

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj eklerki z kremem czekoladowym zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą, za wyjątkiem wody, którą odmierz sam. Surowce i półprodukty nietrawale są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wyrób gotowy ułóż na platerze lub półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Receptura na eklerki z kremem czekoladowym		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto parzone		
Margaryna	g	125
Woda	ml	250
Mąka pszenna typ 450	g	250
Jajo klasy M	szt.	5
Sól	g	2
Krem czekoladowy		
Mleko 2%	ml	600
Masło 82% tłuszczu	g	230
Cukier kryształ	g	165
Mąka pszenna typ 450	g	40
Mąka ziemniaczana	g	30
Kakao sypkie naturalne	g	7
Żółtko jajek	szt.	2
Dekoracja		
Cukier puder	g	30

Instrukcja technologiczna

1. Rozgrzać piec do temperatury 200 °C.
2. Przygotować ciasto parzone:
 - a) odmierzyć wodę następnie zagotować w garnku z margaryną oraz szczyptą soli,
 - b) do gotującej się wody wsypać przesianą mąkę i ogrzewając masę energicznie mieszać, aż masa będzie gładka,
 - c) ochłodzić zaparzoną masę do temperatury 50÷70 °C,
 - d) przełożyć do miksera ostudzoną masę i mieszając dodawać po 1 jajku, sprawdzając wcześniej świeżość każdego jaja,
 - e) gdy ciasto będzie miało jednolitą konsystencję, przełożyć do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem.

3. Formować i wypiekać korpusy:
 - a) wyciskać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia jednakowej wielkości korpusy na eklery,
 - b) uformowane korpusy wypiekać w temperaturze początkowej 200 °C, a następnie po wyrośnięciu ciasta obniżyć temperaturę do 180 °C. Łączny czas wypieku powinien wynosić 20-25 minut - do uzyskania złocistego koloru.
4. Sporządzić krem czekoladowy:
 - a) do garnka wlać 380 ml mleka, wsypać cukier kryształ i zagotować,
 - b) do pozostałej ilości mleka dodać żółtka oraz przesiane: mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz kakao, całość wymieszać,
 - c) do gotującego się mleka dodać masę z kakao i intensywnie mieszać do zagotowania,
 - d) odstawić do wystudzenia budyń czekoladowy,
 - e) masło utrzeć na puch, następnie dodawać po łyżce wystudzonej masy budyniowej,
 - f) miksować do uzyskania gładkiego kremu.
5. Złożyć i udekorować eklery:
 - a) przeciąć wzdłuż wystudzone korpusy,
 - b) krem przełożyć do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem,
 - c) na dolne części korpusów wyciskać równomiernie krem czekoladowy,
 - d) przykryć każdą eklerkę górną częścią, schłodzić 15 minut w chłodziarce,
 - e) wychłodzone eklery udekorować posypując równomiernie cukrem pudrem.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- eklery z kremem czekoladowym,
- krem czekoladowy

oraz

przebieg sporządzania ciasta parzonego, formowania i wypieku korpusów oraz wykonania kremu czekoladowego, składania i dekorowania eklereków.

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych
dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu w kwalifikacji

Oznaczenie i nazwa kwalifikacji: **SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.01	Produkcja wyrobów cukierniczych	751201	Cukiernik
		314403	Technik technologii żywności

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

- Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Ilość
1.	Stolik dla zespołu nadzorującego	szt.	1
2.	Krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	2
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu trwania egzaminu (kreda lub pisak)	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki	szt.	3
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
9.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
10.	Identyfikatory dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO LUB EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta: (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1
13.	Komplet zapasowej odzieży roboczej - fartuch, czepek (wskazane jednorazowe)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do produkcji wyrobów cukierniczych** – zgodnie z wymaganiami sanitarno- epidemiologicznymi z doprowadzonym przyłączem bieżącej ciepłej i zimnej wody, gazu lub napięcia oraz gniazda sieciowe bezpieczne 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- **stanowisko do magazynowania i składowania** wspólne dla kilku zdających wyposażone w półki lub stolik oraz chłodziarkę z oznaczonymi półkami numerami stanowisk,
- **stanowisko do ustawienia sprzętu i narzędzi** wspólne dla kilku zdających,
- **stanowisko do wypieku** wyposażone w piec cukierniczy lub piekarniki, rękawice ochronne do obsługi pieca i instrukcje obsługi,
- **stanowisko do mycia rąk** wspólne dla wszystkich zdających (dopuszcza się mycie rąk na stanowisku egzaminacyjnym),
- **stanowisko do mycia sprzętu** wyposażone w zlew jedno lub dwukomorowy z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody, suszarkę do sprzętu i płyn do naczyń (dopuszcza się mycie sprzętu na stanowisku egzaminacyjnym),
- **stanowisko ze środkami i sprzętem do mycia i czyszczenia** wspólne dla kilku zdających.

