



IZBA RZEMIEŚLNICZA w WYSZKOWIE
ul. Białostocka 9, 07 – 200 Wyszki,
Tel/fax: 29 742 36 34, e-mail: izba.wyszkow@wp.pl,
NIP: 7621997507, REGON: 146996992

Egzamin czeladniczy w zawodzie KUCHARZ

Egzamin czeladniczy składa się z dwóch etapów:

I. Etap teoretyczny:

1. Część pisemna jest testem jednokrotnego wyboru. Polega on 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.

Zgłaszając się na egzamin pisemny kandydat zobowiązany jest posiadać:

- Dowód tożsamości,
- Kalkulator,
- Długopis z niebieskim tuszem.

2. Egzamin ustny polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów (każdy temat zawiera 3 pytania):

- 1) technologia,
- 2) maszynoznawstwo,
- 3) materiałoznawstwo.

II. Etap praktyczny:

Czas trwania etapu praktycznego to około 3 godziny.

Zgłaszając się na etap praktyczny kandydat zobowiązany jest posiadać:

- Dowód tożsamości,
- Stosowną odzież roboczą (fartuszek, okrycie na głowę oraz odpowiednie obuwie)
- Książeczkę zdrowia.

Egzamin czeladniczy część teoretyczna:

I. Część pisemna:

a) Rachunkowość zawodowa:

1. Zarobek kucharza stanowi 5% wartości sporządzonych potraw. Kucharz zarobił 320 zł. Ile wynosi wartość sporządzonych potraw.
2. Kilogram twarogu kosztuje 8,50 zł. Ile kilogramów twarogu kupisz za 93,50 zł?
3. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 80 zł. Wykonanie potraw trwało 4 h, a stawka roboczo-godziny wynosi 11,80 zł. Ile wyniesie cena wyjściowa do naliczenia marży?
4. Planujesz zapotrzebowanie na 35 porcji "schabu pieczonego z morelami" mając podaną recepturę na 5 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
5. Ile zarobi kucharz w ciągu dnia (8 h) przy stawce godzinowej 10,60 zł?
6. Ile kilogramów truskawek powinien zamówić kucharz do dekoracji 80 porcji deseru, jeśli na 10 porcji zużywa 0,5 kg truskawek?
7. Z 1,20 kg schabu z/k kucharz sporządził 10 porcji kotletów panierowanych. Ile kilogramów schabu z/k potrzebuje kucharz na sporządzenie 35 porcji kotletów panierowanych?
8. Zestaw surówek kosztuje 4,50 zł. Na wynos jest o 10% tańszy. Ile kosztuje zestaw surówek na wynos?
9. Kucharz zarobił za miesiąc 1500 zł. Ile otrzyma po odliczeniu 19% podatku?
10. Ile litrów śmietany kremówki powinien zamówić kucharz do wykończenia 90 porcji deserów, jeśli do 10 porcji zużywa 0,25 l?
11. Z 3 kg kurczaka kucharz sporządził 25 porcji galaretek drobiowych. Ile kilogramów kurczaka potrzeba na wykonanie 75 porcji galaretek drobiowych?
12. Barszcz z pasztecikiem kosztuje 4,50 zł. Na wynos jest tańszy o 8%. Ile kosztuje barszcz z pasztecikiem na wynos?

