**Związek Rzemiosła Polskiego w Warszawie**

**Izba Rzemieślnicza Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Szczecinie**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**PORADNIK DLA UCZESTNIKA**

**KURSU PRZYGOTOWUJĄCEGO**

**DO UZYSKANIA KWALIFIKACJI**

**W ZAWODZIE KUCHARZ**

**Kwalifikacja składowa: Dekorowanie potraw, pomieszczeń i stołów**

**Symbol kwalifikacji składowej: Kuch/4**

**Szczecin, 2013**

Autor: Bogusława Pęciak

Korekta stylistyczna: Agnieszka Sobczak

Redakcja techniczna: Łukasz Kopacz

Poradnik opracowano i wydano w ramach projektu:

„Platforma Flexicurity MiŚP - Kreowanie płaszczyzny współpracy w zakresie flexicurity
w obszarze MiŚP” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Projektodawcy:

Związek Rzemiosła Polskiego

Izba Rzemieślnicza Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Szczecinie

Egzemplarz bezpłatny – przeznaczony dla uczestników projektu: „Platforma Flexicurity MiŚP - Kreowanie płaszczyzny współpracy w zakresie flexicurity w obszarze MiŚP”

**Spis Treści**

Wstęp 4

I. Aranżacja i dekorowanie sali konsumenckiej 10

II. Dobieranie zastawy stołowej 13

III. Ekspedycja posiłków i sprawdzanie jakości 18

IV. Rzeźbienie w warzywach i owocach 22

V. Przygotowanie karty dań 26

VI. Przykład zadania praktycznego 33

VII. Literatura uzupełniająca: 36

# Wstęp

Dynamiczny rozwój zewnętrznego kontekstu kształcenia oraz szybkie tempo zmian wymuszają ciągły proces uczenia się i doskonalenia, praktycznie na każdym etapie życia jednostki. Edukacja, traktowana jako podstawowe prawo jednostki, zyskuje w oczach całych społeczeństw coraz wyższą wartość. W krajach europejskich wykształcenie postrzegane jest powszechnie jako jeden z zasadniczych czynników kariery zawodowej oraz wyznacznik pozycji społeczno-ekonomicznej. Takie podejście do edukacji stawia przed polityką społeczną poszczególnych państw szczególne zadania. Zachodzi konieczność prowadzenia takich działań, aby każda jednostka miała zapewniony dostęp do kształcenia na wszystkich jego poziomach. W obliczu kontrastów narastających w wielu obszarach życia społecznego oraz komercjalizacji szeregu usług oświatowych, stworzenie niejednorodnym środowiskom równego dostępu do edukacji wydaje się zadaniem szczególnie ważnym i trudnym zarazem.

Naprzeciw zmianom rynku pracy wychodzi nowe podejście do procesu uczenia się. Z jednej strony nowy sposób opisywania szeroko rozumianej edukacji – poprzez efekty uczenia się, z drugiej – konieczność reagowania na zmiany na rynku pracy w toku całego życia człowieka wymusza lepsze dopasowanie do naszych potrzeb systemów szkolenia i kształcenia, otwarcia się na równoważne traktowanie rozmaitych ścieżek edukacyjnych, stworzenie dostępnych, elastycznych ofert inwestowania w nasz rozwój osobisty i zawodowy. Tylko skuteczne inwestowanie w kapitał ludzki w ramach systemów kształcenia i szkolenia zapewni dalszy rozwój cywilizacyjny Unii Europejskiej, w tym także Polski.

We wrześniu 2010 roku polski rząd zatwierdził wprowadzenie Krajowych Ram Kwalifikacji (KRK) jako nowego narzędzia organizacji kształcenia. System ma być oparty na przyjętym w Europie układzie odniesienia umożliwiającym porównywanie

kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach (European Qualifications Framework, EQF). System charakteryzuje się podejściem całościowym – na jego podstawie można oceniać postępy w edukacji przedstawicieli dowolnego zawodu[[1]](#footnote-1).

Definicje:

1. **Europejska Rama Kwalifikacji (ERK),** to przyjęty w UE układ odniesienia umożliwiający porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji określonych za pomocą wymagań dotyczących efektów uczenia się. Zgodnie z zaleceniami Parlamentu Europejskiego i Rady 2008/C 111/01/WE z dnia 23 kwietnia 2008r., można zdefiniować cele ERK. Celem jest ułatwienie porównywania kwalifikacji zdobywanych w różnym czasie, miejscach i formach, lepsze dostosowanie kwalifikacji do potrzeb rynku pracy, a w efekcie wzrost mobilności pracowników, wypromowanie i ułatwienie uczenia się przez całe życie[[2]](#footnote-2). Europejska Rama Kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (ERK) - przyjęta w Unii Europejskiej struktura poziomów kwalifikacji stanowiąca układ odniesienia krajowych ram kwalifikacji umożliwiający porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach[[3]](#footnote-3).

Na równi traktowane będzie kształcenie formalne, pozaformalne i nieformalne. Ponadto nabyte kompetencje będą tak opisane, aby były rozpoznawalne i porównywalne w Polsce oraz w Europie.

Europejska Rama Kwalifikacji w skrócie pozwala na porównanie poziomów kształcenia bez konieczności unifikacji programów kształcenia, czyli pozwala na zachowana odrębności systemów edukacji przy jednoczesnej możliwości porównania poziomu, na którym pozostaje kwalifikacja. Pozwala na mobilność, gwarantuje transparentność, przy zachowaniu różnorodności treści kształcenia, instytucji kształcących i pozwala na różnorodność dróg dochodzenia do uzyskania kompetencji i kwalifikacji[[4]](#footnote-4).

1. **Polska Rama Kwalifikacji (PRK) -** Opis hierarchii poziomów kwalifikacji wpisywanych do zintegrowanego rejestru kwalifikacji w Polsce[[5]](#footnote-5).

PRK jest wzorowana na ERK i w naszym przypadku przyjęto osiem poziomów podobnie, jak to zaproponowano w ERK. PRK to zbiór różnych kwalifikacji tj. dyplomów, certyfikatów i świadectw formalnie potwierdzających wiedzę, umiejętności kompetencje przypisane danej kwalifikacji, a uzyskane w różnych formach edukacji:

- formalnej (w szkole)

- nieformalnej (na kursie, szkoleniu)

- pozaformalniej (w procesie pracy i samoedukacji)

