

Link do produktu: <https://www.empi2.pl/testy-przygotowujace-do-egzaminu-zawodowego-kucharz-malej-gastronomii-p-2343.html>

## Testy przygotowujące do egzaminu zawodowego kucharz małej gastronomii

Cena	<b>19,00 zł</b>
Dostępność	<b>Książka dostępna</b>
Numer katalogowy	<b>TKMG</b>
Kod CN	<b>4901</b>

### Opis książki

zbiór zadań testowych i praktycznych przygotowujących do egzaminu zawodowego według podstawy programowej obowiązującej do roku 2014/2015

Autorki: Joanna Ewa Kowalska, Karolina Mikołajczyk-Nieckarz

**Wyd. 1, 2011**

ISBN 978-83-62325-37-5

ss. 152

oprawa: miękka

710 zadań

Zbiór zawiera 10 zestawów przygotowujących do egzaminu zawodowego w zawodzie kucharz małej gastronomii. W skład każdego z zestawów wchodzi:

- 50 zadań testowych sprawdzających wiadomości i umiejętności właściwe dla zawodu kucharz małej gastronomii,
- 20 zadań testowych sprawdzających wiadomości i umiejętności związane z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą,
- 1 zadanie praktyczne.

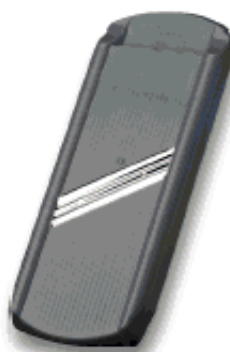
### Przykładowe strony

## ZESTAW DRUGI

### Część pierwsza

1. Margaryna jest:
  - [A] emulsją tłuszczów roślinnych z mlekiem lub wodą
  - [B] tłuszczem mlecznym otrzymywanym ze śmietanki lub śmietany
  - [C] tkanką tłuszczową zdjętą z boków i grzbietu tuszy wieprzowej
  - [D] tłuszczem wyciśniętym z owoców roślin oleistych pod niewielkim ciśnieniem
2. Do produktów spożywczych węglowodanowych zaliczamy:
  - [A] masło, margarynę, lody śmietankowe
  - [B] landrynki, dżem, chleb pszenny
  - [C] oliwę, chipsy, śledzia wędzonego
  - [D] jaja, sery, jogurt pitny
3. Rysunek przedstawia:
  - [A] tarkę
  - [B] krajalnicę
  - [C] szatkownicę
  - [D] nóż do krojenia sera
4. Surowce i półprodukty pochodzenia zwierzęcego to:

[A] cukier, sól, pieprz	[C] kawa, herbata, kakao
[B] boczek, śmietana, sandacz	[D] soja, orzechy, płatki kukurydziane
5. Panierowanie to wykańczanie potraw:
  - [A] solą i pieprzem
  - [B] masą jajeczną i bułką tartą
  - [C] solą, pieprzem i mąką pszenną
  - [D] samą mąką pszenną lub bułką tartą



**Część druga**

51. Przedsiębiorczość nie jest:

- [A] pracą najemną
- [B] zasobem na rynku
- [C] podejmowaniem nowych wyzwań
- [D] umiejętnością wyszukiwania nowych rozwiązań

52. Umowa o pracę musi zawierać:

- [A] opis rodzaju pracy
- [B] termin zakończenia pracy
- [C] opis orzeczenia lekarskiego
- [D] opis stanu rodzinnego pracownika

53. Osoba, która uzyskuje dochody z prowadzonej działalności gospodarczej, wynajmu mieszkania oraz inwestowania na Giełdzie Papierów Wartościowych, wypełni zeznanie podatkowe, korzystając z formularzy:

Rodzaj formularza	Przeznaczenie: - służy do rozliczenia podatku przez podatnika
PIT-37	nieprowadzącego działalności gospodarczej, który dochody uzyskuje również z pracy (także na umowę-zlecenie) i otrzymuje PIT-11.
PIT-36	prowadzącego działalność gospodarczą
PIT-28	uzyskującego dochody z wynajmu lub dzierżawy
PIT-38	uzyskującego dochody ze sprzedaży akcji lub obligacji Skarbu Państwa i otrzymującego PIT-8C z domu maklerskiego

- [A] PIT-38, PIT-28, PIT-37
- [B] PIT-36, PIT-28, PIT-37
- [C] PIT-38, PIT-28, PIT-36
- [D] PIT-38, PIT-36, PIT-37

54. Rejestracja nowego przedsiębiorcy – jako płatnika składek na ubezpieczenie społeczne – odbywa się w:

- [A] urzędzie skarbowym
- [B] zakładzie ubezpieczeń społecznych
- [C] urzędzie statystycznym
- [D] towarzystwie ubezpieczeniowym

55. Okres wypowiedzenia umowy zawartej na okres próbny krótszy niż dwa tygodnie wynosi:

- [A] 2 dni robocze
- [B] 3 dni robocze
- [C] 5 dni roboczych
- [D] 7 dni roboczych

## ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

### Zadanie egzaminacyjne

Sporządź zgodnie z podanym sposobem wykonania po trzy zestawy potraw:

- bigos,
- ziemniaki z wody,
- galaretka z kwaśnego mleka.

Surowce masz przygotowane (odmierzone i odważone) według normatywu surowcowego, z wyjątkiem ziemniaków, które musisz odważyć sam.

Ze sporządzonych potraw przygotuj trzy zestawy. Dokonaj degustacji i oceny jakości jednego zestawu. Dwa pozostałe zestawy podaj do degustacji członkom zespołu egzaminacyjnego.

Wykonaj zadanie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Normatyw surowcowy na 3 porcje każdej potrawy		Sposób wykonania
<b>bigos</b>		
Kapusta kiszona	600 g	Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw świeżych. Kapustę kiszoną trochę rozdrobnić. Kapustę białą pokroić w grubą kostkę. Kapusty ugotować w niewielkiej ilości wody oddzielnie, odkrywając na 10 minut garnki. Boczek pokroić w kostkę i przesmażyć na patelni. Sam boczek przełożyć do rondla, a na tłuszczu ze smażenia obsmażyć kolejno pokrajane w kostkę mięso wieprzowe, kielbasę, na końcu cebulę i przekładać do rondla. Podlać niewielką ilością wody i dusić. Gdy mięso będzie miękkie, dodać ugotowane kapusty bez wywaru, koncentrat pomidorowy, zmiażdżony czosnek, przyprawy. Całość chwilę dusić. Z tłuszczu i mąki sporządzić zasmażkę. Podprawić zasmażką i poddusić. Doprawić do smaku. Podzielić na 3 porcje. Podać na płaskich talerzach z ziemniakami z wody. Porcja powinna mieć masę około 300 g.
Kapusta biała	450 g	
Wieprzowina b/k	225 g	
Boczek surowy	90 g	
Kielbasa zwyczajna	150 g	
Cebula	60 g	
Mąka pszenna	20 g	
Koncentrat pomidorowy	5 g	
Czosnek	3 g	
Smalec	20 g	
Sól	do smaku	
Pieprz	do smaku	
Majeranek	do smaku	
Papryka	do smaku	
<b>ziemniaki z wody</b>		
Ziemniaki	900 g	Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw. Ziemniaki ugotować we wrzącej osolonej wodzie. Podzielić na 3 porcje. Posypać koperkiem. Podawać na wygrzanych talerzach płaskich obok bigosu.
Koperek zielony	6 g	