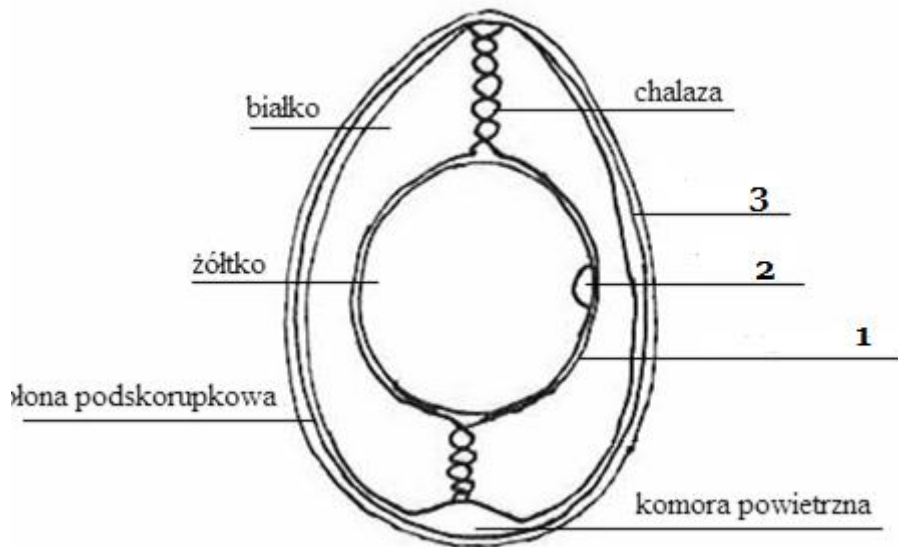
13. Na 5 porcji „buraczków zasmażanych” kucharz zużywa 1kg buraków. Ile buraków zużyje kucharz na sporządzenie 25 porcji?
14. Stawka godzinna kucharza małej gastronomii wynosi 10,20 zł. Ile wyniesie wynagrodzenie brutto, jeżeli w miesiącu kucharz małej gastronomii przepracował 172 godziny?
15. W zakładzie przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 3500 zł. Kwota ta została opodatkowana podatkiem VAT w wysokości 23%. Jaka jest wartość remontu zakładu brutto?
16. Sprzedano 7 kg sernika w cenie 17,50 zł za jeden kilogram. Zaznacz właściwą wysokość zysku osiągniętego za sprzedaży ciasta przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 19%.
17. Pan Adam wpłacił 1.000 zł do banku, w którym oprocentowanie wkładów oszczędnościowych jest równe 8% w stosunku rocznym. Jaka kwota zostanie po roku dopisana do rachunku pana Adama, jeśli od kwoty odsetek zostanie odprowadzony podatek 20%?
18. Planujesz zapotrzebowanie na 40 porcji „kapusty zasmażanej” mając podaną recepturę na 5 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
19. Do sporządzenia 30 obiadów zużywa się 6 kg ziemniaków. Ile ziemniaków należy zakupić do przygotowania 45 obiadów?
20. Kilogram sera żółtego kosztuje 14,10 zł. Ile kilogramów sera kupimy za 112,80 zł.
21. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 60 zł. Wykonanie potraw trwało 3 h, a stawka roboczo-godziny wynosi 11,50zł. Ile wyniesie cena wyjściowa do obliczenia marży?
22. Ile litrów mleka powinien zamówić kucharz do sporządzenia 100 porcji deseru, jeśli na 10 porcji zużywa 2 litry?
23. Na pokaz kuchmistrzostwa szkoła wydelegowała 30 uczniów, karta wstępu kosztowała 8 zł, a sponsor przyznał na ten cel 1500 zł, jaka kwota pozostała na kieszonkowe dla jednego ucznia?
24. Wynagrodzenie brutto pracownika wynosi 1000,00 zł. Składka na ubezpieczenie emerytalne od tego wynagrodzenia wynosi ogółem 19,52%. Wskaż wysokość składki emerytalnej w złotych.
25. Koszt naprawy chłodziarki wynosi 350 zł netto. Faktura uwzględnia podatek VAT w wysokości 23%, co stanowi kwotę 80,50zł. Ile wynosi koszt brutto naprawy?
26. Samochód dostawczy zużywa 11 litrów paliwa na 100 km. Każdego dnia samochód pokonuje trasę wynoszącą 80 km. Ile litrów paliwa zużywa w ciągu sześciu dni?
27. Pracownik pobrał zaliczkę w wysokości 408 zł, co stanowi 17% jego miesięcznego wynagrodzenia. Ile wynosi wynagrodzenie pracownika?
28. Cena towaru przed obniżką wynosiła 120 zł, a po obniżce cena wynosi 102 zł. O ile procent obniżono cenę?
29. Ile wynosi podatek dochodowy w wysokości 19% od dochodu 2500 zł?
30. Oprocentowanie kredytu bankowego w skali roku wynosi 20%. Stopa inflacji wynosi 5%. Ile wynosi realne oprocentowanie kredytu?
31. Barszcz z pasztecikiem kosztuje 4,50 zł. Na wynos jest tańszy o 8%. Ile kosztuje barszcz z pasztecikiem na wynos?
32. Na 5 porcji „buraczków zasmażanych” kucharz zużywa 1kg buraków. Ile buraków zużyje kucharz na sporządzenie 25 porcji?
33. Sprzedano 7 kg sernika w cenie 17,50 zł za jeden kilogram. Zaznacz właściwą wysokość zysku osiągniętego za sprzedaży ciasta przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 19%.
34. Do sporządzenia 30 obiadów zużywa się 6 kg ziemniaków. Ile ziemniaków należy zakupić do przygotowania 45 obiadów?
35. Ile litrów mleka powinien zamówić kucharz do sporządzenia 100 porcji deseru, jeśli na 10 porcji zużywa 2 litry?

