

Tájékoztató

34 811 04 Szakács

„C” szintvizsga feladat

Szintvizsga javasolt időpontja: április

Feladat:

Az ételek elkészítése és kitálalása a tanult módon, minimum három adagban. A tanuló tálaljon egy adagot a vizsgabizottságnak kóstolásra, két adagot a pincér szintvizsgálóval együttműködve svájci felszolgálásra.

A rendelkezésre álló idő 180 perc.

Eszközjegyzék:

- edények: megfelelő méretű lábas vagy fazék, gyorsforraló, tálak
- vágódeszka, vágólap
- kéziszerszámok
- tálalóeszközök
- leveses csésze, svájci tányér

Anyagjegyzék:

- Tarhonya
- Paradicsom
- Pirospaprika
- Vöröshagyma
- Burgonya
- Paprika
- Fokhagyma
- Juhtúró
- Liszt
- Tojás
- Só
- Őrölt bors

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

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