Fundacja VCC
ul. Matki Teresy Kalkuty 18 lokal 16, 20-538 Lublin
tel.: +48 81 527 01 00 , fax: +48 81 527 01 01
www.vccsystem.eu info@vccsystem.eu

PRZYGOTOWANIE DESERÓW RESTAURACYJNYCH

EGZAMIN

Weryfikacja składa się z dwóch etapów: egzaminu teoretycznego (testu wiedzy) i egzaminu praktycznego. Test wiedzy przeprowadzany jest w ośrodku egzaminacyjnym przy pomocy elektronicznego systemu. Osobie egzaminowanej podczas rozwiązywania testu nie wolno korzystać z innych aplikacji (w tym otwierać stron internetowych) niż system do przeprowadzania egzaminu.

W części praktycznej egzaminu dopuszcza się zastosowanie następujących metod walidacji:

– obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub symulowanych połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją),

– analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).

ZESTAW I: ORGANIZOWANIE PRACY DESEROWNI

1. **Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP:**

- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych,

- omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku,

- omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,

- wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP).

2. **Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze:**

- rozpoznaje surowce cukiernicze,

- ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,

- omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

ZESTAW 2: WYTWARZANIE I DEKOROWANIE DESERÓW RESTAURACYJNYCH

1. **Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych:**

- planuje proces technologiczny produkcji deserów,

- stosuje receptury deserów,

- dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów,

- charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów),

- używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. „kupażowanie", „macerowanie", „ganasz", „temperowanie czekolady".

2. **Wytwarza desery restauracyjne:**

- dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów,

- sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze,

- sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami,

- stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,

- przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.

3. Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych:

- dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,

- dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów,

- wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glace – polewę lustrzaną).

4. Wydaje desery restauracyjne:

- dobiera zastawę stołową,

- dobiera dodatki do deseru,

- porcjuje i dekoruje deser,

- stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.

ZESTAW 3: DOSKONALENIE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

1. Omawia wizerunek deseranta:

- charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant,

- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.

2. Dba o własny rozwój zawodowy:

- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,

- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.