b) dokumentacja działalności gospodarczej:

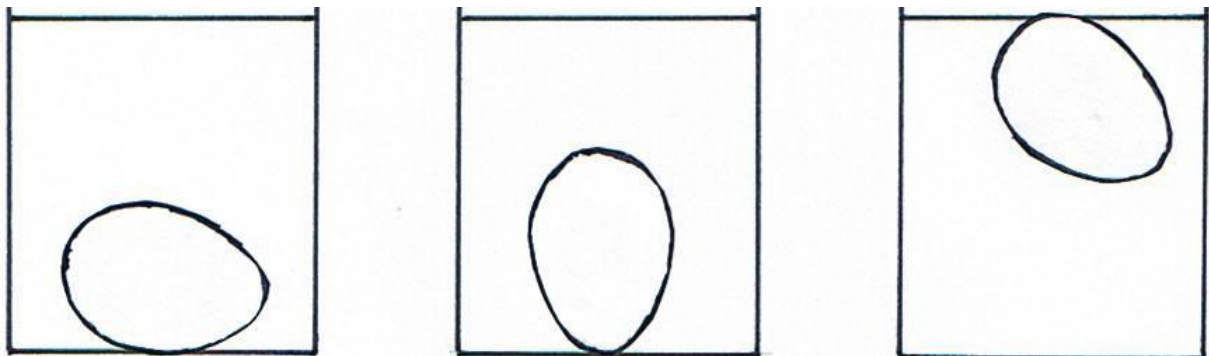
1. Co to jest REGON, jak brzmi jego pełna nazwa i kto go nadaje?
2. Co to jest PESEL, jak brzmi jego pełna nazwa i kto go nadaje?
3. Jakie składki pracodawca odprowadza do zakładu ubezpieczeń społecznych?
4. Gdzie dokonuje osoba fizyczna rejestracji działalności gospodarczej?
5. Jak nazywamy jednostkę organizacyjną prowadzącą działalność gospodarczą?
6. Jak nazywamy wytwarzanie produktów i świadczenie usług w celach zarobkowych?
7. Jaka jest ustawowa definicja działalności rzemieślniczej?
8. Podaj pojęcie, które określa wartość towaru wyrażoną w pieniądzu?
9. Co jest podstawową funkcją każdego wyrobu lub usługi na rynku?
10. Co to jest popyt i jak go określamy?
11. Wymień uczestników rynku.
12. Przez kogo na rynku reprezentowany jest popyt?
13. Co to jest podaż?
14. Jak nazywamy czynności o charakterze naprawczym, remontowym i konserwacyjnym?
15. Co to jest proces produkcji?
16. Na czym polega dystrybucja towarów?
17. Ile lat powinna ukończyć osoba fizyczna, która zamierza prowadzić działalność gospodarczą?
18. Jak nazywamy przymusowe, bezzwrotne, pobierane przez Budżet Państwa, województwo, powiat lub gminę świadczenie?
19. Co należy spisać w przypadku złożenia zamówienia przez klienta na wykonanie usługi?
20. Jakie dokumenty musi złożyć kandydat na pracownika przyszłemu pracodawcy?
21. Kto podpisuje umowę o pracę?
22. Kto jest osobą fizyczną?
23. Kto nadaje numer NIP i jaka jest jego pełna nazwa?
24. Gdzie pracodawca odprowadza obowiązkowe składki na ubezpieczenie emerytalne, rentowe i zdrowotne?
25. Podaj definicję podmiotu gospodarczego?
26. Kto nadaje numer identyfikacji podatkowej w ramach Krajowej Ewidencji Podatkowej?
27. Podaj pojęcie, które określa zapotrzebowanie klientów na produkty i usługi po określonej cenie w danym czasie.
28. Kto może być przedsiębiorcą?
29. Co rozumiemy pod potocznym skrótowym określeniem „PIT”? 30. Co rozumiemy pod potocznym skrótowym określeniem „CIT”?
31. Co to jest VAT i jak brzmi jego pełna nazwa?
32. Podaj pojęcie, które określa sumę pieniędzy stanowiącą wartość towaru lub usługi.
33. Jakie znasz papiery wartościowe?
34. Co to jest oferta i w jakim celu opracowuje się ją?
35. Wyjaśnij pojęcie polecenie przelewu.

