



# **Informator egzaminacyjny**

dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego

## **KUCHARZ**

Izba Rzemieślnicza w Opolu  
ul. Katowicka 55  
45-061 Opole  
Tel. 77 454 31 73, 77 453 79 71  
e-mail: [info@izbarzem.opole.pl](mailto:info@izbarzem.opole.pl)  
[www.izbarzem.opole.pl](http://www.izbarzem.opole.pl)

## **KUCHARZ 512001**

**Egzamin CZELADNICZY przeprowadzany jest w dwóch etapach:**

**etap praktyczny:** polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne. Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu trzech dni.

**etap teoretyczny:** polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania zestawione w dwóch częściach; pisemnej i ustnej, sprawdzających wiedzę teoretyczną:

1. w części **pisemnej** z zakresu tematów:

- rachunkowość zawodowa
- dokumentacja działalności gospodarczej
- rysunek zawodowy
- przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- podstawowe zasady ochrony środowiska
- podstawowe przepisy prawa pracy
- podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

2. w części **ustnej** z zakresu tematów:

- technologia
- maszynoznawstwo
- materiałoznawstwo

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

### **1. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI CZELADNIKA ZWIĄZANY Z ZAWODEM**

Czeladnik (posiadacz świadectwa czeladniczego) w zawodzie kucharz potrafi:

- rozróżniać surowce oraz dodatki do żywności stosowane w produkcji gastronomicznej,
- oceniać jakość surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności,
- określać wartość odżywczą i obliczać wartość energetyczną potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,
- planować i organizować produkcję gastronomiczną,

- określać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- szacować ceny potraw i napojów,
- wykonywać obróbkę surowców i półproduktów z wykorzystaniem metod tradycyjnych i nowoczesnych,
- sporządzać potrawy i napoje z surowców i półproduktów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz estetyki,
- stosować metody biologiczne, fizyczne oraz chemiczne utrwalania żywności,
- użytkować narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt oraz przeprowadzać ich bieżącą konserwację,
- przestrzegać zasad podawania potraw i napojów,
- przechowywać surowce, półprodukty, potrawy i napoje,
- opracowywać menu dla różnych grup konsumentów,
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy.

Czeladnik w zawodzie kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

## **2.WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM WYŻEJ WYMIENIONYCH ZADAŃ ZAWODOWYCH Z ZAKRESU:**

### **2.1.Bezpieczeństwo i higiena pracy**

Czeladnik:

- 1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- 2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
- 3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- 4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- 5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- 6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- 7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- 9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

- 10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia

## **2.2. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej**

Czeladnik:

- 1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- 2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- 3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- 4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- 5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
- 6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- 7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
- 8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- 9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- 10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
- 11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

## **3. KOMPETENCJE**

### **3.1. Personale i społeczne**

Czeladnik:

- 1) przestrzega zasad kultury i etyki;
- 2) jest kreatywny i konsekwentny realizacji zadań;
- 3) przewiduje skutki podejmowanych działań;
- 4) jest otwarty na zmiany;
- 5) potrafi radzić sobie ze stresem;
- 6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- 7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
- 8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- 9) potrafi negocjować warunki porozumień;
- 10) współpracuje w zespole.

## **4. WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI OGÓLNOZAWODOWE ZWIĄZANE Z ZAWODEM KUCHARZ**

Czeladnik:

- 1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- 2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
- 3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;
- 4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
- 5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- 6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
- 7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;
- 8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
- 9) określa zagrożenia, które mają wpływ, na jakość i bezpieczeństwo żywności;
- 10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

## **5. UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM ZADAŃ ZAWODOWYCH W ZAWODZIE KUCHARZ**

### **5.1.Sporządzanie potraw i napojów**

#### **1) Przechowywanie żywności**

Czeladnik:

- 1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- 2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- 3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- 4) dobiera warunki do przechowywania żywności;
- 5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- 6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 7) dobiera metody utrwalania żywności;
- 8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- 9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.

#### **2) Sporządzanie potraw i napojów**

Czeladnik:

- 1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- 2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 3) stosuje receptury gastronomiczne;
- 4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- 5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- 6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- 7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- 8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- 9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania oraz ekspedycji potraw i napojów;
- 10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania oraz ekspedycji potraw i napojów;
- 11) ocenia organoleptycznie żywność;

- 12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- 13) porcjduje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- 14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP(ang Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP(ang Hazard Analysis and Critical Control Point).

