



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza
w Poznaniu

EGZAMIN CZELADNICZY

INFORMATOR EGZAMINACYJNY
dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego

PRACOWNIK POMOCNICZY **GASTRONOMII**

wydanie 1/2023

tel. 61 852 34 01, fax 61 859 35 22

e-mail: oswiata@irpoznan.com.pl

<http://www.irpoznan.com.pl>

Informacje ogólne

dla kandydatów ubiegających się o przystąpienie do egzaminu czeladniczego

Egzamin czeladniczy składa się z dwóch etapów:

1. Etap praktyczny:

Termin i miejsce etapu praktycznego ustala przewodniczący zespołu egzaminacyjnego.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być dłuższy niż 24 godziny łącznie, w ciągu trzech dni.

Zgłaszając się na etap praktyczny, kandydat zobowiązany jest posiadać:

- skierowanie na etap praktyczny,
- dowód tożsamości /przedkłada również na egzaminie teoretycznym/
- stosowną odzież roboczą,
- własne narzędzia stosowne według skierowania na egzamin.

2. Etap teoretyczny składa się z dwóch części:

- **Część pisemna** jest testem wyboru, który polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - 1) rachunkowość zawodowa,
 - 2) dokumentacja działalności gospodarczej,
 - 3) rysunek zawodowy,
 - 4) przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
 - 5) podstawowe zasady ochrony środowiska,
 - 6) podstawowe przepisy prawa pracy,
 - 7) podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem.

W każdym temacie jest siedem pytań, natomiast każde pytanie zawiera trzy propozycje odpowiedzi, z których jedna jest prawidłowa.

- **Część ustna** polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - 1) technologia,
 - 2) maszynoznawstwo,
 - 3) materiałoznawstwo.

Każdy temat zawiera 3 pytania, zatem kandydat łącznie odpowiada na 9 pytań z tej części.

I. Przykładowe zestawy zadań praktycznych do wykonania na egzaminie czeladniczym

1. Zestaw I
 - Pierogi leniwe
 - Surówka z marchwi i jabłek
2. Zestaw II
 - Sałatka ziemniaczana
 - Zupa pomidorowa z makaronem
3. Zestaw III
 - Zupa grochowa
 - Kisiel owocowy
4. Zestaw IV
 - Kotlet mielony, ziemniaki puree, marchew z groszkiem
 - Kompot owocowy
5. Zestaw V
 - Leczo z ryżem
 - Sałatka owocowa
6. Zestaw VI
 - Zapiekany ryż z jabłkami
 - Sok owocowo – warzywny
7. Zestaw VII
 - Kotleciki z jaj
 - Brokuł z wody
8. Zestaw VIII
 - Papryka nadziewana pieczona
 - Koktajl mleczno-owocowy
9. Zestaw IX
 - Pierogi z owocami
 - Galaretka z kwaśnego mleka
10. Zestaw X
 - Zupa krupnik
 - Sałatka warzywna

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ TECHNOLOGIA

1. W jaki sposób przygotowujemy marchew do gotowania?
2. Jakie czynności porządkowe w kuchni są wykonywane na bieżąco?
3. Jakie znasz rodzaje farszów do pierogów?
4. W jaki sposób przygotowujemy ziemniaki do gotowania?
5. Jakie czynności porządkowe wykonywane są codziennie w zakładzie gastronomicznym?
6. Jakie znasz warzywa i owoce, z których można przygotować soki i napoje ?
7. Jakie znasz potrawy z wykorzystaniem pomidorów?
8. Jakie znasz potrawy z jaj smażonych?
9. Jakie czynności porządkowe wykonywane są okresowo (czyli od czasu do czasu)

- w zakładzie gastronomicznym?
10. Na czym polega obróbka wstępna mąki?
 11. Jakie znasz potrawy z wykorzystaniem kapusty?
 12. Jakie znasz zupy z makaronem?
 13. Jak przygotowujemy owoce do wykorzystania w produkcji potraw?
 14. Jakie znasz potrawy z jaj gotowanych?
 15. Omów przygotowanie dowolnego napoju zimnego bezalkoholowego.
 16. Jak przygotowujemy rybę świeżą do smażenia?
 17. Jak prawidłowo gotuje się ziemniaki?
 18. Jak zrobisz kompot owocowy?
 19. Jak przygotowuje się grzyby suszone do produkcji potraw?
 20. Jakie znasz zakąski?
 21. Jak zrobisz kotlety mielone?
 22. W jaki sposób możesz pokroić cebulę ?
 23. Jakie znasz zupy kremy?
 24. Powiedz, jak smażymy prawidłowo naleśniki.
 25. Co trzeba zrobić, żeby ziemniaki nie ciemniały po obraniu?
 26. Jakie znasz sposoby zagęszczania potraw.
 27. Jak sporządzisz ciasto na makaron lub pierogi?
 28. W jaki sposób należy próbować potrawy w czasie doprawiania?
 29. Jak przygotowujemy fasolę suchą do gotowania?
 30. Jakie znasz desery z owocami?