c) rysunek zawodowy:

1. Co nazywamy szkicem?
2. Jaki jest podstawowy format arkusza rysunku technicznego?
3. Jaką cyfrą na rysunku oznaczono błonę żółtkową?

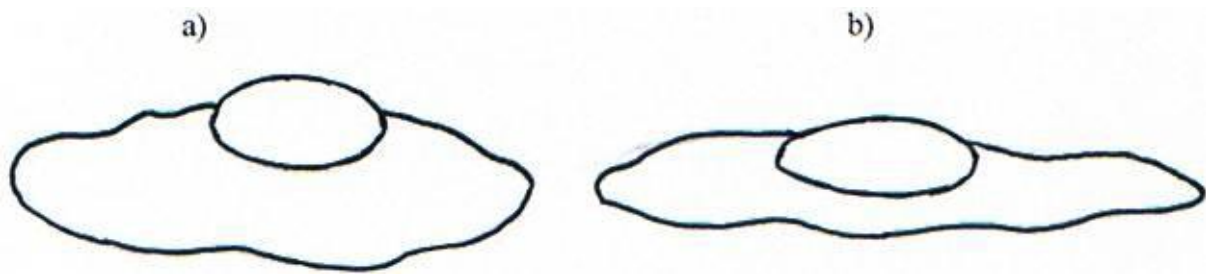


4. Jak nazywamy przedstawienie przedmiotu w określonej skali, przy użyciu przyrządów kreślarskich?
5. Jaką powierzchnię ma format A3 w stosunku do formatu A4?
6. Ile stopni wynosi kąt prosty?
7. Który arkusz formatu A ma największe rozmiary?
8. Ile mm ma jeden decymetr?
9. Który rysunek przedstawia świeże jajo?



10. Co oznacza symbol HB umieszczony na ołówku?
11. Co oznacza, że wymiary przedmiotu na rysunku są przedstawione w skali 2:1?
12. Podziałka 1:8 oznacza, że przedmiot na rysunku ma wymiary?
13. Podziałka 5:1 oznacza, że przedmiot na rysunku ma wymiary?
14. Jaka jest długość boku kwadratu na rysunku wykonanym w skali 1:10?
15. Który z kątów jest kątem ostrym?
16. Za pomocą czego przedstawia się wymiary na rysunku?
17. Średnicę okręgu na rysunku technicznym oznacza się symbolem \varnothing . Jak zaznacza się krawędzie widoczne rysowanego przedmiotu?
18. Co rysujemy linią kreskową cienką?
19. Do jakich rzutów zalicza się rzut z góry?
20. Pojemność jednego litra odpowiada ilu dm³?
21. Co oznacza symbol \varnothing umieszczony na rysunku technicznym?
22. Jakim symbolem oznacza się ołówek o największej twardości?
23. Najbardziej miękki ołówek jest oznaczony symbolem?