1. **Edukacja formalna -** uczenie się poprzez udział w programach kształcenia i szkolenia prowadzących do uzyskania kwalifikacji zarejestrowanej[[6]](#footnote-6).
2. **Edukacja pozaformalna -** uczenie się zorganizowane instytucjonalnie jednak poza programami kształcenia i szkolenia prowadzącymi do uzyskania kwalifikacji zarejestrowanej[[7]](#footnote-7).
3. **Uczenie się nieformalne -** dochodzenie do nowych kompetencji bez korzystania z programów prowadzonych przez podmioty kształcące/szkolące (bez nauczyciela/instruktora/trenera), przez samodzielną aktywność podejmowaną w celu osiągnięcia określonych efektów uczenia się, i/lub przez uczenie się nieintencjonalne (niezamierzone)[[8]](#footnote-8).
4. **Kwalifikacja zarejestrowana -** opisany w zintegrowanym rejestrze kwalifikacji zestaw efektów uczenia się/kształcenia się, którego osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez uprawnioną instytucję. Kwalifikacja opisana w rejestrze może być pełna lub cząstkowa[[9]](#footnote-9).
5. **Kwalifikacje składowe** - układ umiejętności i wiadomości określonych przez zestaw zadań zawodowych oraz cech psychofizycznych określonych przez zestaw kompetencji personalnych i społecznych, które umożliwiają efektywne wykonywanie pracy na określonym stanowisku pracy.
6. **Walidacja -** wieloetapowy proces sprawdzania, czy - niezależnie od sposobu uczenia się - kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Walidacja prowadzi do certyfikacji[[10]](#footnote-10).
7. **Certyfikowanie -** proces, w którego wyniku uczący się otrzymuje od upoważnionej instytucji formalny dokument, stwierdzający, że osiągnął określoną kwalifikację. Certyfikacja następuje po walidacji[[11]](#footnote-11).
8. **Wiedza -** zbiór opisów faktów, zasad, teorii i praktyk, przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się, lub działalności zawodowej[[12]](#footnote-12).
9. **Egzaminy sprawdzające kwalifikacje składowe** – egzamin sprawdzający przeprowadzany na podstawie z art. 3, ust. 3a ustawy o rzemiośle z dnia 22 marca 1989r. (Dz. U. 1989 Nr 17 poz. 92)[[13]](#footnote-13). – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 września 2012r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych.
10. **Kurs** – kurs umożliwiający uzyskiwanie kwalifikacji zawodowych zgodnie z §3 pkt.5 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2012 Nr 0 poz.186)[[14]](#footnote-14).

Poradnik, który masz do dyspozycji ma pomóc Ci w pozyskaniu wiedzy i umiejętności związanych z zadaniami, dotyczącymi przygotowania do zawodu kucharza oraz przygotowaniu się do egzaminu sprawdzającego kwalifikację składową, a docelowo do egzaminu czeladniczego lub mistrzowskiego w zawodzie kucharz. Dla zawodu kucharz określono 5 kwalifikacji składowych.

Jeżeli zdobędziesz doświadczenie zawodowe oraz stosowne wykształcenie będziesz mógł przystąpić do egzaminu czeladniczego a później mistrzowskiego w zawodzie kucharz.

W poradniku zamieszczono wiadomości teoretyczne dotyczące wykonywania zadań zawodowych koniecznych na określonym stanowisku pracy. Opis każdego zadania zawodowego przedstawiony jest jako osobny temat.

W poradniku w postaci zwięzłych informacji, wskazano to, co w treściach poszczególnych tematów jest najważniejsze. Aby dobrze opanować te treści konieczne jest, abyś poszerzył swoją wiedzę o wiadomości zawarte w literaturze fachowej. Musisz też opierać się na swoim doświadczeniu zawodowym i umiejętnościach zdobytych podczas szkolenia praktycznego. Po każdym temacie podano przykładowe pytania sprawdzające wraz z odpowiedziami oraz ćwiczenie do samodzielnego wykonania. Na końcu każdego poradnika zamieszczono zadanie praktyczne, które sprawdzi Twoje opanowanie kwalifikacji składowej i tym samym przygotowanie do egzaminu sprawdzającego.

Egzaminy: sprawdzający, czeladniczy oraz mistrzowski przeprowadzane są przez komisje egzaminacyjne izby rzemieślniczej w dwóch etapach – praktycznym i teoretycznym. Kolejność zdawania etapów ustala przewodniczący komisji.

Etap praktyczny – polega na samodzielnym wykonaniu przez Ciebie zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne.

Etap teoretyczny egzaminu czeladniczego i mistrzowskiego obejmuje dwie części: pisemną i ustną. Część pisemna przeprowadzana jest w formie testu i obejmuje 7 tematów w przypadku czeladnika lub 9 w przypadku egzaminu na mistrza, natomiast w części ustnej musisz odpowiedzieć na pytania zawarte w wylosowanym przez Ciebie zestawie obejmującym 3 tematy tj. technologia, maszynoznawstwo, materiałoznawstwo.

Na egzaminie sprawdzającym etap teoretyczny przeprowadzany jest tylko w części ustnej z zakresu: umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, którego dotyczy egzamin oraz tematów: przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także podstawowe zasady ochrony środowiska.

Egzamin sprawdzający przeprowadza komisja czeladnicza izby rzemieślniczej.

1. **Wymagania dla kandydatów na egzamin sprawdzający**

Do egzaminu sprawdzającego możesz przystąpić jeżeli ukończyłeś odpowiedni kurs. Po kursie składasz wniosek do izby rzemieślniczej i następnie przystępujesz do egzaminu sprawdzającego. Jeżeli zdasz egzamin sprawdzający otrzymasz „Zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego”, potwierdzające znajomość podstawowych zagadnień dotyczących przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, zasad ochrony środowiska oraz umiejętności właściwych dla danej kwalifikacji składowej określonej dla zawodu kucharz.

1. **Wymagania dla kandydatów na egzamin czeladniczy**

Do egzaminu czeladniczego możesz przystąpić, o ile spełniasz jeden z poniższych warunków:

- jeśli ukończyłeś naukę zawodu u rzemieślnika to konieczne jest, abyś dokształcił się w szkole lub w systemie pozaszkolnym,

- jeżeli jesteś absolwentem gimnazjum lub ośmioletniej szkoły podstawowej to musisz mieć co najmniej 3-letni staż pracy w zawodzie kucharz lub mieć potwierdzenie, że uzyskałeś umiejętności zawodowe w zawodzie kucharz w formie pozaszkolnej,

- posiadasz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej lub dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem kucharz,

- posiadasz tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz oraz po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej pół roku pracowałeś w zawodzie kucharz,

- posiadasz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzi oraz po ich uzyskaniu przez co najmniej rok wykonywałeś prace kucharza.

**III. Wymagania dla kandydatów na egzamin na mistrza**

Do egzaminu mistrzowskiego możesz przystąpić jeśli spełniasz jeden z poniższych warunków:

- posiadasz tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie i po uzyskaniu tytułu co najmniej 3–letni staż pracy w zawodzie, w którym zdajesz egzamin oraz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- jeżeli przez co najmniej sześć lat prowadziłeś samodzielną działalność gospodarczą i wykonywałeś w jej ramach zawód kucharza oraz posiadasz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- posiadasz tytuł mistrza w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz i po uzyskaniu tytuł mistrza co najmniej roczny staż pracy w zawodzie kucharz oraz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- posiadasz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, dających wykształcenie średnie, w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz i tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz, oraz po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej dwuletni staż pracy w zawodzie kucharz,

- posiadasz dyplom ukończenia uczelni wyższej na kierunku lub w specjalności w zakresie wchodzącym w zakres zawodu kucharz, i po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej roczny staż pracy w zawodzie kucharz.

