

## **Zestaw zagadnień pomocnych w przygotowaniu uczniów do szkolnego konkursu „Uczniowskie Inspiracje Kulinarne” 2020**

### **Zadanie teoretyczne – test wyboru**

Zagadnienia do testu:

- Ziemniaki – budowa i skład chemiczny ziemniaka, odmiany i ich charakterystyka, warunki przechowywania, przetwory z ziemniaków, obróbka wstępna i cieplna, zastosowanie kulinarne;

### **Zadanie praktyczne – krótka rozmowa z jury na następujące tematy:**

- wymienia urządzenia i sprzęt użyty w realizacji zadania konkursowego,
- wymienia surowce, półprodukty, przyprawy,
- opisane językiem zawodowym przebiegu zadania konkursowego,
- obiektywna ocena zadania konkursowego pod względem przepisów BHP, GMP i GHP oraz HACCP.

### **Zagadnienia praktyczne**

- danie główne oraz przystawka z wykorzystaniem ziemniaka w roli głównej,  
- wszystkie elementy dania głównego oraz przystawki należy wykonać w dniu konkursu, nie przynosimy ze sobą gotowych dekoracji itp.!!!