24. Jakie wymiary format A3 arkusza kreślarskiego ma w stosunku do arkusza A4?
25. Jakie wymiary ma arkusz formatu A4?
26. Ile arkuszy formatu A4 mieści się w formacie arkusza A2?
27. Jaką linią rysujemy na rysunku technicznym oś symetrii?
28. Ile wynosi miara kąta pełnego?
29. Długość boku kwadratu wynosi 20 mm. Jaka będzie długość boku tego kwadratu na rysunku wykonanym w skali 4:1?
30. Który rysunek przedstawia świeże jajo po wybiciu:



31. Jak rozróżniamy przekroje?
32. Za pomocą jakiego przyrządu podzielimy koło na 6 równych części?
33. Do czego używamy ołówki oznaczone symbolem H3?
34. Symbole graficzne umieszczane na rysunku w celu zwiększenia jego czytelności to?
35. Na ile równych części można podzielić tort, znając jego średnicę?

d) przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej:

1. Czym można gasić urządzenia elektryczne pod napięciem?
2. Kto może dokonywać napraw maszyn w czasie ich pracy?
3. Jaka jest pozycja poszkodowanego podczas jego reanimacji?
4. Na czym polega pierwsza pomoc w przypadku poparzenia?
5. Z czego składa się komplet odzieży roboczej cukiernika?
6. Kto jest osobą odpowiedzialną za bezpieczeństwo na terenie zakładu pracy?
7. Jakiego koloru używa się do oznakowania sprzętu przeciwpożarowego?
8. Jaka instrukcja powinna być umieszczona przy każdej maszynie, w widocznym miejscu?
9. Pierwszą czynnością, jaką wykonuje pracownik po przyjsciu do pracy, jest?
10. Kiedy powstaje choroba zawodowa?
11. Jaki kształt mają znaki zakazu na terenie zakładu pracy?
12. Badania profilaktyczne pracownika są to badania?
13. Kto kieruje pracownika na badania okresowe?
14. Jakiego koloru są znaki ostrzegawcze na terenie zakładu?
15. W jakiej pozycji powinno podnosić się ciężkie przedmioty?
16. Co jest źródłem informacji o prawidłowej obsłudze maszyny produkcyjnej?
17. Kto pokrywa koszty badań profilaktycznych?

18. W jakim stopniu powinny być wypełnione naczynia cukiernicze służące do przenoszenia mas cukierniczych podczas bezpiecznego przenoszenia?
19. W co powinien być wyposażony piec cukierniczy aby był zdatny do użytkowania?
20. Ile może maksymalnie ważyć naczynie z gorącym tłuszczem przenoszone przez jedną osobę?
21. O jakiej masie przedmioty może dźwigać dorosły mężczyzna?
22. Jakie ciężary może przenosić kobieta zatrudniona przy pracy dorywczej?
23. Od jakiego momentu jest liczony dzienny czas pracy w zakładzie?
24. Które maszyny muszą być wyposażone w instrukcję obsługi?
25. Jaki organ państwowy sprawuje nadzór i kontrolę przestrzegania prawa pracy i przepisów BHP w zakładach pracy?
26. Czy można dopuścić do pracy pracownika bez ważnych badań lekarskich?
27. Jakie badania powinien wykonać pracownik przed przystąpieniem do pracy?
28. Co ma na celu szkolenie okresowe z zakresu BHP?
29. Na kim spoczywa obowiązek poinformowania pracownika o ryzyku zawodowym?
30. Kto podlega okresowym badaniom lekarskim?
31. Jakie zdarzenie nazywamy wypadkiem przy pracy?
32. Kto zatwierdza protokół powypadkowy?
33. Jaki kolor mają naprzemianległe pasy koloru oznaczające niskie stropy w zakładzie pracy?
34. W jaki sposób powinno być wentylowane pomieszczenie, w którym przebywają pracownicy?
35. Jakim kolorem powinna być oznaczona maksymalna dopuszczalna temperatura w komorze wypiekowej pieca?

