

Zadanie egzaminacyjne

Restauracja „Zamojska” przyjęła zamówienie na wykonanie zestawów obiadowych dla przebywającej na wycieczce grupy młodzieży wraz z wychowawcami, liczącej łącznie 75 osób dorosłych. Zestaw obiadowy ma składać się z: barszczu ukraińskiego, kotleta de volaille z ziemniakami z wody, surówki z kapusty pekińskiej oraz kompotu truskawkowego.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem zestawów obiadowych dla 75 osób, zgodnie z zamówieniem. Sporządź zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zamówienia.

Wyposażenie restauracji pozwala na realizację tego zamówienia.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia, do opracowania projektu realizacji prac.
3. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty (w celu pobrania ich z magazynu), niezbędne do wykonania zamówienia.
4. Wykaz metod obróbki termicznej potraw wchodzących w skład obiadu.
5. Opis techniki wykonania:
 - a) barszczu ukraińskiego,
 - b) kompotu truskawkowego.
6. Wykazy:
 - a) narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do produkcji poszczególnych potraw wchodzących w skład zestawów obiadowych zgodnie z zamówieniem,
 - b) zastawy stołowej potrzebnej do ekspedycji (jednoporcyjowo) potraw wchodzących w skład jednego zestawu obiadowego.
7. Schematy wykonania kotleta de volaille oraz surówki z kapusty pekińskiej, w formie schematów blokowych lub listy kolejnych czynności od momentu pobrania surowców i półproduktów z magazynu do ekspedycji.

Do wykonania projektu wykorzystaj:

Normatyw surowcowy potraw na 10 porcji – Załącznik 1

Wyposażenie kuchni i działu ekspedycyjnego restauracji „Zamojska” – Załącznik 2

Propozycje tabel – Załącznik 3

Załącznik 1

Normatyw surowcowy potraw na 10 porcji.

SUROWIEC	Ilość na 10 porcji
Potrawa: BARSZCZ UKRAIŃSKI	
kości	400 g
woda	3000 cm ³
marchew	300 g
por	100 g
seler	150 g
grzyby suszone	10 g
kapusta biała	500 g
buraki ćwikłowe	400 g
fasola perłowa	200 g
ziemniaki	350 g
mąka	20 g
koncentrat pomidorowy 30%	80 g
śmietana 12%	300 cm ³
boczek wędzony	50 g
cukier	30 g
koperek	20 g
ziele angielskie	do smaku
liść laurowy	do smaku
sól	do smaku
Potrawa: KOTLET DE VOLAILLE	
filet z kury	900 g
mąka	50 g
jaja	125 g
bułka tarta	150 g
smalec	300 g
masło	300 g
sól	do smaku
Potrawa: ZIEMNIAKI Z WODY	
ziemniaki	4000 g
koperek	20 g
sól	do smaku
woda	2500 cm ³
Potrawa: SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ	
kapusta pekińska	1200 g
pomidory	300 g
majonez	200 g
szczypior	pęczek
sól	do smaku
Potrawa: KOMPOT TRUSKAWKOWY	
woda	1200 cm ³
truskawki	400 g
cukier	200 g

Załącznik 2

Wyposażenie kuchni i działu ekspedycyjnego restauracji „Zamojska”

WYPOSAŻENIE	
KUCHNI:	EKSPEDYCJI:
patelnia elektryczna	talerze płaskie do dań zasadniczych
piec konwekcyjny	talerze głębokie
kocioł warzelny 100 l, 50 l	talerze zakąskowe
kociołki uchylne 6 * 30 l	talerzyki deserowe
trzon kuchenny	szklanki
płuczko – obieraczka	kubki
stół roboczy	kompotierki
maszynka elektryczna do mięsa	podstawki do kompotierek
garnki o pojemności 0,5 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l, 5 l, 10 l, 25 l, 50 l, 75 l, 100 l	wazy
pokrywki do garnków	bulionówki
patelnie teflonowe	filiżanki do kawy z podstawka
miski metalowe różnej wielkości	dzbanki do kawy
noże do krojenia	dzbanki do herbaty
noże do filetowania	łyżki
jarzyniaki	widelce
szumówki	noże
łyżki drewniane	łyki do herbaty
chochle	widelczyki do ciasta
deski do krojenia	łyżki wazowe
różgi	cukiernice
szatkownica ręczna	serwetniki
miarka kuchenna	sosjerki
lejek	
tłuczek do mięsa	

