

Tájékoztató

34 811 06 Fogadás

„A” szintvizsga feladat

Szintvizsga javasolt vizsgaidőpontja: február

Feladat:

A tételben szereplő saláta, illetve köret szakszerű elkészítése három-három adagban, amelyeket a vizsgabizottság számára a diák, a legjobb tudása szerint készít el, illetve tálal meg.

A szintvizsga feladatok a „10049-12 Konyhai kisegítés” modul tananyagtartalmára épülnek. A rendelkezésre álló idő 180 perc.

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

Eszközjegyzék:

- edények: megfelelő méretű keverőtálak, lábas vagy fazék, serpenyő, tálak, tányérok,
- vágódeszka, vágólap
- kéziszerszámok (fakanalak, keverőkanalak, kések, stb.)
- tálalóeszközök (lapátkanál, spicckanál, merőkanál)
- salátás tányér, alaptányér-, vagy kistányér

Anyagjegyzék:

- Fejes saláta
- Ételecet
- Kristály-, vagy porcukor
- Só
- Burgonya
- Sertézsír
- Vöröshagyma
- Só
- Őrölt feketebors
- Dísztés alapanyagai (citrom, petrezselyemzöld)

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 elkészítés 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 ételek 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

Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek, Műszaki kiadó Kft 2006