e) podstawowe zasady ochrony środowiska:

1. Na czym polega ochrona wód?
2. Na czym polega przeciwdziałanie zanieczyszczeniu środowiska?
3. Na czym polega selektywna zbiórka odpadów?
4. Jak nazywamy powtórne wykorzystanie odpadów w procesie produkcji?
5. Gdzie mogą być odprowadzane ścieki poprodukcyjne?
6. Co jest niewyczerpalnym zasobem przyrody?
7. Jakim kolorem oznaczane są pojemniki na odpady ze szkła bezbarwnego?
8. Jakim kolorem oznaczane są pojemniki na makulaturę?
9. Co to jest smog?
10. Co to jest środowisko?
11. Na czym polega ochrona środowiska?
12. Co zaliczamy do podstawowych odnawialnych źródeł energii?

13. W Polsce Jakie elektrownie mają największy udział w produkcji energii w Polsce?
14. Co jest przyczyną kwaśnych opadów atmosferycznych?
15. Co jest jednym z czynników powodujących powstanie tzw. „dziury ozonowej”?
16. Co zaliczamy do tzw. „gazów cieplarnianych”?
17. Jednym z czynników wpływających niekorzystnie na środowisko jest hałas. Na jaki rodzaj hałasu jest w Polsce narażonych najwięcej mieszkańców?
18. Jakie schorzenie może spowodować długotrwałe działanie promieniowania podczerwonego?
19. Jakie zjawisko mogą powodować zanieczyszczenia powietrza w dużych miastach w połączeniu z parą wodną?
20. Na czym polega oczyszczanie wody metodą filtrowania?
21. Jakie zbiorniki tworzą wody śródlądowe?
22. Za zagospodarowanie odpadów odpowiedzialny jest?
23. W jaki sposób duże zakłady produkcji cukierniczej mogą stwarzać zagrożenie dla środowiska naturalnego?
24. Co to są odpady komunalne?
25. Jakie paliwo wykorzystuje się w elektrowniach jądrowych?
26. Co jest jednym ze skutków „dziury ozonowej”?
27. Co powoduje największą emisję dwutlenku siarki podczas spalania?
28. Czego przyczyną jest efekt cieplarniany?
29. Na czym polega ochrona kopalin, czyli surowców o znaczeniu przemysłowym wydobywanych z ziemi?
30. Co określamy mianem hałasu?
31. Jakie natężenie hałasu jest dla człowieka niebezpieczne?
32. Czym obowiązkiem jest dbałość o stan środowiska?
33. Kto jest odpowiedzialny za ochronę środowiska w zakładzie cukierniczym?
34. Które odpady rozkładają się najdłużej?
35. Gdzie należy wyrzucać opakowania po żywności?

f) podstawowe przepisy prawa pracy:

1. Kto jest pracodawcą?
2. Ile wynosi średni tygodniowy czas pracy pracownika?
3. Kiedy pracownik powinien podpisać listę obecności?
4. Czy nawiązanie stosunku pracy jest dobrowolne?
5. Czy pracownik może świadczyć pracę nieodpłatnie?
6. Czy pracodawca ma obowiązek wydać pracownikowi świadectwo pracy?