**IV.Metryczka zawodu**

**Zestawienie kwalifikacji składowych dla zawodu kucharz**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol kwalifikacji składowej** | **Nazwa kwalifikacji składowej** | **\*** |
| Kuch/1 | Przygotowanie zastawy i sprzętu  |  |
| Kuch /2 | Przygotowanie surowców i półproduktów |  |
| Kuch/3 | Przetwarzanie termiczne potraw |  |
| Kuch/4 | Dekorowanie potraw, pomieszczeń i stołów |  |
| Kuch/5 | Produkowanie przystawek zimnych, deserów, napojów  |  |

**\***- kolumna przeznaczona do określenie indywidualnego programu nauczania

**Metryczka kwalifikacji składowej**

**Zestawienie zadań zawodowych dla kwalifikacji składowej: Dekorowanie potraw, pomieszczeń i stołów.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Numer zadania zawodowego** | **Nazwa zadania zawodowego** | **\*** |
| Kuch/4 - 1 | Aranżacja i dekorowanie sali konsumenckiej |  |
| Kuch/4 - 2 | Dobieranie zastawy stołowej |  |
| Kuch/4 - 3 | Ekspedycja posiłków i sprawdzanie jakości |  |
| Kuch/4 - 4 | Rzeźbienie w warzywach i owocach |  |
| Kuch /4- 5 | Przygotowanie karty dań |  |

\* - kolumna przeznaczona do określenie indywidualnego programu nauczania

# Aranżacja i dekorowanie sali konsumenckiej

Mówiąc o aranżacji sali konsumenckiej mamy na myśli wszystkie działania, które dotyczą: wyboru kolorystyki ścian, mebli i materiałów wykończeniowych, rozmieszczenia mebli na sali, wyboru i rozmieszczenia oświetlenia oraz wszystkich inne prace, które trzeba wykonać na sali konsumenckiej, aby stworzyć, tzw. klimat lokalu.

Podstawową zasadą, która powinna być brana pod uwagę przy aranżowaniu sali jest zapewnienie komfortu konsumentowi podczas pobytu w lokalu. Ten komfort dotyczy zachowania prywatności, stworzenia warunków do spokojnej degustacji potraw i napojów, do odpoczynku.

Bardzo ważne na początku podjętych prac nad aranżacja zakładu jest ustalenie kim będzie przewidywany konsument i jaki charakter będzie miał lokal – czy będzie to ekskluzywna restauracja czy lokal z tzw. szybkim jedzeniem typu fast food. Od tego zależy jego wystrój. Wystrój wnętrza tak należy zaprojektować, by wyraźnie było widać po wejściu do lokalu jaki jest jego charakter.

W tradycyjnej restauracji należy zachować wymaganą w takim lokalu elegancję, dotyczy to zarówno kolorystyki ścian, mebli, zasłon, obrusów i elementów dekoracyjnych. Zazwyczaj kolory w takim zakładzie są stonowane, spokojne. Dominują barwy jasne, uspokajające. W takim lokalu gość odpoczywa, relaksuje się.

Natomiast w klubach nocnych, pubach, lokalach dla młodzieży lub restauracjach tzw. stylowych czy regionalnych dopuszczalne jest kontrastowe zestawienie kolorów czy materiałów wykończeniowych. Dotyczy to również elementów dekoracyjnych. Szczególnie w restauracjach regionalnych czy o szczególnym charakterze np. serwująca tylko potrawy rybne spotyka się elementy dekoracyjne świadczące o niepowtarzalnym klimacie i charakterze lokalu. Ale tam również należy zachować umiar i trzymać sie ogólnych zasad aranżacji wnętrz, by gość nie czul się „przytłoczony” dekoracjami czy nagromadzonymi bibelotami.

Szczególnie ważne jest dobranie stołów i krzeseł – pod żadnym pozorem nie należy łączyć np. drewnianych stołów z plastikowymi krzesłami lub odwrotnie. Jest to wyraźne złamanie zasady dobrego smaku i gustu.

Bardzo ważna sprawą jest dobór odpowiednich barw- wiadomym jest, że barwa wpływa na nastrój człowieka, tworzy nastrój w lokalu, może optycznie pomniejszyć lub powiększyć pomieszczenie.

Podobną funkcje spełnia światło- również decyduje o klimacie i nastroju lokalu. Osiąga się to przez zastosowanie oświetlenia punktowego czy przyciemnionego.

Dekorując stoły należy pamiętać o kilku zasadach:

* dekoracje muszą być dostosowane do uroczystości, np., dekoracja weselna, pierwszokomunijna itp.,
* elementy dekoracyjne stołu nie mogą utrudniać gościom porozumiewania się czy kontaktu wzrokowego – najczęstszy błąd to dekoracja zbyt wysoka,
* elementy dekoracyjne muszą być czyste, estetyczne i pasujące do zastawy stołowej,
* im bardziej wzorzysta zastawa stołowa tym bardziej stonowana powinna być dekoracja i odwrotnie,
* dekoracja nie może „przytłaczać” potraw i nie może być zbyt przeładowana.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Jakie czynniki maja wpływ na planowany wystrój lokalu?

Odpowiedź:

Podstawową zasadą, która powinna być brana pod uwagę przy aranżowaniu sali jest zapewnienie komfortu konsumentowi podczas pobytu w lokalu. Ten komfort dotyczy zachowania prywatności, stworzenia warunków do spokojnej degustacji potraw i napojów, do odpoczynku oraz jaki charakter będzie miał lokal – czy będzie to ekskluzywna restauracja czy lokal z tzw. szybkim jedzeniem typu fast food.

1. Jakie są ogólne zasady aranżacji wnętrz w restauracjach?

Odpowiedź:

W tradycyjnej restauracji należy zachować wymaganą w takim lokalu elegancję, dotyczy to zarówno kolorystyki ścian, mebli, zasłon, obrusów i elementów dekoracyjnych. Zazwyczaj kolory w takim zakładzie są stonowane, spokojne. Dominują barwy jasne, uspokajające. W takim lokalu gość odpoczywa, relaksuje się.

1. Jakie są ogólne zasady aranżacji wnętrz w pubach?

Odpowiedź:

W klubach nocnych, pubach, lokalach dla młodzieży lub restauracjach, tzw. stylowych czy regionalnych dopuszczalne jest kontrastowe zestawienie kolorów czy materiałów wykończeniowych. Dotyczy to również elementów dekoracyjnych.

