

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Symbol kwalifikacji: **SPC.01**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-01-25.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 18 sztuk tartaletek z jabłkami i bezą zaparzaną zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Na stanowisku pracy masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość cukru kryształu do bezy zaparzonej odważ samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Wyrób gotowy ułóż na półmiskach i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 18 sztuk tartaletek z jabłkami i bezą zaparzaną		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto kruche		
Mąka pszenna typ 450	g	250
Cukier puder	g	70
Cukier wanilinowy	g	8
Margaryna	g	125
Żółtko (ok. 2 szt.)	g	40
Śmietana 18 %	g	20
Mąka pszenna typ 450 (do podsypywania)	g	40
Olej rzepakowy (do smarowania foremek)	ml	10
Nadzienie z jabłek		
Jabłka kwaśne	g	1500
Sok z cytryny	g	5
Cukier kryształ	g	100
Cynamon	g	5
Beza zaparzana (włoska)		
Cukier kryształ	g	140
Woda	g	60
Białko (ok. 2 szt.)	g	60
Sok z cytryny	g	5

Instrukcja technologiczna

1. Odważyć cukier do bezy zaparzonej (włoskiej) zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
2. Ustawić temperaturę w piekarniku na 190÷200 °C w trybie góra-dół (dla piekarnika z termoobiegiem 170÷180 °C).
3. Przeprowadzić obróbkę wstępną jaj (umyć, sprawdzić świeżość wybijając pojedyncze jajo do osobnego naczynia).
4. Sporządzić ciasto kruche:
 - przesiać mąkę i cukier puder przez sito na stolnicę/matę silikonową,
 - do mąki z cukrem pudrem dodać tłuszcz, posiekać,
 - dodać pozostałe składniki i krótko wyrobić ciasto, następnie schłodzić,
 - wysmarować foremki olejem (nie dotyczy silikonowych),
 - rozwałkować ciasto do grubości około 2-3 mm,
 - wyciąć krążki ciasta dopasowane do powierzchni foremek,
 - uformować minimum 18 korpusów z całego ciasta, nakłuć,
 - wypiekać korpusy w nagrzanym piekarniku na złoto-jasnobrązowy kolor, ostudzić, wyjąć z foremek.
5. Sporządzić nadzienie z jabłek:
 - przeprowadzić obróbkę wstępną jabłek (umyć, obrać, usunąć części niejadalne),
 - pokroić jabłka w drobną kostkę, uprażyć z cukrem, sokiem z cytryny i cynamonem.
6. Upieczone korpusy nappełnić gotowym nadzieniem z jabłek.
7. Sporządzić bezę zaparzaną:
 - z cukru i wody sporządzić syrop, gotować do uzyskania temperatury 118 °C,
 - ubić na sztywno białka,
 - do piany dodawać stopniowo syrop, potem sok z cytryny – ubijać do momentu uzyskania temperatury ok. 40 °C.
8. Bezę przełożyć do rękawa cukierniczego zakończonego tyłką w kształcie gwiazdki o średnicy ok. 10 mm.
9. Szprycować bezę na każdej tartalecce rozpoczynając od środka ruchem okrężnym, aż do jej brzegu formując płaską różę.
10. Zrumienić bezę palnikiem na jasnobrązowy kolor (brzegi wzoru).
11. Tartaletki wydać na półmiskach i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.



Ilustracja 1. Uformowane korpusy



Ilustracja 2. Wypieczone korpusy napelnione nadzieniem



Ilustracja 3. Wyrób gotowy

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- tartaletki z jabłkami i bezą zaparzaną,
- oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta kruchego, nadzienia z jabłek, bezy zaparzonej, formowania, wypieku i dekorowania tartaletek z jabłkami bezą zaparzaną.