

## **KWALIFIKACJA PRZYGOTOWYWANIE POTRAW ZGODNIE Z TRENDAMI RYNKOWYMI I ZASADAMI ZDROWEGO ŻYWIENIA**

### **EGZAMIN**

Weryfikacja składa się z dwóch etapów: egzaminu teoretycznego (testu wiedzy) i egzaminu praktycznego. Test wiedzy przeprowadzany jest w elektronicznym systemie w ośrodku egzaminacyjnym. Osobie egzaminowanej podczas rozwiązywania testu nie wolno korzystać z innych aplikacji (w tym otwierać stron internetowych) niż system do przeprowadzania egzaminu. W części praktycznej dopuszcza się zastosowanie następujących metod weryfikacji: symulacja, rozmowa z komisją.

### **ZESTAW I: PRZYGOTOWYWANIE I SERWOWANIE TYPOWYCH POTRAW**

#### **1. Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym:**

- Przygotowuje potrawy, korzystając z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i wykorzystywanych produktów;
- Omawia przykładowy układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;
- Korzysta z urządzeń chłodniczych i urządzeń do mycia naczyń zgodnie z przeznaczeniem oraz instrukcją ich użytkowania;

#### **2. Planuje proces produkcyjny potraw:**

- Charakteryzuje zasady magazynowania dla produktu podanego przez komisję;
- Charakteryzuje zasady obróbki wstępnej brudnej dla produktu podanego przez komisję;
- Charakteryzuje zasady obróbki wstępnej czystej dla produktu podanego przez komisję;
- Charakteryzuje zasady obróbki cieplnej dla produktu podanego przez komisję;
- Sporządza plan procesu produkcyjnego przygotowywanej potrawy.

#### **3. Sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj:**

- Omawia sposoby oceny świeżości jaj;
- Wymienia typowe potrawy z jaj;
- Omawia właściwości jaj w przygotowaniu innych potraw;
- Przygotowuje potrawę z zastosowaniem jaj zgodnie z podaną recepturą;
- Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
- Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
- Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

#### **4. Sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza:**

- Wymienia tusze zwierząt rzeźnych;

- Wymienia tuszki drobiowe;
- Wymienia ryby stosowane do sporządzania potraw;
- Wymienia rodzaje owoców morza;
- Wymienia potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza;
- Omawia metody obróbki cieplnej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza;
- Przygotowuje potrawę z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych lub drobiu lub ryb lub owoców morza zgodnie z podaną recepturą;
- Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
- Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
- Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

#### **5. Sporządza potrawy z mleka i jego przetworów:**

- Omawia zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji potraw;
- Wymienia potrawy z mleka i przetworów mlecznych;
- Przygotowuje potrawę z zastosowaniem mleka i przetworów mlecznych zgodnie z podaną recepturą;
- Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
- Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
- Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

#### **6. Sporządza potrawy z owoców:**

- Wymienia potrawy z owoców;
- Omawia obróbkę wstępną owoców;
- Przygotowuje potrawę z zastosowaniem owoców zgodnie z podaną recepturą;
- Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
- Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
- Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

#### **7. Sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów:**

- Wymienia grupy warzyw i przyporządkowuje do nich właściwe warzywa;
- Wymienia grzyby wykorzystywane w produkcji potraw;
- Rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, ziemniaków i grzybów;

- Wymienia przykładowe potrawy z warzyw, ziemniaków i grzybów;
- Przygotowuje danie z zastosowaniem warzyw lub ziemniaków lub grzybów zgodnie z podaną recepturą;
- Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
- Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
- Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

#### **8. Sporządza potrawy z zastosowaniem kasz:**

- Wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem kasz;
- Omawia sposoby przeprowadzenia obróbki cieplnej kasz;
- Przygotowuje potrawę z zastosowaniem kaszy zgodnie z podaną recepturą;
- Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
- Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
- Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

#### **9. Sporządza potrawy z zastosowaniem mąki:**

- Charakteryzuje sposoby zagęszczanie potraw mąką (np. zawiesina, zasmażka, podprawa);
- Wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem mąki (np. makarony, kluski, ciasta ziemniaczane);
- Przygotowuje potrawę z zastosowaniem mąki zgodnie z podaną recepturą;
- Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
- Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
- Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

#### **10. Sporządza zupy i sosy:**

- Wymienia rodzaje wywarów;
- Omawia zasady przyrządzania sosów;
- Przygotowuje zupę lub sos zgodnie z podaną recepturą;
- Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
- Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
- Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

#### **11. Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce:**

- Odczytuje zasady sporządzania potrawy z receptury;

- Na podstawie receptury dobiera surowce do przyrządzania potraw;
- Oblicza i odmierza ilości składników w stosunku do receptury i zamówienia.

## **ZESTAW 2: STOSOWANIE WIEDZY KULINARNEJ I NOWOCZESNYCH TRENDÓW RYNKOWYCH W SPORZĄDZANIU I SERWOWANIU POTRAW**

### **1. Charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne:**

- Wymienia alergeny występujące w produktach żywnościowych wskazane w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.;
- Wymienia produkty zawierające laktozę, gluten i wskazuje potencjalne zamienniki produktów;
- Odczytuje alergeny mogące wystąpić w produktach spożywczych na podstawie etykiet;
- Omawia zasady przygotowania posiłków z całkowitym wyeliminowaniem alergenu;
- Podaje przykłady możliwych reakcji alergicznych wskutek spożycia substancji lub produktów wywołujących alergie;
- Wymienia produkty ciężkostrawne.

### **2. Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food":**

- Omawia zasady sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food";
- Wymienia tradycyjne produkty regionalne charakterystyczne dla wybranego przez siebie regionu.

### **3. Charakteryzuje typy diet:**

- Podaje przykłady diet;
- Omawia diety: wegańską, wegetariańską, bezglutenową, bezlaktozową.

### **4. Sporządza potrawy, stosując nowoczesne techniki kulinarne:**

- Omawia zasady przygotowania poszczególnych grup produktów sprzyjające zachowaniu ich prozdrowotnych właściwości;
- Omawia zasady sporządzania i podawania potraw zgodnie z koncepcją fine-dining;
- Omawia techniki: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację oraz pieczenie w niskiej temperaturze;
- Omawia sposób obsługi urządzeń wykorzystywanych w technice sous vide;
- Omawia zasady stosowania techniki sous vide dla poszczególnych grup produktów;
- Omawia zasady gotowania na parze dla poszczególnych grup produktów oraz zasady ich łączenia;
- Demonstruje technikę gotowania sous vide lub technikę gotowania na parze;
- Demonstruje jedną z technik: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację, pieczenie w niskiej temperaturze.