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Jakie znasz narzędzia i urządzenia do krojenia, siekania czy tarcia warzyw i owoców?
2. Jak zbudowana jest maszyna do mielenia mięsa?
3. Co znajduje się w zmywalni naczyń stołowych?
4. Jakie znasz narzędzia i urządzenia do krojenia i mielenia mięsa?
5. Do czego wykorzystasz blender ?
6. Co znajduje się w zmywalni naczyń kuchennych?
7. Jakie znasz naczynia do gotowania, smażenia, pieczenia, duszenia wykorzystywane w kuchni?
8. Do czego służą okapy kuchenne w kuchni?
9. Do czego wykorzystasz trzepaczkę różgową (różgę)?
10. Do czego wykorzystujemy patelnię teflonową?
11. W jakich naczyniach podajemy zupy?
12. Jak nazywa się urządzenie do produkcji soków ze świeżych warzyw i owoców?
13. Jakie znasz rodzaje noży ?
14. Do czego służy piec konwekcyjno – parowy?
15. W jakich naczyniach można podać desery?
16. Do czego wykorzystuje się łyżkę cedzakową?
17. Jaki znasz sprzęt drewniany w kuchni?
18. Jakie narzędzia służą do sprawdzania temperatury potraw?
19. Do czego wykorzystasz mikser?
20. Jakie narzędzie lub maszynę wykorzystasz do poszatkowania kapusty?
21. Wymień naczynia do podawania surówek i sałatek.
22. Jak zbudowany jest piekarnik elektryczny?
23. Jakie narzędzie lub maszynę wykorzystasz do przygotowania ciasta naleśnikowego?
24. Czym rozdrabniamy przyprawę?
25. Wymień sprzęt stosowany do prac porządkowych w zakładzie gastronomicznym.
26. Jakie narzędzie lub maszynę wykorzystasz do przygotowania surówki z marchewki?
27. Wymień drobny sprzęt kuchenny ze stali nierdzewnej stosowany w kuchni.
28. Wymień środki czystości stosowane do wykonywania prac porządkowych w restauracji.
29. Jakie narzędzie lub maszynę wykorzystasz do starcia ziemniaków na placki ziemniaczane?
30. Na czym smażymy beztłuszczowo?

➤ MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Jakie znasz produkty spożywcze trwałe?
2. Jakie znasz napoje gorące?
3. Jaka jest różnica pomiędzy śmietaną i śmietanką?
4. Jakie znasz przykłady produktów spożywczych nietrawnych (szybko psujących się) ?
5. Jakie znasz owoce jagodowe?
6. Po czym rozpoznasz, że ryba jest świeża albo nieświeża?
7. Jakie znasz produkty spożywcze pochodzenia roślinnego?
8. Jakie znasz owoce pestkowe?
9. Jak prawidłowo przechowujemy sery?
10. Jakie znasz produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego?
11. Jakie odpady żywnościowe zaliczamy do BIO odpadów?
12. Z jakich surowców produkuje się mąki?
13. Jak dzielimy odpady w zakładzie gastronomicznym?
14. Jakie znasz produkty spożywcze mające dużo białka?
15. Jakie znasz ryby?
16. Jakie znasz produkty spożywcze mające dużo cukrów?
17. Jakie znasz elementy kulinarne wieprzowe?
18. Jakie znasz owoce morza?
19. Jak segreguje się odpady w zakładzie gastronomicznym?
20. Jakie znasz produkty spożywcze mające dużo tłuszczów?
21. Dlaczego mówimy, że warzywa i owoce są zdrowe?
22. Jakie znasz produkty spożywcze bogate w witaminę C.
23. Jak rozróżnisz jajo świeże od nieświeżego?
24. Jakie znasz podroby?
25. Z jakich surowców można zrobić kiszonki?
26. Jakie znasz rodzaje magazynów w zakładzie gastronomicznym.
27. Wymień kilka przykładów napojów zimnych bezalkoholowych.
28. W jakich temperaturach przechowujemy żywność w chłodziarni i zamrażarce?
29. W jaki sposób sprawdzisz świeżość jaja kurzego?
30. Jakie znasz gatunki kasz?