Załącznik 3

Propozycje tabel

Tabela nr 1.Zapotrzebowanie surowcowe

Lp.	Nazwa surowca, półproduktu	j.m.	Ilość na 10 porcji	Ilość na 75 porcji

Tabela nr 2.Wykaz zastawy stołowej

Lp.	Nazwa potrawy	Nazwa zastawy stołowej potrzebnej do ekspedycji potraw

W pracach egzaminacyjnych oceniane były następujące elementy :

- I. Tytuł pracy egzaminacyjnej
- II. Założenia do opracowania projektu realizacji prac.
- III. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty (w celu pobrania ich z magazynu), niezbędne do wykonania zamówienia.
- IV. Wykaz metod obróbki termicznej potraw wchodzących w skład obiadu.
- V. Opis techniki wykonania:
 - a) barszczu ukraińskiego
 - b) kompotu truskawkowego
- VI. Wykazy:
 - c) narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do produkcji poszczególnych potraw wchodzących w skład zestawów obiadowych zgodnie z zamówieniem.
 - d) zastawy stołowej potrzebnej do ekspedycji (jednoporcjowo) potraw wchodzących w skład jednego zestawu obiadowego.
- VII. Schematy wykonania kotleta de volaille oraz surówki z kapusty pekińskiej, w formie schematów blokowych lub listy kolejnych czynności od momentu pobrania surowców i półproduktów z magazynu ekspedycji.
- VIII. Praca egzaminacyjna jako całość.

Ad. I. TYTUŁ PRACY EGZAMINACYJNEJ

Podanie tytułu projektu realizacji prac nie sprawiło zdającym trudności, tylko w nielicznych pracach tytuł był niepełny lub nieprawidłowo sformułowany.

.....Projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem.....
(tytuł pracy egzaminacyjnej)
.....zestawów obiadowych dla 75 osób, zgodnie.....
.....z zamówieniem.....

Ad. II. ZAŁOŻENIA DO OPRACOWANIA PROJEKTU REALIZACJI PRAC.

Najczęściej w założeniach nie zapisywano miejsca wykonania zamówienia – czyli restauracji i nie określano rodzaju posiłku – obiad. W niektórych pracach nie wyszczególniano składu zestawu obiadowego albo podawano te informacje w tytule. W wielu pracach brakowało informacji zawartych w załącznikach, z których korzystano przy opracowywaniu projektu.

2. Założenia:
1) Miejsce produkcji - restauracja „Zamojska”
2) Grupa żywionych - 75 osób (natomiast z wychowawcami)

- 3) Zestaw obiadowy składający się z barszczu ukraińskiego, kotleta de volaille z ziemniakami z wody, surówki z kapusty pekińskiej oraz kompotu truskawkowego.
- 4) Wyposażenie restauracji pozwala na realizację tego zamówienia
- 5) Załącznik 1 - Normatyw surowcowy potraw na 10 porcji
- 6) Załącznik 2 - Wyposażenie kuchni i działu ekspedycyjnego restauracji „Zamojska”
- 7) Załącznik 3 - Propozycje tabel

Ad. III. ZAPOTRZEBOWANIE NA SUROWCE I PÓLPRODUKTY NIEZBĘDNE DO WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Sporządzenie zapotrzebowania na surowce i półprodukty nie sprawiało trudności i większych problemów zdającym. W niektórych pracach nie podawano jednostek miary albo nieprawidłowo obliczano ilości poszczególnych surowców na 75 porcji (zauważono nieumiejętność liczenia).

Poniżej przykład prawidłowego zapotrzebowania na surowce i półprodukty.