### **Przykładowe pytania do części ustnej egzaminu:**

#### **Technologia**

1. Podaj przykłady zastosowania śmietanki i śmietany w produkcji gastronomicznej.
2. Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach pod wpływem ogrzewania?
3. Podaj etapy sporządzania wywaru mięsnego.
4. Wymień potrawy z mięsnej masy mielonej.
5. Zaproponuj dodatki do potraw z mięs duszonych.
6. Podaj przykłady potraw smażonych z drobiu.
7. Omów asortyment potraw smażonych z jaj.
8. Jakie zastosowanie w sporządzaniu potraw mają właściwości sklejające jaj? Podaj przykłady.
9. Podaj przykłady zastosowania jaj gotowanych.
10. Co to są surówki? Wymień ich składniki.
11. Wyjaśnij dlaczego surówki sporządza się na bieżąco tuż przed podaniem?
12. Omów zastosowanie warzyw kapustnych w produkcji gastronomicznej.
13. Podaj sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców podczas obróbki wstępnej.
14. Omów wykorzystanie owoców w sporządzaniu potraw.
15. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw kapustnych.
16. Co to jest blanszowanie i w jakim celu jest wykonywane?
17. Podaj sposoby wykończenia ryb przed smażeniem.
18. Wymień sposoby zagęszczania potraw mąką.
19. Jak sporządza się zasmażki? Omów ich zastosowanie.
20. Omów podział zup i podaj przykłady z każdej grupy.
21. Co to jest proces produkcyjny? Wymień jego etapy.
22. W jakim celu przeprowadza się obróbkę wstępną surowców?
23. Wymień czynniki klarujące galaretę.
24. Podaj przykłady wykorzystania grzybów w sporządzaniu potraw.
25. Omów technikę wykonania ciasta drożdżowego.

26. Omów technikę smażenia naleśników.
27. Przedstaw zastosowanie warzyw strączkowych w produkcji gastronomicznej.
28. Jaka jest różnica pomiędzy kisielem a galaretką?
29. Omów technikę gotowania kasz rozklejanych rzadkich. Podaj przykłady potraw.
30. Podaj przykłady potraw z kasz gotowanych różnymi sposobami.
31. Podaj cele konserwowania żywności.
32. Wyjaśnij pojęcia: deratyzacja, dezynsekcja, dezynfekcja.
33. W jakim celu pobieramy próbki żywnościowe oraz, w jakiej ilości i, jak długo należy je przechowywać?
34. Co to jest uszkodzenie chłodnicze? Wyjaśnij na przykładzie.
35. Wyjaśnij pojęcie: łańcuch chłodniczy.
36. Omów zasady rozmrażania różnych surowców.
37. Omów metodę utrwalania żywności przez dodatek octu.
38. Wskaż różnicę między pasteryzacją, sterylizacją a metodą UHT utrwalania żywności.
39. Omów metody utrwalania żywności z zastosowaniem soli kuchennej oraz cukru.
40. Omów metody fizyczne utrwalania żywności z zastosowaniem niskich temperatur (chłodnictwo i zamrażalnictwo).

### **Materialoznawstwo**

1. Omów budowę jaja kurzego.
2. Przedstaw podział ptactwa domowego i podaj przykłady z każdej grupy.
3. Podaj skład chemiczny i wartość odżywczą jaja kurzego.
4. Przedstaw podział ryb ze względu na środowisko, w którym żyją. Podaj przykłady.
5. Wymień przyprawy krajowe i podaj przykłady ich zastosowania w produkcji gastronomicznej.
6. Wymień przyprawy zagraniczne i podaj przykłady ich zastosowania.
7. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa drobiu.
8. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa ryb.
9. Podaj bakterie występujące w mleku i wskaż, które z nich mają korzystne znaczenie.
10. Wyjaśnij pojęcia: tusza i półtusza.
11. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, którego najwięcej zawierają oraz podaj przykłady z każdej grupy.
12. Podaj różnicę między śmietaną a śmietanką.
13. Wymień elementy kulinarne tusz zwierząt rzeźnych, które przeznaczone są do

smażenia.

