



Sporządzanie i ekspedycja potraw

PROJEKT

KLASA II TŻIUG

Wykonajcie danie zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym zgodnie z etapami:

- 1. Przygotowanie surowców (odważanie składników, obróbka wstępna).
- 2. Sporządzenie potrawy.
- 3. Dobranie odpowiednich naczyń i wyporcjowanie potrawy.
- 4. Dokonanie oceny organoleptycznej dania zgodnie z kryteriami zamieszczonymi w kolejnym pliku „kryteria” - koniecznie zwróćcie na nie uwagę !!!
- 5. Sporządzenie opisu wszystkich wykonanych czynności niezbędnych do wykonania zadania ze zwróceniem uwagi na zachowane zasady BHP w czasie pracy.

Przebieg procesu produkcji potraw na każdym etapie dokumentujemy.

- Zdjęcia i opis przygotowanego zestawu proszę przesłać do 29 maja 2020r. do nauczyciela prowadzącego zajęcia, np. w pliku .pptx