III. Wykaz zagadnień do części pisemnej egzaminu z tematu:

➤ RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA

Przykłady zadań

1. Kilogram twarogu kosztuje 8,50 zł. Ile kilogramów twarogu kupisz za 93,50 zł?
2. W ciągu 60 minut pracownik wyprodukował 10 sztuk wyrobu. Ile czasu potrzebuje na wykonanie 1 sztuki?
3. Barszcz z pasztecikiem kosztuje 7,50 zł. Na wynos jest tańszy o 1,50 zł. Ile kosztuje barszcz z pasztecikiem na wynos?
4. Ile zarobi kucharz w ciągu dnia (8 godzin pracy) przy stawce godzinowej 10,60 zł za godzinę?
5. Ile litrów wody mieści się w 1 m³ ?
6. Pracownik pracował w zakładzie 24 dni robocze przy stawce dziennej 70 zł + 10 % premii. Jaką kwotę otrzymał pracownik?
7. Ile kosztuje minuta pracy (roboczominuta) przy stawce godzinowej 22,80 zł?
8. Zarobek kucharza stanowi 5% wartości sporządzonych potraw. Kucharz zarobił 320 zł. Ile wynosi wartość sporządzonych potraw.
9. Kilogram twarogu kosztuje 8,50 zł. Ile kilogramów twarogu kupisz za 93,50 zł?
10. Ile kosztuje roboczominuta przy stawce godzinowej 22,80 zł.

➤ DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

1. Co jest głównym celem prowadzenia działalności gospodarczej (firmy).
2. Co oznacza skrót NIP?
3. Jakie informacje są zawarte w numerze PESEL.
4. Ze względu na co dzielą się mikro, małe, średnie i duże przedsiębiorstwa (firmy).
5. Co to jest firma rodzinna?
6. Prowadzenie działalności gastronomicznej do jakiej branży możemy zaliczyć?
7. Jakie kroki należy podjąć by zarejestrować własną firmę?
8. Co to jest REGON, jak brzmi jego pełna nazwa i kto go nadaje?
9. Co to jest PESEL, jak brzmi jego pełna nazwa i kto go nadaje?
10. Jakie składki pracodawca odprowadza do zakładu ubezpieczeń społecznych?

➤ RYSUNEK ZAWODOWY

1. Do czego służy patelnia dołkownica.
2. W czym serwujemy zupy kremy.
3. Jakimi składnikami używamy do doprawiania sosu potrawkowego.
4. Jak można porcjować ryby?
5. Budowa jaja kurzego?
6. Rodzaje naczyń do podawania lodów i sorbetów.
7. Co to jest szkic?
8. Co to jest skala?
9. Co to jest podziałka rysunkowa?
10. Jak wygląda podziałka powiększająca, pomniejszająca, naturalna?

➤ PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

1. Środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze są przydzielane pracownikom.
2. Jaką gaśnicą gasimy zapalenia się urządzenia elektrycznego?
3. Podział numerów alarmowych.
4. Jaki znak informuje nas o miejscu zbiórki ewakuacyjnej?
5. Do którego pojemnika należy wyrzucić resztki z warzyw i owoców?
6. Jaki znak przestrzega przed gorącą powierzchnią?
7. Jak definiowany jest wypadek przy pracy?
8. Co to jest resuscytacja?
9. Jakiego poziomu nie może przekroczyć hałas w przypadku zatrudniania młodocianych przy pracach w warunkach narażenia na hałas?
10. Przy jakich pracach zalecane jest stosowanie kasku ochronnego?

➤ PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA

1. Rodzaje pojazdów ekologicznych.
2. Do jakiego koloru pojemnika wyrzucisz puszkę po napojach lub konserwie?
3. Co to jest smog?
4. Co to jest recykling?
5. Co to jest hałas?
6. Co to jest i na czym polega segregacja śmieci?
7. Kto odpowiada za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w firmie?
8. Na czym polega ochrona środowiska?
9. Co to są substancje niebezpieczne?
10. Co to jest środowisko?

➤ **PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY**

1. Czym zajmuje się Państwowa Inspekcja Pracy?
2. Ile przysługuje dni urlopu młodocianemu pracownikowi?
3. Definicja młodocianego pracownika.
4. Co określa prawo pracy?
5. Ile trwa nauka zawodu młodocianego pracownika.
6. Jaki dokument musi wydać pracodawca po zakończeniu umowy o pracę?
7. W jakim dokumencie zebrane są przepisy prawa i obowiązki pracowników oraz pracodawców?
8. Jakie są rodzaje umów o pracę?
9. Co to jest kodeks pracy i co reguluje?
10. Gdzie i w jakim celu rejestruje się bezrobotny?

➤ **PODSTAWOWA PROBLEMATYKA Z ZAKRESU PODEJMOWANIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM**

1. Co to jest reklama?
2. Kto wystawia pracownikowi zwolnienie lekarskie?
3. Kogo dotyczy ubezpieczenie zdrowotne?
4. Co to jest mobbing?
5. Co to jest VAT?
6. Co to jest cena?
7. Na czym polega dobre zarządzanie firmą?
8. Co to jest Polska Klasyfikacja Działalności?
9. Co to jest rabat i jaki ma wpływ na cenę towaru?
10. Co to jest oferta i w jakim celu ją opracowujemy?