1. Jakie zasady obowiązują przy dekoracji stołów?

Odpowiedź:

Dekorując stoły należy pamiętać o kilku zasadach: dekoracje muszą być dostosowane do uroczystości, np., dekoracja weselna, pierwszokomunijna itp. elementy dekoracyjne stołu nie mogą utrudniać gościom porozumiewania się czy kontaktu wzrokowego – najczęstszy błąd to dekoracja zbyt wysoka, elementy dekoracyjne muszą być czyste, estetyczne i pasujące do zastawy stołowej; im bardziej wzorzysta zastawa stołowa tym bardziej stonowana powinna być dekoracja i odwrotnie, dekoracja nie może „przytłaczać” potraw i nie może być zbyt przeładowana.

1. Jakie jest znaczenie kolorów w aranżacji wystroju?

Odpowiedź:

Kolor wpływa na nastrój człowieka, tworzy nastrój w lokalu, może optycznie pomniejszyć lub powiększyć pomieszczenie.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Zaplanować elementy dekoracyjne do dekorowania stołu i sali konsumenckiej na przyjęcie weselne.

Zestawienie materiałów i sprzętu:

- kartki,

- długopis i kredki.

Sposób wykonania:

1. Zapoznanie się z sytuacja zadaniową.

Dane: Sala konsumencka utrzymana jest w tonacji jasnej, przeważa kolor biały i jasny róż. Na sali jest bardzo dobre oświetlenie naturalne. Istnieje możliwość ustawiania stołów w różne konfiguracje. Przy sufitach i na ścianach można umieszczać elementy dekoracyjne. Wejście do restauracji udekorowali wcześniej pracownicy restauracji.

1. Wykonanie zadania:

Należy zaplanować elementy dekoracyjne na stoły oraz podać ich barwę. Udekorować należy również salę konsumencką- konieczne jest zaplanowanie dekoracji z elementami weselnymi. Tą część pracy można wykonać w formie graficznej.

# Dobieranie zastawy stołowej

Do zastawy stołowej zalicza się: naczynia jedno- i wieloporcjowe do podawania potraw i napojów, sztućce oraz dodatkową zastawę stołową.

*Zastawa stołowa jedno- i wieloporcjowa do podawania potraw i napojów może być ceramiczna (porcelana, kamionka, fajans), są to*:

* talerze płaski i głębokie, przekąskowe: do podawania potraw jednoporcjowo, zasadniczo o okrągłym kształcie, coraz częściej stosuje się talerze kwadratowe, sześciokątne lub trójkątne,
* bulionówki- filiżanki z dwoma uszkami, do podawania zup czystych i zup kremów,
* zupy w bulionówkach podaje się na podstawkach z łyżeczką oraz dodatkami na osobnym talerzyku,
* filiżanki: podaje się gorące napoje bezalkoholowe, np. kawę, herbatę, czekoladę lub kakao, podgrzane filiżanki wraz z łyżeczką stawia się na spodku,
* dzbanki: różnej pojemności z przykrywką lub bez przykrywki, do podawania gorących napojów bezalkoholowych, esencji lub wrzącej wody,
* półmiski: do podawania przekąsek, w niektórych lokalach także podaje się dania zasadnicze,
* wazy: do wieloporcjowego podawania zup,
* misy: do podawani sałatek, potraw z sosem i zup,
* sosjerki: podaje się zimne lub gorące sosy oraz płynne masło.

*Zastawa metalowa (stal nierdzewna, srebro) to*:

- półmiski różnej wielkości i kształtów do serwowania przekąsek,

- patera do podawania owoców, małych ciasteczek deserowych,

- menaż do podawania przypraw, np. solniczka i pieprzniczka,

- wazy do podawania zup,

- kociołek do podawania zupy gulaszowej,

- sosjerki do podawania sosów,

- pucharki do serwowania deserów,

- cukiernice do podawania cukru,

- miseczki do podawania np. dżemu, miodu na bufecie śniadaniowym,

- nelsonki do podawania gorących dań w sosie.

*Zastawa szklana, drewniana lub wykonana z innych materiałów (tworzywa sztuczne, masa perłowa)*:

- kieliszki- do wódki, wina, koniaku, szampana , martini i innych napojów alkoholowych, różnią się kształtem, pojemnością,

- szklanki do wody, napojów alkoholowych i bezalkoholowych,

- szklanice i pokale do piwa, long i short drinków,

- pucharki, talerzyki do podawani deserów, ciast,

- dzbanki.

Sztućce ze względu na przeznaczenie dzielimy na:

1. klasyczne

- do spożycia zup, dań zasadniczych- sztućce duże,

- zakąsek- sztućce średnie,

- deserów podawanych jednoporcjowo- sztućce małe.

1. specjalne

- do dań i potraw specjalnych, np. szczypce i widelec do ślimaków, nóż do masła, widelec do ostryg.

1. sztućce serwisowe

- do przekładania potraw z naczyń wieloporcjowych na talerze.

Dodatkowa zastawę stołową stanowią np. podgrzewacze, klosze, miseczka do mycia palców.

Dobór zastawy stołowej zależy od tego, czy podajemy codzienny posiłek, czy wydajemy uroczyste przyjęcie. Talerze układa się zależnie od przewidzianego zestawu potraw. Sztućce układa się po obu stronach talerzy w kolejności zależnej od podawanych dań, zaczynając od zewnątrz.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Co zalicza się do zastawy stołowej?

Odpowiedź:

Do zastawy stołowej zalicza się: naczynia jedno- i wieloporcjowe do podawania potraw i napojów, sztućce oraz dodatkową zastawę stołową.

1. W jakim celu stosuje się menaż?

Odpowiedź:

Menaż stosuje się do podawania przypraw, np. solniczka i pieprzniczka.

1. Jak dzielimy sztućce ze względu na sposób przeznaczenia? Podaj przykłady.

Odpowiedź:

Sztućce ze względu na sposób przeznaczenia dzielimy na klasyczne (do zakąsek deserów), specjalne (nóż do masła, widelec o ostryg) oraz serwisowe.

1. Co zaliczamy do metalowej zastawy stołowej?

Odpowiedź:

Do metalowej zastawy stołowej należą m.in.: półmiski, patery, wazy, sosjerki, pucharki, kociołki.

1. Do czego służą nelsonki?

Odpowiedź:

Nelsonki służą do podawania gorących dań w sosie.

1. Co to są bulionówki?

Odpowiedź:

Bulionówki to naczynia służące do podawania zup czystych lub zup kremów. Zawsze należy podawać bulionówkę ustawioną na podstawku.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Dobrać zastawę stołową do podanych posiłków.

Zestawienie materiałów i sprzętu:

- poradnik,

- kartka papieru z wydrukowaną tabelą,

- długopis.