Lp	Nazwa surowca	j.m	Ilość na 10 porcji				Razem na 10 porcji	Razem na 75 porcji	
			Barszcz	Kotlet	Ziemniaki	Surówka			Kompost
1.	Kości	kg	0,4				0,4	3	
2.	Woda	l	3,0		2,5		1,2	6,7	50,25
3.	Marchew	kg	0,3					0,3	2,25
4.	Por	kg	0,1					0,1	0,75
5.	Gryby suszone	kg	0,01					0,01	0,075
6.	Seler	kg	0,15					0,15	1,125
7.	Kapusta biała	kg	0,5					0,5	3,75
8.	Surówki cwikłowe	kg	0,4					0,4	3
9.	Farszka perłowa	kg	0,2					0,2	1,5
10.	Ziemniaki	kg	0,35		4,0			4,35	32,62

11.	Mąka	kg	0,02	0,05			0,07	0,52
12.	Koncentrat pomid.	kg	0,08				0,08	0,6
13.	Śmietana 12%	l	0,3				0,3	2,25
14.	Boczek wędzony	kg	0,05				0,05	0,37
15.	Cukier	kg	0,03			0,2	0,23	1,72
16.	Koperek	kg	0,02		0,02		0,04	0,3
17.	Filet z kurcy	kg		0,9			0,9	6,75
18.	Jaja	kg		0,125			0,125	0,93
19.	Butka tarta	kg		0,15			0,15	1,12
20.	Smalec	kg		0,3			0,3	2,25
21.	Masło	kg		0,3			0,3	2,25
22.	Kapusta pekińska	kg				1,2	1,2	9
23.	Pomidory	kg				0,3	0,3	2,25
24.	Majonez	kg				0,2	0,2	1,5
25.	Szczypior	pserek				1,0	1	7,5
26.	Truskawkki	kg				0,4	0,4	3
27.	Przyprawy	do smaku						

Ad. IV. WYKAZ METOD OBRÓBKI TERMICZNEJ POTRAW WCHODZĄCYCH W SKŁAD OBIADU

W wykazie metod obróbki cieplnej przypisywano rodzaje obróbki termicznej (gotowanie, smażenie) do poszczególnych potraw lub do metod obróbki cieplnej przyporządkowywano potrawy. W wielu pracach łączono element IV i V pracy. Często opisywano poszczególne etapy sporządzania zupy, ale nie podawano obróbki cieplnej całej potrawy. Gotowano lub smażyło poszczególne surowce, a nie potrawę.

4. Wykaz metod obróbki termicznej
1) Barszcz ukraiński - gotowanie
• kości, marchew, por, seler, gzyby suszone, kapusta biała, buraki ćwikłowe, fasola perłowa, ziemniaki - gotowanie
• boczek wędzony - smażenie

- 2) Kotlet de volaille - smażenie w głębokim tłuszczu
- 3) Ziemniaki z wody - gotowanie
- 4) Kompot truskawkowy - gotowanie

Ad. V. OPIS TECHNIKI WYKONANIA

a) BARSZCZU UKRAIŃSKIEGO

b) KOMPOTU TRUSKAWKOWEGO

W opisie technik wykonania potraw często opisywano poszczególne etapy sporządzania zupy, ale nie wymieniano czynności łączenia surowców, zagotowywania zupy po dodaniu zawiesiny. Przy sporządzaniu kompotu często nie uwzględniano sporządzania syropu i studzenia kompotu.