7. Jak szybko pracownik przebywający na zwolnieniu lekarskim ma obowiązek dostarczyć zwolnienie lekarskie pracodawcy?
8. W ciągu ilu dni powinna być sporządzona umowa o pracę?
9. Czy pracownik może zrzec się prawa do urlopu wypoczynkowego?
10. Czy pracodawca może dopuścić pracownika młodocianego do pracy bez wstępnych badań lekarskich?
11. Czy pracodawca może dopuścić młodocianego pracownika do pracy w porze nocnej?
12. Czy pracodawca może zatrudniać młodocianego pracownika w godzinach nadliczbowych?
13. Jacy pracownicy podlegają wstępnym, okresowym i kontrolnym badaniom lekarskim?
14. Na podstawie której z wymienionych umów przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?
15. Jakie wynagrodzenie przysługuje pracownikowi za urlop wypoczynkowy?
16. Urlop w jakim wymiarze przysługuje pracownikowi młodocianemu po pół roku pracy?
17. W jakim wymiarze przysługuje urlop wypoczynkowy jeżeli pracownik jest zatrudniony u danego pracodawcy co najmniej 10 lat?
18. W jakim przypadku pracodawca może rozwiązać z pracownikiem umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
19. Od czego zależy długość okresu wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony?
20. Ile wynosi okres wypowiedzenia po trzech latach zatrudnienia u danego pracodawcy?
21. Ile dni ma pracownik, który nie zgadza się z treścią świadectwa pracy na odwołanie się do pracodawcy w celu jego sprostowania?
22. Po jakim okresie nieprzerwanej choroby pracodawca ma obowiązek skierowania na kontrolne badania lekarskie pracownika?
23. Ile dni wynosi roczny wymiar urlopu na żądanie pracownika i w terminie przez niego wskazanym?
24. Ile maksymalnie może trwać umowa na czas próbny?
25. Jaki obowiązek spoczywa na pracodawcy po rozwiązaniu umowy o pracę z pracownikiem?
26. Jaki dokument jest potwierdzeniem przez pracodawcę wykonywanej przez pracownika pracy z podaniem informacji o jej rodzaju, czasie trwania, zajmowanym stanowisku oraz sposobie rozwiązania stosunku pracy?
27. Ile wynosi termin wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony dla pracownika zatrudnionego jeden rok u danego pracodawcy?
28. Ile wynosi zasiłek chorobowy pracownika, który uległ wypadkowi przy pracy?
29. Do kogo pracownik może wnieść odwołanie od wypowiedzenia umowy o pracę?
30. W jakim terminie pracodawca jest zobowiązany wydać pracownikowi świadectwo pracy i inne dokumenty w związku z rozwiązaniem umowy o pracę?

31. Kto rozstrzyga roszczenia pracownicze związane ze stosunkiem pracy?
32. Czy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikowi płacę minimalną?
33. Kto może rozwiązać umowę o pracę za wypowiedzeniem?
34. Kiedy pracownikowi może być udzielony urlop bezpłatny?
35. Czy pracownikowi wykonującemu pracę w niedzielę i święta pracodawca jest obowiązany zapewnić inny dzień wolny od pracy?

g) podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem:

1. Przez kogo może być przedłużany termin rozpatrzenia wniosku o wpis przedsiębiorcy do CEIDG?
2. Na jaki okres maksymalnie może zawiesić działalność przedsiębiorca niezatrudniający pracowników?
3. Na podstawie czego następuje identyfikacja przedsiębiorcy w rejestrach?
4. Czy dla każdego pracownika zakłada się akta osobowe?
5. W ciągu ilu dni należy zgłosić wniosek o zmianę wpisu w CEIDG? 11. Czy osoba współpracująca może otrzymać zasiłek chorobowy
6. W ilu egzemplarzach wystawia się fakturę?
7. Kogo dotyczy przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie danych osobowych?
8. Wskaż właściwą definicję małego przedsiębiorcy.
9. Na podstawie czego określa się właściwość miejscową gminy dla celów ewidencyjnych działalności gospodarczej?
10. Czy wpisowi do ewidencji działalności gospodarczej podlega informacja o umowie spółki cywilnej?
11. Kto prowadzi rejestr działalności regulowanej?
12. Kto wszczyna postępowanie naprawcze?
13. Kto wydaje koncesję?
14. Gdzie należy zarejestrować spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością?
15. Czy do Państwowej Inspekcji Pracy zgłaszamy prowadzenie działalności gospodarczej?
16. Czy prowadzący jednoosobową działalność gospodarczą może świadczyć pracę na rzecz innego podmiotu gospodarczego na podstawie umowy o dzieło?
17. Czy prowadzący działalność gospodarczą może zatrudniać młodocianych nie posiadających kwalifikacji?
18. Ile nieprzerwanie może trwać przerwa w pracy młodocianego obejmująca porę nocną?
19. Czy emeryt może prowadzić działalność gospodarczą?
20. Jakie firmy mogą korzystać z usług pośrednictwa pracy?

