodzaju powierzchni oraz sprzętu i urządzeń;
- przeprowadza mycie i dezynfekcję powierzchni oraz narzędzi i urządzeń.

### ZESTAW 2: POSŁUGIWANIE SIĘ PODSTAWOWĄ WIEDZĄ Z ZAKRESU TOWAROZNAWSTWA ŻYWNOSCI

#### 1. Dobiera surowce, półprodukty i wyroby gotowe:

- rozpoznaje surowce, półprodukty i wyroby gotowe wykorzystywane w produkcji potraw;
- rozpoznaje zmiany zachodzące podczas przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- ocenia jakość i świeżość surowców, półproduktów i wyrobów gotowych..

## **2. Klasyfikuje żywność:**

- dokonuje podziału żywności na grupy;
- omawia zasady przechowywania poszczególnych grup produktów;
- omawia zasady doboru surowców do produkcji potraw.

### **ZESTAW 3: WYKONYWANIE OBRÓBKI WSTĘPNEJ SUROWCÓW**

#### **1. Organizuje stanowisko pracy:**

- dobiera odzież ochronną do wykonywanej czynności;
- dobiera narzędzia i urządzenia do obróbki wstępnej surowców;
- pobiera z magazynu surowce;
- przygotowuje stanowisko pracy do obróbki wstępnej surowców.

#### **2. Przygotowuje surowce do produkcji gastronomicznej:**

- rozpoznaje czynności w ramach obróbki brudnej i czystej surowców;
- wykonuje obróbkę wstępną brudną surowców;
- wykonuje obróbkę wstępną czystą surowców.

### **ZESTAW 4: PRZYGOTOWYWANIE I EKSPEDYCJA ŚNIADAŃ, DODATKÓW DO DAŃ, SURÓWEK I SAŁATEK ORAZ WYROBÓW MĄCZNYCH**

#### **1. Sporządza dodatki do dań oraz wydaje potrawy przygotowane przez kucharza:**

- dobiera surowce oraz wykonuje dodatki do wskazanych potraw (np. grzanki do zup, warzywa z wody, ziemniaki, frytki, kasze, makarony fabryczne);
- porcuje i wydaje zupy, sosy, wyroby mączne.

#### **2. Sporządza potrawy na śniadania:**

- przygotowuje i porcuje zimne potrawy śniadaniowe (np. pasty, kanapeczki, jajka nadziewane, śledzie, wędliny, sery, warzywa i owoce);
- przygotowuje, porcuje i wydaje gorące potrawy śniadaniowe z jaj lub sera lub wędlin lub warzyw;
- przygotowuje, porcuje i wydaje dodatki do potraw (np. masła smakowe, pikle, miody, dżemy);
- odpieka pieczywo;
- aranżuje bufet śniadaniowy;
- sporządza listę zapotrzebowania surowców na kolejny dzień.

#### **3. Sporządza surówki i sałatki na bazie warzyw ze składnikiem tematycznym głównym oraz dodatkami:**

- dobiera surowce, narzędzia i naczynia;

- przeprowadza obróbkę wstępną brudną;
- przeprowadza obróbkę wstępną czystą (rozdrabnianie);
- przygotowuje dodatki i elementy dekoracyjne, w tym zaprawy i sosy do sałat, surówek, sałatek;
- łączy składniki i doprawia;
- porcuje potrawy we wskazanej zastawie do ekspedycji.

**4. Sporządza wyroby mączne (pierogi z nadzieniem słonym, pierogi z nadzieniem słodkim, pierogi leniwe, kopytka, knedle, pyzy, kluski):**

- rozróżnia rodzaje ciast: zarabiane na stolnicy, w naczyniu i ciasto ziemniaczane;
- dobiera surowce do wskazanego ciasta: zarabianego na stolnicy, w naczyniu i ciasta ziemniaczanego;
- przygotowuje ciasto zarabiane na stolnicy lub w naczyniu lub ciasto ziemniaczane;
- dobiera surowce do wskazanego farszu;
- rozdrabnia surowce do wskazanego farszu;
- przygotowuje farsze do wskazanego wyrobu mącznego;
- formuje wskazany wyrób mączny;
- wykonuje obróbkę cieplną wyrobów mącznych;
- serwuje gotowe wyroby mączne.

**ZESTAW 5: STOSOWANIE ZASAD PRZECHOWYWANIA PÓŁPRODUKTÓW I WYROBÓW GOTOWYCH**

**1. Charakteryzuje zasady przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych:**

- omawia zasady przechowywania żywności w magazynach: chłodniach i mroźniach;
- podaje parametry temperatury przechowywania adekwatne do rodzaju żywności.

**2. Przechowuje półprodukty i wyroby gotowe:**

- stosuje zasady przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych;
- dobiera odpowiednie środki do przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych;
- zabezpiecza i opisuje półprodukty oraz wyroby gotowe do przechowywania.