Sposób wykonania:

1. Zapoznanie się z sytuacją zadaniową.

Należy przeanalizować podane poniżej zestawy potraw. Do każdej potrawy dobrać zastawę stołową służącą do podania potrawy konsumentowi. Należy dobrać sztućce właściwe do każdej potrawy. Wszystkie potrawy podane będą jedno porcjowo.

1. Wykonanie zadania.

Wykorzystując informacje zawarte w powyższym rozdziale poradnika należy dobrać zastawę stołową i sztućce do potraw- swoje propozycje zapisać w tabeli.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazwa posiłku  | Zestaw potraw  | Zastawa stołowa /sztućce  |
| Śniadanie  | Musli z jogurtem JajecznicaPieczywo Masło Kawa zbożowa z mlekiem  | ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |
| Obiad  | Rosół z makaronem Kotlet schabowy saute Frytki Fasolka szparagowa z masłem Surówka z marchwi z chrzanem Kompot z czarnej porzeczki | ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….. |
| Kolacja  | Naleśniki ze szpinakiem Herbata z cytryną i cukremPomarańcza  | ……………………………………………………….……………………………………………………………………………………………………………… |

# Ekspedycja posiłków i sprawdzanie jakości

**Ekspedycja**, czyli wydawanie potraw i posiłków z kuchni, to ostatni moment kontaktu kucharza z efektem swojej pracy. Od tego jak potrawa zostanie wydana zależy po pierwsze czy wszystkie jej walory zostaną wyeksponowane, a po drugie czy konsument będzie zadowolony.

Podstawowa zasada podczas wydawania to zachowanie temperatury właściwej dla danej potrawy. Jeżeli wydaje się potrawy gorące, to należy je nakładać na wygrzane talerze czy półmiski, ponieważ nałożenie na zimny półmisek powoduje, że potrawa natychmiast się schładza. Potrawy gorące powinny mieć temperaturę około 75-80°C.

Zupy kremy ze względu na zagęszczanie tuż przed wydaniem surowym żółtkiem muszą mieć temperaturę niższą- przyjmuje się temp. 65°C.

Temperatura podawania potraw zimnych uzależniona jest od rodzaju potrawy. Przeważnie wszystkie zakąski, chłodniki podaje się w temp.10-14 °C z wyjątkiem zakąsek podawanych na lodzie, które podaje się w temp. 0°C.

Desery mrożone podaje się w temperaturze około 0 °C, by nie dopuścić do ich rozmrożenia.

Ważny jest również dobór zastawy stołowej do ekspedycji potraw. Istnieje pewna dowolność, jeśli chodzi o zastawę stołową- jej dobór zależy również od rodzaju zakładu.

Ale zawsze w eleganckich lokalach oraz na przyjęciach o wysokiej randze stosuje się wszystkie obowiązujące zasady obsługi konsumenta, w tym te dotyczące doboru naczyń i sprzętu.

Podczas ekspedycji kucharz odpowiada za wydawanie potraw zgodnie z gramaturą. Każda porcja powinna być zważona przed wydaniem konsumentowi. Zmiana w gramaturze na niekorzyść konsumenta, tzn. zmniejszenie porcji jest podstawą do reklamacji oraz wyciągnięcia konsekwencji służbowych wobec nieuczciwego pracownika.

Oprócz tego kucharz dokonuje również kontroli jakości – nie tylko pod względem temperatury podawania, ale tez sposobu podania, doboru elementów dekoracyjnych i czystości naczyń na których potrawa jest podawana . Za ten element ekspedycji odpowiada kucharz wydający potrawy, kelner przed podaniem potrawy sprawdza tylko czy potrawa podana jest czysto, estetycznie ułożona na talerzu i ma właściwa temperaturę.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**:

1. Co to jest ekspedycja?

Odpowiedź:

Ekspedycja jest to wydawanie potraw i posiłków z kuchni na salę konsumencką.

1. Na co należy zwrócić szczególną uwagę przy ekspedycji potraw?

Odpowiedź:

Szczególnie należy zwrócić uwagę na zachowanie temperatury właściwej dla danej potrawy. Jeżeli wydaje się potrawy gorące, to należy je nakładać na wygrzane talerze czy półmiski, ponieważ nałożenie na zimny półmisek powoduje, że potrawa natychmiast się schładza. Potrawy gorące powinny mieć temperaturę około 75-80°C. Temperatura podawania potraw zimnych uzależniona jest od rodzaju potrawy. Desery mrożone podaje się w temperaturze około 0 °C, by nie dopuścić do ich rozmrożenia.

1. Kto odpowiada za jakość wydanych potraw?

Odpowiedź:

Kontrola jakości obejmuje temperaturę podawania, sposób podania, dobór elementów dekoracyjnych i czystość naczyń na których potrawa jest podawana - za ten element ekspedycji odpowiada kucharz wydający potrawy. Kelner przed podaniem potrawy sprawdza tylko czy potrawa podana jest czysto, estetycznie ułożona na talerzu i ma właściwa temperaturę.

1. Kto odpowiada za gramaturę wydawanych potraw?

Odpowiedź:

Podczas ekspedycji kucharz odpowiada za wydawanie potraw zgodnie z gramaturą. Każda porcja powinna być zważona przed wydaniem konsumentowi.

1. Jaki wpływ ma właściwa ekspedycja na jakość potraw?

Odpowiedź:

Od właściwej ekspedycji, czyli temperatury podania, zgodności deklarowanej wielkości porcji ze stanem faktycznym, estetyki podania zależy w dużej mierze opinia o lokalu i zadowolenie konsumenta.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Podać temperatury serwowania potraw.

Zestawienie materiałów i sprzętu:

- poradnik, rozdział III,

- literatura zamieszczona w rozdziale VII poradnika,

- kartka papieru z wydrukowaną ( lub przepisaną) tabelą,

- długopis.

Sposób wykonania:

1. Dobieranie temperatury podawania potraw.

Do podanych niżej potraw należy dobrać temperatury ich podawania. Do wykonania zadania wykorzystać materiał podany powyżej oraz literaturę umieszczoną na końcu rozdziału.

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa potrawy  | Temperatura podawania  |
| Kawior  |  |
| Gulasz wołowy  |  |
| Chłodnik litewski  |  |
| Rosół |  |
| Kompot francuski  |  |
| Zupa krem ze szparagów |  |
| Deser lodowo-truskawkowy  |  |
| Barszcz czysty  |  |
| Spaghetti  |  |
| Surówka z kapusty pekińskiej |  |

# Rzeźbienie w warzywach i owocach

Carving, to sztuka rzeźbienia w warzywach i owocach. Ojczyzną dekorowania potraw i stołów fantazyjnie rzeźbionymi owocami i warzywami są kraje azjatyckie. Za kolebkę tej sztuki uważa się Tajlandię i kraje ościenne, także Japonię.

Założeniem carvingu jest uczynienie jedzenia bardziej atrakcyjnym i apetycznym. Sztuka ta istnieje już od ponad 1000 lat i stworzona była na potrzeby ozdabiania strojnych i uroczystych przyjęć, a także dań na dworze królewskim w Tajlandii czy cesarskim w Chinach i Japonii.

