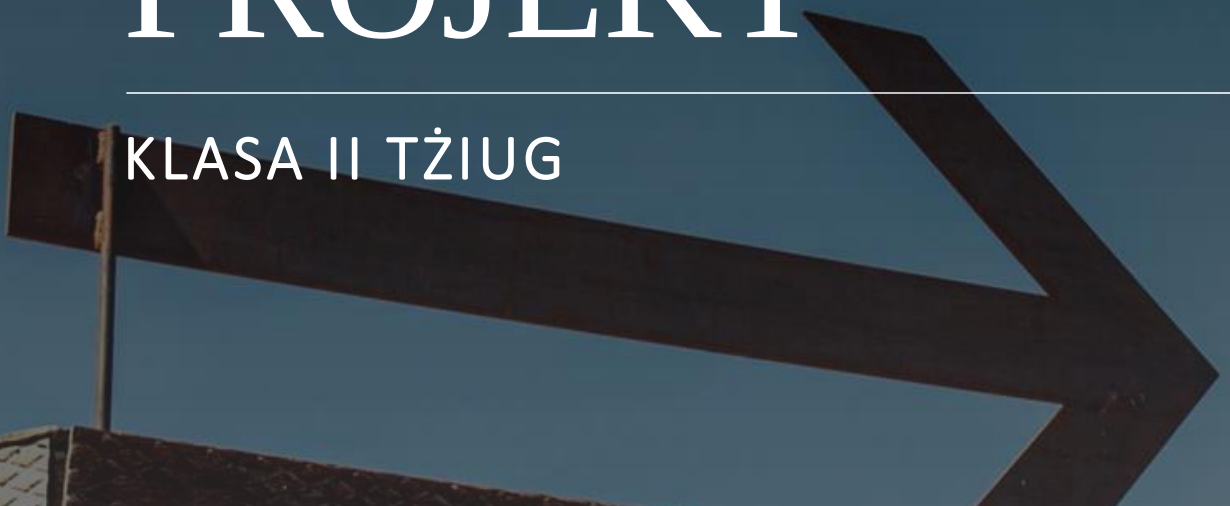


Sporządzanie i ekspedycja potraw

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.
5. Dokonanie oceny organoleptycznej dania zgodnie z kryteriami zamieszczonymi w kolejnym pliku „kryteria” - **koniecznie zwróćcie na nie uwagę !!!**
6. 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 22 maja 2020r.do nauczyciela prowadzącego zajęcia, np. w pliku .pptx