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
urządzenia, aparaty				
1.	piec lub piekarnik elektryczny z możliwością kontroli temperatury, z termometrem, z instrukcją obsługi		szt.	1
2.	mikser z kompletem mieszadeł (3 szt.) lub ubijaczka lub miesiarka	pojemność kociołka 2÷5 litrów	szt.	1
narzędzia i sprzęt				
3.	stół roboczy z blachy nierdzewnej	minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
4.	zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1÷5 litrów	szt.	6
5.	szpatuła cukiernicza		szt.	1
6.	kula drewniana		szt.	1
7.	łyżka drewniana		szt.	1
8.	sito	do przesiewania surowców sypkich (do mąki, cukru pudru i kakao)	szt.	3
9.	skrobka plastikowa lub silikonowa		szt.	1
10.	łyżka		szt.	2
11.	łyżeczka		szt.	2

12.	garnek	Pojemność 1 - 1,5 litra	szt.	2
13.	różga		szt.	1
14.	talerz do wybicia jaj		szt.	1
15.	worek cukierniczy		szt.	2
16.	zdobnik cukierniczy	gwiazdka do ciast/karbowany	szt.	1
17.	blacha		szt.	2
18.	papier do pieczenia		arkusz	2
19.	mały pojemnik do rozważenia surowców (jednorazowe)		szt.	5
20.	kosz na odpadki z możliwością segregacji		szt.	1
21.	mydło z dozownikiem		szt.	1
22.	ręcznik jednorazowy		rolka	1
23.	rękawice ochronne żaroodporne		komplet	1
24.	półmisek/plater		szt.	1
aparatura kontrolno-pomiarowa				
25.	waga elektroniczna	zakres 1÷5000 g	szt.	1
26.	termometr	zakres temperatur 0÷100° C	szt.	1
27.	kalkulator	prosty	szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny					
1.	urządzenie chłodnicze	2 urządzenia chłodnicze: <u>jedno</u> do przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych, <u>drugie</u> do przechowywania wyrobów gotowych	szt.	1	3
2.	kuchenka elektryczna lub gazowa lub indukcyjna	6-palnikowa lub 2 sztuki 4-palnikowe	szt.	2	6
3.	folia spożywcza		rolka	1	12
4.	instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	margaryna zwykła (do ciasta)	kg	0,125	20,00	2,50
2.	masło 82% (do kremu)	kg	0,230	40,00	9,20
3.	mąka pszenna typ 450	kg		4,00	1,00
	- do ciasta		0,25		0,16
	- do kremu		0,04		
4.	mąka ziemniaczana	kg	0,03	9,00	0,27
5.	jajo klasy M	szt.	7	1,00	7,00
6.	sól drobnoziarnista	kg	0,002	2,00	0,01
7.	mleko 2%	l	0,6	3,50	2,10
8.	cukier kryształ	kg	0,165	6,00	0,99
9.	kakao (sypkie) naturalne	kg	0,007	60,00	0,42
10.	cukier puder	kg	0,03	8,00	0,24
11.	folia spożywcza	m	3	0,50	1,50
12.	papier do pieczenia	arkusz	2	0,50	1,00
13.	gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
14.	płyn do mycia naczyń	l	0,05	7,50	0,38
15.	mydło do mycia rąk w płynie	l	0,05	20,00	1,00
16.	płyn antybakteryjny	l	0,10	20,00	2,00
17.	ręcznik papierowy – rolka	szt.	1	3,00	3,00
18.	rękawiczki jednorazowe	szt.	4	0,50	2,00
19.	naczynia jednorazowe do przygotowania porcji surowców na stanowisku przez asystenta technicznego	szt.	10	5,00 zł/100 szt.	0,50
20.	worki na śmieci z możliwością segregacji	szt.	6	0,50	3,00
Razem brutto					36,27

II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

- Na stanowisku dla każdego zdającego należy zgromadzić sprzęt i materiały zgodnie z tabelami: 3 i 4. Surowce powinny być odważone w opisanych pojemnikach np. *mąka pszenna do ciasta, mąka pszenna do kremu, margaryna, masło, żółtka jaj do kremu*. Podczas instruktarzu stanowiskowego należy poinformować zdających o konieczności samodzielnego odmierzenia wody wodociągowej do ciasta. Surowce należy przygotować nie wcześniej niż 1 h przed egzaminem.
- Jaja powinny być zdezynfekowane.
- Arkusze papieru do pieczenia należy dociąć do wymiaru blaszek.
- Przed egzaminem należy sprawdzić prawidłowość działania wszystkich urządzeń. Przed wykonaniem zadania należy zapoznać zdających z obsługą maszyn i urządzeń oraz ewentualnymi zagrożeniami. Wszelkie pełne lub skrócone instrukcje urządzeń muszą być widoczne i dostępne dla zdających.
- Środki czystości należy uzupełniać w miarę zużywania.
- Po każdej zmianie rękawice ochronne żaroodporne należy zdezynfekować.
- Worki do segregacji śmieci, należy na bieżąco wymieniać i uzupełniać w pojemnikach do segregacji śmieci.
- W miejscu ogólnodostępnym powinno znajdować się stanowisko ze środkami i sprzętem do mycia i czyszczenia (np.: wiadro, mop, zmiotka, inne preparaty do czyszczenia).
- Należy przygotować w rezerwie 1 komplet stroju ochronnego składającego się z czepka i fartucha.

III. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt brutto [zł]	Uwagi
materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 4)	36,27	
Ogółem	36,27	