

PRAKTYCZNY - CZELADNICZY

Zadania praktyczne w zawodzie kucharz dla czeladników

1. Egzamin czeladniczy (wykaz przykładowych zadań)

• Zakąski zimne

1. Śledź w śmietanie
2. Tatar ze śledzia z kaparami
3. Sałatka ziemniaczana z czipsem z boczku
4. Jaja faszerowane z 3 dodatkami
5. Sum z salsą z pomidorów i bazylią
6. Pomidor faszerowany sałatką z kurczaka
7. Galaretka z drobiu
8. Kanapki bankietowe mini
9. Tartinki
10. Koreczki koktajlowe
11. Befszyk tatarski
12. Półmisek zimnych mięs w galarecie
13. Kompozycja sałat z warzywami i dresingiem
14. Przygotowanie majonezu
15. Sosy zimne do zakąsek na podstawie majonezu
16. Sos winegret

• Zupy

1. jarzynowa nie zabieleną
2. krem z młodej marchewki
3. rosół z makaronem domowym
4. pomidorowa czysta z groszkiem ptysiowym
5. barszcz czerwony z paluszkami
6. krem grzybowy z prażonymi płatkami migdałowymi
7. żurek staropolski
8. kapuśniak domowy
9. chłodnik litewski
10. ogórkowa z ziemniakami
11. klarowna zupa rybna z warzywami julienne
12. barszcz ukraiński z fasolą
13. zupa pokrzywowa z warzywami
14. barszcz biały z jajkiem
15. krem chrzanowy z jajkiem
16. zupa jabłkowa z suszonymi morelami i zacierką

• **II dania**

1. Forszmak lubelski, kluseczki kładzione, surówka z białej rzepy
2. zrazy zawijane, sos pieczeniowy, kluski śląskie, surówka colesław
3. kotlet drobiowy po parysku, frytki po polsku, bukiet jarzyn parowanych
4. Devolaj, puree ziemniaczane z parmezanem, carpaccio z buraczka
5. gołąbki zapiekane w sosie pomidorowym z ziemniakami
6. placki ziemniaczane w sosie grzybowym, sałatka z pora
7. pierogi leniwe z cukrem, cynamonem i śmietaną
8. pierogi lubelskie ze śmietaną
9. krokiety z mięsem, sałatka z buraczka z jabłkiem i cebulką
10. filet rybny panierowany, ziemniaki pure, surówka z kiszzonej kapusty
11. Bitki schabowe na kminkowej kapuście z ziemniakami po polsku
12. Potrawka ze schabu i grzybów z warzywami z puree ziemniaczano gryczanym
13. File z połędwicy na grzance z pieczarkami, kalafior z bułeczką prażoną na maśle, sałata z winegrette
14. Schab saute z ragou warzywnym, ryż po węgiersku, sałatka z białej kapusty z koperkiem
15. Warkocz z połędwiczki z boczkiem, ziemniaki z wody, fasolka z masłem
16. Schab w śmietanie, kopytka, buraczki zasmażane

• **Desery**

1. kompot ze świeżych owoców podany w pucharku z całymi owocami
2. owoce w galaretkie z kleksem z bitej śmietaną
3. jabłka zapiekane z żurawiną i miodem
4. deser z jabłek i podwędzanego sera
5. omlet z delikatnym serkiem i musem owocowym
6. kruszonka z jabłkami i świeżymi owocami
7. babka cytrynowa z lukrem
8. szarlotka z jabłkami
9. Kasza jaglana zapiekana z jabłkami, podana z bitą śmietaną i musem malinowym
10. *Krem brulle z karmelizowanym cukrem*
11. *Gruszka "piękna Helena"*
12. Naleśniki suzet z karmelem
13. Bita śmietana z owocami
14. Śliwki wędzone nadziewane migdałami z czekolada i śmietana
15. *Racuchy z jabłkami*
16. Ryż zapiekany z jabłkami i bita śmietaną

CZEŚĆ USTNA

EGZAMIN CZELADNICZY

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

1. Z jakich etapów składa się właściwy proces technologiczny?
2. Podaj cel i czynności obróbki wstępnej.
3. Scharakteryzuj metody obróbki cieplnej.
4. W jakim celu prowadzi się obróbkę cieplną?
5. Zastosowanie warzyw w produkcji potraw.
6. Omów zasady sporządzania surówek.
7. Omów zasady obróbki cieplnej warzyw karotenowych, chlorofilowych, kapustnych i antocyjanowych?
8. Zastosowanie w gastronomii warzyw gotowanych?
9. Zakąski z warzyw?
10. Zasady obróbki cieplnej ziemniaków?
11. Zastosowanie ziemniaków do produkcji potraw?
12. Jak należy przeprowadzić obróbkę wstępną ziemniaków?
13. Zastosowanie grzybów w produkcji gastronomicznej?
14. Obróbka wstępna grzybów świeżych i suszonych?
15. Zastosowanie mleka słodkiego w produkcji potraw?
16. Zastosowanie serów w produkcji potraw?
17. Potrawy z jaj gotowanych?
18. Potrawy z jaj smażonych?
19. Jak sporządza się majonez i jego zastosowanie w produkcji gastronomicznej?
20. Sposoby zagęszczania potraw mąką i ich wykorzystanie w produkcji potraw?
21. Ciasta zarabiane w naczyniu – asortyment potraw, sposób wykonania, zastosowanie?
22. Ciasta zarabiane na stolnicy – podział, sposób wykonania, zastosowanie?
23. Wymień etapy produkcji ciast?
24. Zastosowanie kasz w produkcji potraw?
24. Podział zup sporządzanych na wywarach?
25. Zasady gotowania wywarów?
26. Etapy produkcji zup?
27. Sporządzanie zup czystych, sposoby podawania, dodatki?
28. Zupy kremy – sporządzanie, dodatki sposób podania?
29. Dokonaj podziału sosów gorących. Scharakteryzuj je?
30. Zastosowanie owoców w produkcji potraw?
31. Jak należy przeprowadzać obróbkę wstępną mięsa?
32. Jakie zmiany zachodzą w mięsie podczas obróbki cieplnej?
33. Wymień asortyment potraw gotowanych z mięsa?
34. Jak należy sporządzać wywary mięsne?
35. Scharakteryzuj mięsa po angielsku?
36. Wymień sposoby wykańczania półproduktów mięsnych?
37. Wymień asortyment wyrobów z mięsnej masy mielonej?
38. Potrawy z mięsnej masy mielonej?
39. Zasady sporządzania mięsnej masy mielonej?
40. Asortyment potraw z drobiu gotowanego?
41. Na czym polega obróbka wstępna drobiu?
42. Przedstaw asortyment potraw smażonych z drobiu?