5. Opis technik wykonania:
- 1) Barszcz ukraiński
Na początku należy przeprowadzić obróbkę wstępną surowców tj. sprawdzić świeżość, porządkować i opłukać kości, wanywa koneniorwe (marchew, seler) umyć, oskobać, opłukać i rozdrobnić w pałki, par dokładnie opłukać odcinając wcześniej części niejadalne, ziemniaki umyć, obrać i pokroić, rozdrobnić w pałki, namoczyć fasolę i gryby suszone przeprowadzając wcześniej obróbkę wstępną czyli sprawdzenie jakości (np. ewentualnych złośliwości) i płukanie. Przystępując do pracy należy dobrać odpowiednie narzędzia i sprzęt.
Należy ustawić kości do gotowania, a w osobnych garnkach ugotować wywar z fasoli i grzybów oraz kapusty. Gdy kości się wygotują należy dodać wanywa koneniorwe a w dalszej kolejności ^{pozostałe} wywar. Jednak należy pamiętać o tym, by ziemniaki dodać przed dodaniem wywaru z kapusty. Pod koniec gotowania wywar

należy zageęścić zawiesinę z mąki i śmietany z dodatkiem koncentratu pomidorowego. Należy przyprawić barzecz do smaku a przy ekspedycji ~~do~~ dodać koperek.

2) Kompotu truskawkowego

Przygotowanie tej potrawy należy rozpocząć od bardzo dokładnej obróbki wstępnej truskawek, która obejmuje sortowanie, płukanie, szypułkowanie i ewentualnie rozdrażnianie na pół. Należy ugotować syrop z wody i cukru i do gotującego się syropu dodać owoce. Następnie kompot wyparcjować i przygotować do ekspedycji.

Ad. VI. WYKAZY NARZĘDZI, MASZYN I URZĄDZEŃ ORAZ ZASTAWY STOŁOWEJ

W wykazie narzędzi, maszyn i urządzeń nie zawsze przypisywano je do poszczególnych potraw. Czasem wypisywano tylko wszystkie sprzęty, które będą używane do produkcji zestawu obiadowego.

6. Wykazy:

a) narzędzi, maszyn, urządzeń

1) Barzecz ukraiński:

- płuczek obieraczka
- szumówka
- stół roboczy
- waga
- patelnia teflonowa
- łyżka drewniana
- chochla
- nożycy
- miska metalowa

- janymiak
- deska
- tron kuchenny
- garnek o pojemności 75 L + pokrywka

2) Kottlet de volaille :

- tron kuchenny
- stół roboczy
- patelnia ~~teflonowa~~ elektryczna
- Topatki drewniane
- tłuczek do mięsa
- waga
-

3) Ziemniaki z wody

- tron kuchenny
- deska
- 2 garnki o pojemności 25 L + pokrywki
- nóż
- tłuczek waga

4) Surówka

- stół roboczy
- szatkownica ręczna
- miska metalowa
- deska do krojenia
- nóż

5) Kompot

- garnek o pojemności 25 l
- * chochla
- tron kuchenny
- miarka kuchenna
- miska metalowa
- nóż janykiak

W wykazie zastawy stołowej zapomniano, że surówkę podaje się na oddzielnym talerzyku (zakąskowym), a przy kompocie nie uwzględniano łyżeczki.

