

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

SZINTVIZSGA

2017.

"D" feladat

Szakképesítés azonosító száma, megnevezése:

34 811 06 Fogadós

Szintvizsga időtartama:180 perc

Elérhető maximális pontszám: 100 pont

Szintvizsga javasolt időpontja: április

„D” feladat

Tarhonyaleves

Kelvirág csőben sütve

Készítsen három-három adagot a tételben szereplő mindkét ételből a tanult módon, majd tálalja ki azokat a vizsgabizottság számára!

A munkavégzés során figyeljen a tiszta munkavégzésre és a HACCP előírásainak, továbbá a tanult munkavédelmi és balesetvédelmi előírások betartására!

Az ételek elkészítése során a megfelelő ízesítésen túl, fordítson kiemelt figyelmet az alapanyagok szakszerű darabolására, az alkalmazott technológiák pontos végrehajtására!

A tálalásnál ügyeljen az ételek és a használt tálaló edényzet megfelelő hőmérsékletére, és az ételek ízléses és egyforma tálalására!

A vizsga során, a vizsgabizottság által feltett szakmai kérdésekre válaszoljon legjobb tudása szerint!

A szintvizsga során, az iskolai gyakorlatokon használt kalkulációk és anyagkiszabások az irányadóak!

A rendelkezésre álló idő 180 perc.