Do carvingu używa się najczęściej warzyw i owoców niedojrzałych, chodzi tutaj zwłaszcza o owoce egzotyczne, które szybko dojrzewają i są niezwykle soczyste. Do nich zaliczany jest: arbuz, melon, dynia piżmowa czy papaja.

Te owoce są zazwyczaj używane w początkowych fazach nauki carvingu, gdyż ich miąższ jest dość miękki, a duża płaszczyzna pozwala na wygodne wycinanie przeróżnych kształtów.

Często wykorzystuje się również wszelkiego rodzaju warzywa np. rzepa, buraki, brukiew, rzodkiew, kabaczki, marchew, kalarepa, ogórki, rzodkiewki, pomidory, kapusta pekińska.

Oczywiście te mniejsze i twardsze są bardziej trwałe, ale wymagają już pewnych umiejętności w rzeźbieniu. Podobnie sytuacja przedstawia się w przypadku małych i miękkich warzyw określanych jako warzyw trudne, do których zaliczany jest pomidor, papryczka chilli czy cebula. Stanowią one wyzwanie nawet dla mistrzów carvingu. Ta mozolna, ale dająca wspaniałe efekty praca kryje też wiele utrudnień. Niektóre z rzeźbionych misternie owoców są tak mało odporne na dotyk ciepłych dłoni i ostrych narzędzi, że co jakiś czas należy je schładzać w lodówce bądź obkładać lodem, gdyż bardzo szybko więdną i tracą swoją jędrność. W krajach azjatyckich do rzeźbienia tych kompozycji używa się też roślin u nas nieznanych jak np.: bulw kolokazji - owocu niezwykle trwałego i rzodkwi japońskiej, a także ziół jako ozdobników wykańczających kompozycję.

Podczas rzeźbienia należy zwrócić uwagę na wiele czynników, które wpływają na estetykę oraz końcowe wrażenie prezentowanej owocowo - warzywnej rzeźby. Wiele z konstrukcji wymaga wręcz umiejętności architektonicznych, a także dużej wytrwałości i wytrzymałości psychicznej. Niektóre warzywa czy owoce rzeźbi się dość mozolnie, a przy stworzeniu wielkiej kompozycji czas może wydłużać się do kilku dni.

Do rzeźbienia niektórych dekoracji można wykorzystać klasyczny nożyk do warzyw, który jest dostępny w każdym zakładzie gastronomicznym. Noże do wykonywania rzeźb powinny mieć bardzo wąskie ostrze – takie jakie występuje w nożach tajskich. Niekiedy potrzebny jest również trochę masywniejszy nóż, np. do cięcia lub nacinania większych warzyw i owoców. Rzadko, ale również stosuje się w carvingu nożyk z zakrzywionym końcem- służy on do wycinania bardziej ozdobnych motywów, szczególnie na arbuzie czy melonach.

Jednak do profesjonalnego rzeźbienia konieczny jest zdecydowanie bardziej różnorodny i profesjonalny sprzęt. W chwili obecnej bez trudu można kupić zestawy do carvingu, w skład których wchodzą noże i dłuta. Można również poszczególne narzędzia nabyć pojedynczo. Do dłut i nożyków konieczne jest posiadanie również odpowiedniej osełki. Sprzęt do carvingu musi być zawsze ostry. Poza tym trzeba pamiętać, by zawsze po zakończeniu pracy umyć sprzęt, ponieważ kwasy zawarte w warzywach i owocach niszczą go, powodując jego szybkie tępienie.

Dekoracje z owoców i warzyw należy przechowywać w chłodnym miejscu. Ponadto dekoracje, po spryskaniu wodą, można wstawić do zamykanego pojemnika.

Produkty z niektórych owoców, np. jabłek, gruszek, bananów, szybko zmieniają barwę. Aby tego uniknąć można je skropić sokiem z cytryny, roztworem kwasu cytrynowego lub octem.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Co to jest carving?

Odpowiedź:

Carving, to sztuka rzeźbienia w warzywach i owocach, efekty pracy wykorzystywane do dekoracji potraw, stołów.

1. Z jakiego kraju wywodzi się carving?

Odpowiedź:

Ojczyzną dekorowania potraw i stołów fantazyjnie rzeźbionymi owocami i warzywami są kraje azjatyckie. Za kolebkę tej sztuki uważa się Tajlandię i kraje ościenne, także Japonię.

1. Jakie owoce wykorzystywane są w carvingu?

Odpowiedź:

Owoce wykorzystywane w carvingu to, np. arbuz, melon, dynia piżmowa, papaja i inne.

1. Jakie warzywa wykorzystywane są w carvingu?

Odpowiedź:

Warzywa wykorzystywane w carvingu to np. rzepa, buraki, brukiew, rzodkiew, kabaczki, marchew ogórek, kalarepa, papryczka chili.

1. Co należy zrobić, aby uniknąć zmiany koloru rzeźbionych owoców?

Odpowiedź:

Aby tego uniknąć można je skropić sokiem z cytryny, roztworem kwasu cytrynowego lub octem.

1. Jak przechowywać dekoracje z warzyw i owoców?

Odpowiedź:

Dekoracje z owoców i warzyw należy przechowywać w chłodnym miejscu. Ponadto dekoracje, po spryskaniu wodą, można wstawić do zamykanego pojemnika.

1. Jakiego sprzętu używa się do rzeźbienia w warzywach i owocach?

Odpowiedź:

Do rzeźbienia niektórych dekoracji można wykorzystać klasyczny nożyk do warzyw, do profesjonalnego rzeźbienia konieczny jest zdecydowanie bardziej różnorodny i profesjonalny sprzęt, który występuje w zestawach do carvingu, w skład których wchodzą noże i dłuta.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Zaplanować wykorzystanie dekoracji owocowych i warzywnych w zakładach gastronomicznych.

Zestawienie materiałów i sprzętu:

- poradnik, rozdział III,

- literatura zamieszczona w rozdziale VII poradnika,

- komputer z dostępem do Internetu,

- kartka papieru z wydrukowaną (lub przepisaną) tabelą,

- długopis.

Sposób wykonania:

1. Zapoznanie się z wiadomościami na temat carvingu.

Należy przeanalizować informacje dostępne w podanej literaturze (pozycja 2 i 3) oraz w Internecie. Szczególnie należy zwrócić uwagę na wygląd elementów dekoracyjnych, ich wielkość oraz informacje o możliwościach zastosowania.