14. Wymień podroby i omów ich wartość odżywczą.
15. Omów podział owoców i podaj przykłady z każdej grupy.
16. W jakim celu dokonywana jest kontrola weterynaryjna zwierząt rzeźnych i mięsa?
17. Jakie koncentraty spożywcze produkuje przemysł spożywczy?
18. Omów budowę bulwy ziemniaka i jej skład chemiczny.
19. Omów budowę grzyba i podaj przykłady grzybów jadalnych.
20. Omów skład chemiczny mleka krowiego.
21. Omów rodzaje napojów alkoholowych i wpływ alkoholu na organizm człowieka
22. Omów skład chemiczny mięsa i jego wartość odżywczą.
23. Wymień koncentraty, które są deserami.
24. Podaj cechy towaroznawcze dobrej mąki.
25. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, którego najwięcej zawierają, podaj przykłady z każdej grupy.
26. Omów skład chemiczny mąki pszennej.
27. Przedstaw podział tłuszczów ze względu na pochodzenie i omów ich skład chemiczny.
28. Co to są shorteningi?
29. Wskaż przyczyny szybkiego psucia się mięsa ryb.
30. Podaj, co oznaczają poszczególne pieczęcie na mięsie.
31. Omów rodzaje i gatunki kasz.
32. Wymień surowce, z których otrzymuje się kasze.
33. W jakich warunkach powinno się przechowywać produkty suche?
34. Podaj prawidłowe warunki przechowywania tłuszczów zwierzęcych i roślinnych.
35. Omów zmiany zachodzące w tłuszczach pod wpływem powietrza i światła.
36. Podaj sposoby utrwalania mięsa na dłuższy okres czasu.
37. Omów zmiany zachodzące w środkach spożywczych podczas ich przechowywania.
38. Omów optymalne warunki przechowywania różnych grup środków żywnościowych.
39. W jakich warunkach przechowuje się mleko i przetwory mleczne?
40. W jakich warunkach należy przechowywać mrożonki?

### **Maszynoznawstwo**

1. Wymień urządzenia do wyciskania soków oraz omów działanie jednego z nich.



2. W jakim celu pakuje się żywność?
3. Omów funkcje ochronne opakowań żywności.
4. Omów zastosowanie taboretów podgrzewczych.
5. Wymień urządzenia do ręcznego mechanicznego mycia warzyw, oraz omów, w jakim celu myje się warzywa.
6. Omów budowę i zastosowanie kociołków przechylnych.
7. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
8. Przedstaw budowę i zastosowanie frytkownicy elektrycznej.
9. Wymień kolejne czynności przy obsłudze „Wilka”.
10. Omów wykorzystanie stali nierdzewnej w zakładach gastronomicznych. Podaj zalety i wady.
11. Do czego służą podgrzewacze (bemary)? Omów ich budowę.
12. Wymień główne zespoły, z których składa się maszyna do krojenia wędlin, serów i chleba
13. Omów zastosowanie młynków.
14. Omów piekarniki wolnostojące i podaj ich zastosowanie.
15. Omów wady i zalety opakowań szklanych i papierowych.
16. Omów budowę maszyny do rozdrabniania mięsa.
17. Omów budowę patelni elektrycznej i podaj jej zastosowanie.
18. Omów kolejne czynności przy obsłudze płuczko-obieraczki.
19. Wymień maszyny do sortowania warzyw i omów ich zasadę działania.
20. Wymień zasadnicze elementy składowe maszyny do ubijania.
21. Omów obsługę piekarnika elektrycznego.
22. Omów wyposażenie zmywalni do ręcznego mycia naczyń.
23. Wymień rodzaje trzonów kuchennych i omów do czego służą.
24. Omów urządzenia służące do smażenia beztłuszczowego w małej ilości tłuszczu i w głębokim tłuszczu.
25. Podaj przykłady wykorzystania drewna drobnego.
26. Omów wyposażenie zmywalni do mechanicznego i ręcznego mycia naczyń.
27. Omów źródła ciepła wykorzystywane w obróbce cieplnej potraw.

28. Na czym polega metoda sous-vide?
29. Podaj zakres temperatur stosowanych w metodzie sous-vide dla poszczególnych gatunków mięs.
30. Omów warunki, które powinny być spełnione do użytkowania kuchenek na indukcję.
31. Co to jest i do czego służy pacojet?
32. Omów zasady stosowania pieca konwekcyjno-parowego.
33. Jaką rolę pełnią w kuchni okapy kuchenne (pochłaniacze)?
34. Blender i malakser – wskaż różnice i omów podstawowe funkcje urządzeń.
35. Omów budowę i zasadę działania krajalnicy do wędlin i serów.
36. Omów, porównaj zasadę działania i podaj zastosowanie płyty grillowej i grilla kontaktowego.
37. Jaki cel spełniają w kuchni stoły i nadstawki chłodnicze?
38. Podaj podstawowe zalety zastosowania schładzarki szokowej.
40. Wskaż różnice i cechy wspólne patelni ze stali nierdzewnej o grubym wielowarstwowym dnie oraz patelni teflonowej.