

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na śniadanie. W tym celu:

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw i napojów gorących metodą niemiecką, a napojów zimnych metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Kobiety i Mężczyzny*,
- przygotuj wieloporcjowo dodatki do dania gorącego,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia dwóch porcji dania gorącego – jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania dwóch porcji dania gorącego – jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami,
- sporządź dwie porcje dania gorącego z dodatkami – jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym przy stole gości i podaj je metodą niemiecką, dodatki do dania gorącego podaj metodą rosyjską.

Surowce do wykonania dania gorącego z dodatkami, z wyjątkiem pieczarek, są przygotowane zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym, stanowisku ogólnodostępnym oraz w chłodziarni. Ilość pieczarek na dwie porcje dania gorącego z dodatkami przelicz samodzielnie korzystając z receptury na cztery porcje, a następnie odważ. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania dania gorącego z dodatkami.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, zasad systemu HACCP oraz przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości		
Menu śniadania	<i>Kobieta</i>	<i>Mężczyzna</i>
Danie gorące	Jajecznica z pieczarkami i szynką	Jajecznica z pieczarkami i szynką
Dodatki do dania gorącego	Pieczyno Masło	Pieczyno Masło
Deser	Owoce w cieście francuskim z sosem angielskim	Placek drożdżowy z kruszonką
Napój bezalkoholowy gorący	Herbata z miodem i cytryną	Caffè latte
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Sok pomarańczowy

Jajecznicza z pieczarkami i szynką Receptura na 4 porcje			
Normatyw surowcowy		Sposób wykonania dania gorącego	
Jaja	8 szt.	1. Przygotować dodatki – pieczywo i masło. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. 3. Jaja wybić i sprawdzić świeżość. 4. Pieczarki pokroić w cienkie półplastry, szynkę w kostkę, szczypior posiekać. 5. Pieczarki i szynkę przesmażyć na maśle. 6. Usmażyć jajecznicę, wyporcjować i posypać posiekanym szczypiorem.	
Masło	80 g		
Pieczarki	100 g		
Szynka konserwowa	80 g		
Szczypior	½ pęczka		
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku		
Dodatki			
Pieczywo (bagietka)	12 kromek		
Masło	40 g		

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do śniadania,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje dania gorącego – jajecznicę z pieczarkami i szynką z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania dwóch porcji dania gorącego – jajecznicę z pieczarkami i szynką z dodatkami, podania dwóch porcji dania gorącego – jajecznicę z pieczarkami i szynką z dodatkami.