1. Planowanie elementów dekoracyjnych do potraw i półmisków.

Należy dobrać niżej podane elementy dekoracyjne z owoców i warzyw do dekoracji potraw podanych jedno porcjowo, do dekoracji półmisków oraz do tworzenia kompozycji. Rozwiązanie zamieścić w tabeli. W pierwszym wierszu podano jak zaznaczać odpowiedź.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa elementu  | Dekoracja porcji  | Dekoracja półmisków  | Tworzenie kompozycji |
| Węzeł i pęczek z pora  | + | + | - |
| Duży kwiat z pora  |  |  |  |
| Kwiat z młodej cebuli |  |  |  |
| Koszyczek z pomidora  |  |  |  |
| Wachlarze z ogórka  |  |  |  |
| Spirala z ogórka  |  |  |  |
| Wazon z cukinii |  |  |  |
| Tulipan z marchwi |  |  |  |
| Chryzantema z kapusty pekińskiej  |  |  |  |
| Brama z ananasa  |  |  |  |
| Dalie na arbuzie  |  |  |  |
| Koszyczek z melona  |  |  |  |

# Przygotowanie karty dań

Karta dań, czyli karta menu, to przedstawiona w postaci pisemnej oferta potraw i napojów danego zakładu gastronomicznego.

Możemy wyróżnić cztery typy kart dań:

* kartę standardową- (duża karta dań) zestawienie potraw, które obowiązuje w lokalu przez dłuższy okres czasu, np. kwartał,
* kartę dnia- zestaw potraw obowiązujący w danym lokalu przez cały dzień. Stanowi uzupełnienie karty standardowej. Wyróżniamy kartę *śniadaniową, obiadową i kolacyjną,* odpowiedniej do danej pory dnia,
* kartę specjalną- zestaw potraw czasowo obowiązujących w danym lokalu, zazwyczaj są to potrawy sporządzane z surowców sezonowych, np. z truskawek,
* kartę okolicznościową**-** sporządzane na specjalne okazję, zawierają potrawy odpowiednie do okazji, np. święta, wesela.

Przy tworzeniu karty dań istotne jest odzwierciedlenie charakteru i poziomu zakładu gastronomicznego, dlatego należy uwzględnić:

* rodzaj oferowanych potraw- należy zwrócić uwagę na krąg gości do których kierowana jest oferta, jakie potrawy dają dobre wyniki sprzedaży,
* obszerność i rodzaj oferty- oferta dań powinna być wyważona, czyli ani zbyt obszerna, ani zbyt wąska. Informacje powinny być zrozumiałe, jasne i przejrzyste,
* szatę graficzną karty- wygląd karty musi być atrakcyjny dla klienta. Styl karty musi pasować do stylu lokalu.

Wśród obowiązkowych informacji zawartych w karcie dań należą*: rodzaje oferty* oraz *ceny proponowanych potraw*. Karta dań powinna być przedstawiona w formie pisemnej. Ponadto obok wejścia do lokalu powinien wisieć cennik, zawierający ceny podawanych przez lokal potraw. Karty powinny znajdować się na stołach bądź też być wręczane gościom przed złożeniem zamówienia. Przy wszystkich oferowanych potrawach musi być podana cena oraz objętość.

Obecnie w lokalach można spotkać karty dań zawierające dodatkowe informacje, np. adres restauracji, numer telefonu, godziny otwarcia restauracji.

Układ dań w karcie menu odpowiada przyjęty zasadom podawania dań. Poszczególne grupy potraw powinny być oznaczone odpowiednim nagłówkiem.

**Układ dań w karcie menu:**

- zimne przekąski,

- ciepłe przekąski,

- zupy,

- ryby i skorupiaki,

- dania mięsne,

- dania drobiowe,

- dziczyzna,

- dania jarskie,

- dodatki,

- sery,

- desery,

- szef kuchni poleca.

Dania w grupach układa się według rosnących cen.

W oddzielnej karcie przygotowuje się ofertę alkoholi i napojów. Zdarza się też, że umieszcza się je w końcowej części karty dań.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Co rozumiesz pod pojęciem „karty dań”?

Odpowiedź:

Karta dań, czyli karta menu, to przedstawiona w postaci pisemnej oferta potraw i napojów danego zakładu gastronomicznego.

1. Jakie znasz typy kart dań?

Odpowiedź:

Możemy wyróżnić cztery typy kart dań: kartę standardową- (duża karta dań) zestawienie potraw, które obowiązuje w lokalu przez dłuższy okres czasu, np. kwartał, kartę dnia- zestaw potraw obowiązujący w danym lokalu przez cały dzień. Stanowi uzupełnienie karty standardowej.

1. Jakie informacje obowiązkowo muszą znaleźć się w karcie dań?

Odpowiedź:

Do obowiązkowych informacji zawartych w karcie dań należą: rodzaje oferty oraz ceny proponowanych potraw.

1. Jakie dodatkowe informacje mogą znaleźć się w karcie dań?

Odpowiedź:

Obecnie w lokalach można spotkać karty dań zawierające dodatkowe informacje, np. adres restauracji, numer telefonu, godziny otwarcia restauracji.

1. Jaka jest kolejność prezentowania dań i napojów w karcie dań?

Odpowiedź:

Układ dań w karcie menu: zimne przekąski, ciepłe przekąski, zupy, ryby i skorupiaki, dania mięsne, dania drobiowe, dziczyzna, dania jarskie, dodatki, sery, desery,

szef kuchni poleca.

1. Jakie karty mogą występować w zakładzie w zależności od sezonu lub pory dnia?

Odpowiedź:

Wyróżniamy kartę śniadaniową, obiadową i kolacyjną, odpowiednią do danej pory dnia, kartę specjalną- zestaw potraw czasowo obowiązujących w danym lokalu, zazwyczaj są to potrawy sporządzane z surowców sezonowych, np. z truskawek oraz kartę okolicznościową- sporządzane na specjalne okazję, zawierają potrawy odpowiednie do okazji, np. święta, wesela.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Ułożyć wymienione potrawy w formie karty menu.

Zestawienie materiałów i sprzętu :

- komputer z drukarką lub,

- kartka papieru ,

- długopis.

Sposób wykonania:

1. Zapoznanie z asortymentem potraw.

Należy dokładnie przeczytać asortyment potraw, które zamierzamy umieścić w karcie menu: ziemniaki pieczone, mozzarella, zrazy zawijane staropolskie, bulion z kołdunami, pieczarki faszerowane, befsztyk tatarski, gołąbki szefa, udko faszerowane, krem z borowików z groszkiem ptysiowym, kotlet de volaille, galaretki drobiowe, budyń z grzybów suszonych, gulasz z sarny, mus truskawkowy, łosoś saute, voll-au-vent, sandacz po polsku, ryż na sypko, rumsztyk wołowy z cebulką, brokuły zapiekane z sosem serowym, pieczeń z dzika, brie, naleśniki z bananami i sosem czekoladowym.

1. Przyporządkowanie potraw do określonych grup asortymentowych.

Należy przyporządkować podane wyżej potrawy do odpowiedniej grupy, np. do zup czy przekąsek ( np. galaretka drobiowa to przekąska).