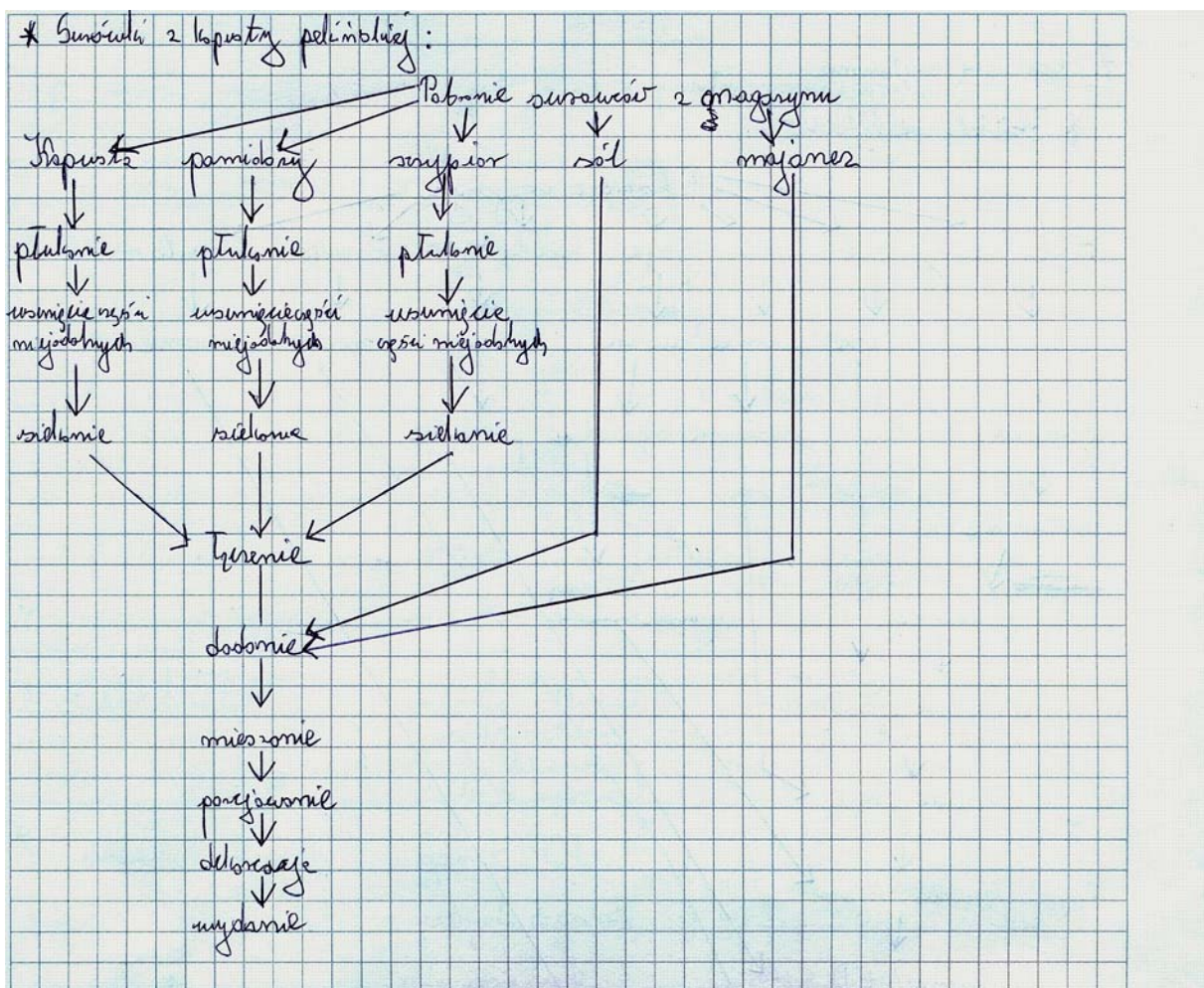
b) zastawy stołowej

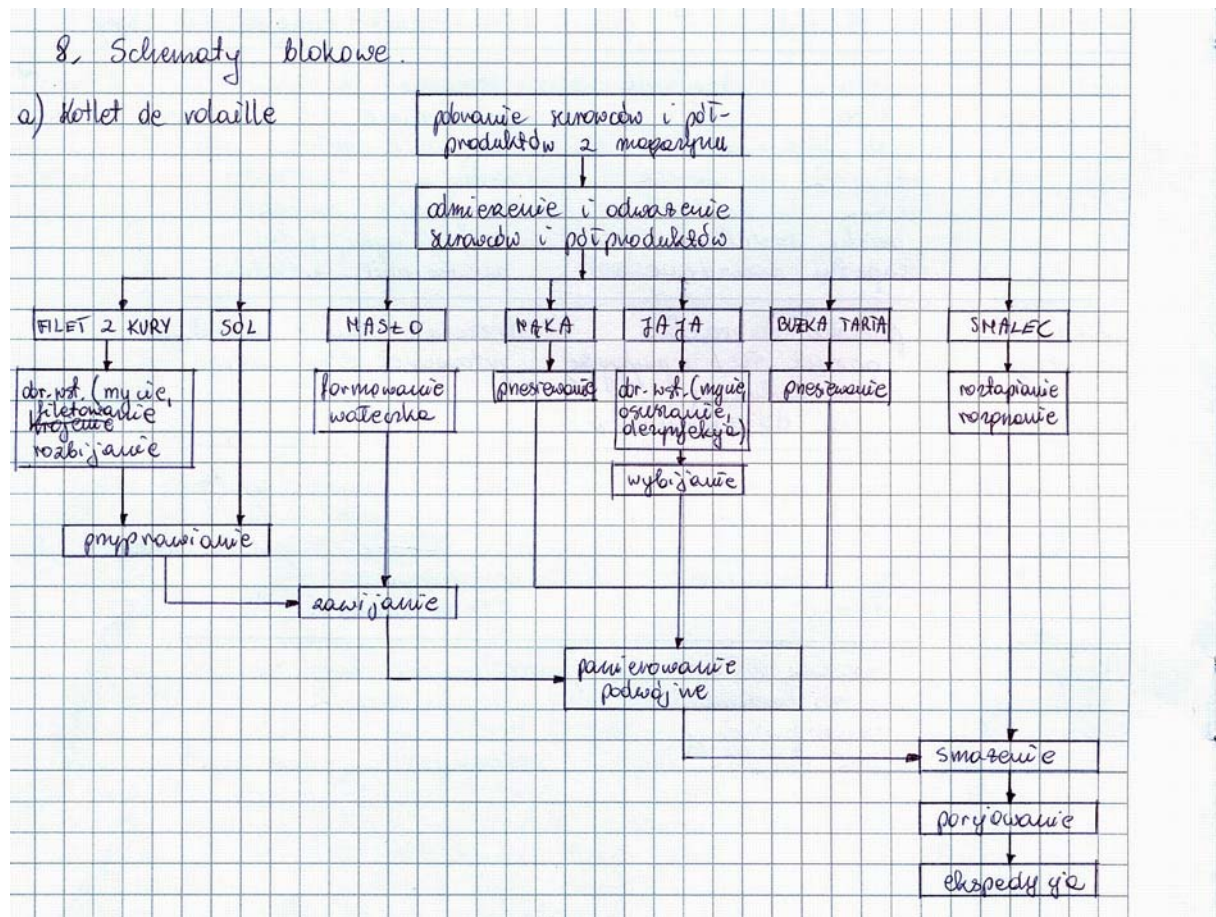
lp.	Nazwa potrawy	Nazwa zastawy stołowej	No 1 porci	No 75p.
1	Barszcz ukraiński	talerz głęboki	1	75
		łyżka	1	75
2	Kollet de volaille + Ziemniaki	talerz płaski	1	75
		talerz zakąskowy	1	75
		widelec	1	75
		nóż	1	75
3	Surówka	talerz zakąskowy	1	75
4	Kompot	Kompotierka	1	75
		podstawki do kompotierek	1	75
		łyżki do herbaty	1	75

Ad. VII. SCHEMATY WYKONANIA KOTLETA DE VOLAILLE ORAZ SURÓWKI Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, W FORMIE SCHEMATÓW BLOKOWYCH LUB LISTY KOLEJNYCH CZYNNOŚCI OD MOMENTU POBRANIA SUROWCÓW I PÓŁPRODUKTÓW Z MAGAZYNU EKSPEDYJCJI

Wykonanie schematów sporządzania kotleta de volaille i surówki z kapusty pekińskiej nie sprawiało większych trudności. Zapominano o obróbce wstępnej mięsa – mycie i nie zawsze formowano prawidłowo kotleta de volaille. Nie zawsze rozpoznawano potrawę – sporządzano kotlet z kurczaka, kotlet bez masła w środku lub kotlet z mięsa mielonego.

W schemacie surówki zapominano o jej wymieszaniu (połączenie składników nie jest równoznaczne z wymieszaniem). Nie uwzględniano również porcjowania surówki.





Ad. VIII. PRACA EGZAMINACYJNA JAKO CAŁOŚĆ

Prace były staranne, poprawne pod względem użytej terminologii. Były w większości logicznie uporządkowane.