43. Przedstaw zasady pieczenia drobiu?
44. Wykorzystanie w produkcji gastronomicznej podrobów zwierząt rzeźnych i drobiu?
45. Wymień etapy obróbki wstępnej ryb?
46. Asortyment potraw z ryb?
47. Zasady sporządzania galaret z mięsa, drobiu lub ryb?
48. Charakterystyka potraw półmięśnych gotowanych, duszonych, smażonych, pieczonych i zapiekanych?
49. Zakąski – podział i charakterystyka?
50. Zakąski z mięsa?
51. Zakąski z warzyw?
52. Zakąski z ryb i śledzi?
53. Przedstaw rodzaje kanapek?
54. Charakterystyka potraw jarskich i ich podział?
55. Jakie metody obróbki cieplnej stosuje się przy sporządzaniu potraw dietetycznych?
56. Jakie produkty dozwolone są w diecie lekkostrawnej?
57. Omów sposoby parzenia kawy i herbaty?
58. Potrawy regionu wielkopolskiego?
59. Kuchnie wybranych narodów; rosyjska, francuska, włoska

TOWAROZNAWSTWO

1. Wyjaśnij pojęcia: środki żywnościowe, surowce, półprodukty, produkty.
2. Warunki przechowywania żywności?
3. Charakterystyka tłuszczów spożywczych?
5. Omów technologiczne właściwości tłuszczów?
6. Podaj cechy grup tłuszczów roślinnych przetworzonych?
7. Wartość odżywcza i skład chemiczny warzyw?
9. Ocena jakości warzyw?
10. Podział warzyw ze względu na część użyteczną rośliny?
11. Wartość odżywcza i skład chemiczny ziemniaków?
12. Przetwory ziemniaczane?
13. Grzyby – ich skład chemiczny i wartość odżywcza?
14. Wartość odżywcza i skład chemiczny mleka?
15. Scharakteryzuj przetwory mleczarskie?
16. Wyjaśnij pojęcia: normalizacja i homogenizacja mleka?
17. Dokonaj podziału serów wg różnych kryteriów?
18. Budowa jaja kurzego, wartość odżywcza jaj i skład chemiczny?
19. Sposoby oceny świeżości jaj?
20. Omów rozmieszczenie składników odżywczych w ziarnie zbóż?
21. Wyjaśnij od czego zależy wartość odżywcza mąki?
22. Co to jest typ i wyciąg mąki?
23. Kasze i ich charakterystyka?
24. Podział owoców i ich przechowywanie?
25. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa zwierząt rzeźnych?
26. Metody utrwalania mięsa?
27. Warunki przechowywania mięsa?
28. Charakterystyka przetworów mięsnych?
29. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa drobiu?
30. Ocena towaroznawcza mięsa drobiu?

31. Podział ryb konsumpcyjnych?
32. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa ryb?
33. Ocena świeżości ryb?
34. Podział owoców morza i ich charakterystyka?
35. Charakterystyka używek i ich działanie na organizm?
36. Kawa, herbata, kakao?
37. Przyprawy i zioła?

MASZYNOZNAWSTWO

1. Rodzaje materiałów stosowane w zakładach gastronomicznych?
2. Opakowania żywności?
3. Rodzaje instalacji elektrycznych i ich części składowe?
4. Zasady bhp podczas użytkowania instalacji elektrycznej?
5. Oświetlenia pomieszczeń?
6. Wewnętrzne instalacje gazu?
7. Wymagania bhp dotyczące użytkowania instalacji i aparatów gazowych?
8. Instalacje wody zimnej w zakładzie?
9. Instalacje wody ciepłej w zakładzie?
10. Instalacje kanalizacyjne w zakładzie?
11. Instalacje grzewcze w zakładzie?
12. Instalacje wentylacyjne w zakładzie?
13. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej ziemniaków i warzyw?
14. Maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności?
15. Urządzenia do wyciskania soków?
16. Uniwersalne maszyny gastronomiczne?
17. Podział aparatury grzejnej?
18. Trzony kuchenne?
19. Taborety podgrzewcze?
20. Kotły warzelne?
21. Patelnie, frytkownice?
22. Piekarniki?
23. Podgrzewacze do potraw i naczyń?
24. Aparatura grzejna do smażenia beztłuszczowego?
25. Aparatura grzejna z wykorzystaniem promieni podczerwonych i mikrofal?
26. Sprężarkowe urządzenia chłodnicze?
27. Systemy chłodzenia?
28. Metody zamrażania i urządzenia zamrażalnicze?
29. Meble chłodnicze?
30. Obsługa i konserwacja urządzeń chłodniczych?
31. Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów?
32. Maszyny do mycia naczyń?

