

# Tájékoztató

34 811 04 Szakács sh, st

„B” szintvizsga feladat

**Szintvizsga javasolt időpontja:** Február

## **Feladat:**

Az ételek elkészítése és kitalálása a tanult módon, minimum három adagban. A tanuló tálalja ki mind három adagot, külön-külön egy adagban a vizsgabizottságnak kóstolásra.

A rendelkezésre álló idő 180 perc.

A nyersanyagmennyiségre vonatkozóan nem adtunk meg kötelező előírásokat, a kalkuláció az iskolai gyakorlatnak megfelelően készült.

## **Eszközjegyzék:**

### **Konyhai:**

- edények: megfelelő méretű lábas vagy fazék, fedő, gyorsforraló, tálak, tányérok,
- vágódeszka, vágólap
- kéziszerszámok (keverőkanalak, kések, szűrő, habverő, reszelő stb.)
- merülő mixer
- tálalóeszközök (lapátkanál, merőkanál)

### **Éttermi**

- levese csésze, svájci tányér, főzelékes tányér, desszert tányér

### **Anyagjegyzék:**

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| • Sárgarépa          | • Petrezselyem zöld |
| • Petrezselyemgyökér | • Tojás             |
| • Zeller             | • Kukoricadara      |
| • Karalábé           | • Étolaj            |
| • Gomba              | • Vaj               |
| • Zöldborsó          | • Tejföl            |
| • Liszt              | • Túró              |
| • Sertés zsír        | • Füstölt szalonna  |
| • Vöröshagyma        |                     |
| • Só                 |                     |
| • Bors, fekete őrölt |                     |

**Az munkatevékenység értékelése során figyelembe vett szempontok:**

- A vizsgázó megjelenése, munkaruhája
- A munkaterület tisztasága
- A HACCP előírásainak megfelelő tárolás
- A munkavédelmi előírások betartása
- A munkaterület, munkakörnyezet és a személyi higiénia
- Az előkészítési és feldolgozási technológia szakszerűsége
- Az elkerülhetetlen tisztítási hulladék mennyisége, milyensége
- A munkafolyamatok egymásra építése, munkaműveletek praktikussága, technológiai sorrendiség
- A munkaeszközök használatának módja
- Az elkészítés során alkalmazott technológiák megfelelő ismeret, alkalmazása
- A fel nem használt anyagok aránya, kezelése
- A vizsgáztató kérdéseire adott válaszok, szakmai kommunikáció
- Az esetlegesen előforduló problémák kezelése, reakció a felvetésekre, helyzetfelismerés, nyitottság
- Az elkészülés megfelelő időzítése, a tálalási időpont betartása
- A készen tartás megfelelése az étel sajátosságainak- a meleg ételek készen tartásának minimalizálása
- A díszítés szakszerűsége, esztétikája, hozzáadott értéke

**A kóstolásnál figyelembe vett értékelési szempontok:**

- Az étel megjelenítése, állománya
- A kitálalt ételek jellegének megfelelő hőmérséklete
- Az adagok mennyisége
- Az anyagok hőkezelésének szakszerűsége
- Az ételek konzisztenciája, állománya, élvezeti értéke
- Az ízek, illatok harmóniája, összhangja
- A díszítés szakszerűsége, esztétikája, hozzáadott értéke

**Felkészüléshez javasolt tankönyv:**

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó Budapest, 2009

Sándor Dénes: Szakács szakmai ismeretek, Tankönyvmester kiadó Budapest, 2009