

# Tájékoztató

34 811 04 Szakács sh, st

## D” szintvizsga feladat

**Szintvizsga javasolt időpontja:** Április

### **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:**

- |                  |              |
|------------------|--------------|
| • Sertés zsír    | • Lencse     |
| • Vöröshagyma    | • Tejföl     |
| • Fokhagyma      | • Mustár     |
| • Köménymag      | • Cukor      |
| • Zöldpaprika    | • Babérlevél |
| • Paradicsom     | • Ecet       |
| • Burgonya       | • Virsli     |
| • Fűszer paprika |              |
| • Só             |              |
| • Liszt          |              |
| • Tojás          |              |

**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