1. Tworzenie karty dań.

Następnie podzielone na grupy potrawy należy ułożyć według kolejności układu dań w karcie menu. Zadanie można wykonać na komputerze lub pisząc ręcznie na kartce papieru.

KARTA DAŃ

• zimne przekąski

……………………………………………………………

……………………………………………………………

• ciepłe przekąski

……………………………………………………………

……………………………………………………………

• zupy

…………………………………………………………

……………………………………………………………

• ryby i skorupiaki

…………………………………………………………

……………………………………………………………

• dania mięsne

……………………………………………………………

……………………………………………………………

• dania drobiowe

……………………………………………………………

……………………………………………………………

• dziczyzna

…………………………………………………………

……………………………………………………………

• dania jarskie

…………………………………………………………

……………………………………………………………

• dodatki

……………………………………………………………

……………………………………………………………

• sery

……………………………………………………………

……………………………………………………………

• desery

……………………………………………………………

……………………………………………………………

• szef kuchni poleca

……………………………………………………………

……………………………………………………………

#  Przykład zadania praktycznego

Polecenie:

Dobrać zastawę stołową do podanego menu, wyporcjować potrawy zgodnie gramaturą i ocenić ich jakość.

Zestawienie materiałów i narzędzi:

1. Materiały do ćwiczeń:

- po 2 porcje podanych poniżej w menu potraw i napojów,

- elementy dekoracyjne:

- świeże warzywa: pomidory, ogórek, papryka żółta, zielona pietruszka, koper,

- świeże owoce: pomarańcz, mała kiść winogron,

- świeże zioła: mięta oraz rozmaryn.

2. Zastawa stołowa dostępna w zakładzie:

- półmiski.

- bulionówki,

- talerze głębokie,

- talerze płytkie,

- talerzyki przekąskowe,

- sztućce,

- pucharki,

- szklanki do soków i wody mineralnej,

- filiżanki,

- cukiernice,

- waga kuchenna.

Sposób wykonania:

1. Wybranie zastawy stołowej.

Do podanego menu na przyjęcie zasiadane wybierz zastawę stołową oraz sztućce spośród zastawy dostępnej w zakładzie – dobierz zastawę, sztućce do wydania 2 porcji potrawy.

1. Ocena jakości potraw.

Za pomocą zmysłów oceń ich jakość – smak, zapach, wygląd. Podczas wykonywania tej czynności przestrzegaj zasad obowiązujących w czasie oceny organoleptycznej.

1. Porcjowanie potraw.

Wyporcjuj na dobranej zastawie poszczególne potrawy – każda potrawa powinna być wydana jednoporcjowo. Zważ potrawy przed wydaniem.

1. Dekorowanie potraw.

Wykorzystując dostępne warzywa, owoce oraz zioła wytnij z nich elementy dekoracyjne i udekoruj potrawy przed wydaniem.

W planie pracy zapisać należy rodzaj zastawy stołowej dobranej do potraw, natomiast w tabeli wielkość podanej porcji oraz wyniki oceny organoleptycznej.

Menu:

Galantyna z pistacjami, sos Cumberland 50 g / 20 g

Zupa krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym 200 ml/20 g

Medalion wieprzowy saute 100g

Szaszłyk z polędwicy 150 g

Ziemniaki pieczone 100 g

Ryż 100 g

Surówka z papryki czerwonej z gruszką 50 g

Brokuły z wody 150 g

Krem karmelowy 80 g

Soki owocowe 150 ml

Woda mineralna 150 ml

Kawa, mleczko 150 ml

Herbata 200 g

Cukier

Dobór zastawy stołowej

Galantyna z pistacjami -……………………………………………………………………….

Sos Cumberland -..........................................................................................................................

Zupa krem z borowików z groszkiem ptysiowym - …………………………………………….

Medalion wieprzowy saute - ……………………………………………………………………

Szaszłyk z polędwicy - ………………………………………………………………………….

Ziemniaki pieczone - ……………………………………………………………………………

Ryż - …………………………………………………………………………………………….

Surówka z papryki czerwonej z gruszką - ……………………………………………………..

Brokuły z wody - ……………………………………………………………………………….

Krem karmelowy - ……………………………………………………………………………...

Soki owocowe - …………………………………………………………………………………

Woda mineralna - ………………………………………………………………………………

Kawa - …………………………………………………………………………………………..

Herbata - ………………………………………………………………………………………..

Cukier - ………………………………………………………………………………………...

Mleczko do kawy - ……………………………………………………………………………..

Wielkość porcji wydawanych potraw/ ocena jakości.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazwa potrawy  | Wielkość porcji gramatura  | Ocena jakości  |
| Galantyna z pistacjami, sos Cumberland |  |  |
| Zupa krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym |  |  |
| Medalion wieprzowy saute |  |  |
| Szaszłyk z polędwicy  |  |  |
| Ziemniaki pieczone  |  |  |
| Ryż  |  |  |
| Surówka z papryki czerwonej z gruszką |  |  |
| Brokuły z wody  |  |  |
| Krem karmelowy  |  |  |
| Soki owocowe  |  |  |
| Woda mineralna  |  |  |
| Kawa  |  |  |
| Herbata  |  |  |
| CukierMleczko do kawy  |  |  |

Zadanie wykonywane jest zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także zasadami ochrony środowiska.

# Literatura uzupełniająca:

1. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik do zawodu kucharz w technikum i szkole policealnej. cz. III REA, Warszawa 2009.
2. Prochazka L.: Wyczarowane z owoców, Świat Książki, Warszawa 2005.
3. Prochazka L.: Wyczarowane z warzyw, Świat Książki, Warszawa 2004.
4. Szajna R. i inni: Obsługa gości(konsumentów). Podręcznik do nauki zawodu kelner oraz zawodu technik organizacji usług gastronomicznych w technikum i szkole policealnej.cz.1, REA, Warszawa 2008.

[www.zrp.pl](http://www.zrp.pl)

[www.program.platforma-flexicurity.pl](http://www.program.platforma-flexicurity.pl)

[www.irszczecin.pl](http://www.irszczecin.pl)

1. „Kompetencje pracowników a współczesne potrzeby rynku pracy”, Marta Znajmiecka-Sikora, Bogna Kędzierska, Elżbieta Roszko, Łódź 2011. [↑](#footnote-ref-1)
2. Instytut Badań Edukacyjnych, 2011 [↑](#footnote-ref-2)
3. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-3)
4. [www.ibe.edu.pl](http://www.ibe.edu.pl) [↑](#footnote-ref-4)
5. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-5)
6. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-6)
7. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-7)
8. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-8)
9. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-9)
10. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-10)
11. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-11)
12. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-12)
13. [www.isap.sejm.gov.pl](http://www.isap.sejm.gov.pl) [↑](#footnote-ref-13)
14. [www.isap.sejm.gov.pl](http://www.isap.sejm.gov.pl) [↑](#footnote-ref-14)