

## Tájékoztató

34 811 04 Szakács

### „D” szintvizsga feladat

**Szintvizsga javasolt időpontja:** április

**Feladat:**

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

A rendelkezésre álló idő 180 perc.

**Eszközjegyzék:**

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

**Anyagjegyzék:**

- Kelkáposzta
- Olaj
- Burgonya
- Liszt
- Tej
- Őrölt bors
- Tojás
- Só
- Zöldborsó
- Tejföl
- Majoranna
- Vöröshagyma
- Cukor
- Fűszerpaprika
- Fokhagyma
- 
- Babérlevél

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