21. Kiedy osoba fizyczna może podjąć działalność gospodarczą?
22. Kto jest osobą współpracującą?
23. Czy w czasie trwania kontroli podatkowej, prowadzący działalność gospodarczą może skorygować deklaracje podatkowe objęte kontrolą?
24. Jakiego rodzaju pozwoleń wymaga działalność gospodarcza dotycząca ochrony osób i mienia?
25. Czy pracodawca może wypowiedzieć umowę o pracę pracownicy w ciąży z powodu likwidacji lub upadłości zakładu?
26. Co oznacza skrót CEIDG?
27. Jaki urząd potwierdza nadanie numeru REGON?
28. Ile wynosi opłata za dokonanie wpisu do CEIDG?
29. Czy przedsiębiorca może być wykreślony z CEIDG z urzędu?
30. Czy przedsiębiorca musi zatrudniać pracowników?
31. Gdzie składa przedsiębiorca wnioski o wydanie interpretacji w sprawie zastosowania przepisów dotyczących składek na ubezpieczenie społeczne?
32. Jakie przepisy regulują możliwość przekształcenia działalności gospodarczej osoby fizycznej w spółkę kapitałową?
33. Czy u przedsiębiorcy prowadzący działalność gospodarczą jednoosobową może świadczyć pracę na podstawie umowy o dzieło?
34. Czy pomoc de minimis może otrzymać przedsiębiorca – osoba fizyczna?
35. Wskaż jeden z warunków pozwalający na rozliczenie się w formie karty podatkowej.

II. Część ustna:

a) Technologia.

1. Wymień potrawy z mięsnej masy mielonej.
2. Przedstaw podział mięs duszonych ze względu na sposób rozdrobnienia.
3. Wymień potrawy półmięsne smażone.
4. Podaj przykłady dodatków skrobiowych do mięs duszonych.
5. Omów asortyment potraw smażonych z jaj.
6. Podaj przykłady zastosowania jaj gotowanych.
7. Jakich tłuszczów używamy do smażenia jaj?
8. Podaj przykłady potraw z wykorzystaniem różnych właściwości jaj.
9. Co to są surówki? Wymień ich składniki.
10. Z jakich warzyw nie sporządza się surówek i dlaczego?
11. Wyjaśnij dlaczego surówki sporządza się na bieżąco tuż przed podaniem?
12. W jaki sposób zabezpiecza się obrane ziemniaki przed ciemnieniem.
13. Omów zastosowanie warzyw kapustnych w produkcji gastronomicznej.
14. Podaj sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców podczas obróbki wstępnej.
15. Omów wykorzystanie owoców w sporządzaniu potraw.

16. Omów wykonanie wywaru z buraków ćwikłowych.
17. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw kapustnych.
18. Podaj prawidłowy sposób gotowania kapusty czerwonej na sałatkę.
19. Co to jest solanina i kiedy występuje w ziemniakach?
20. Omów zasady gotowania warzyw zabarwionych karotenem.
21. Podaj przykłady zapraw stosowanych do surówek.
22. Co to jest blanszowanie i w jakim celu jest wykonywane?
23. Podaj przykłady wykorzystania marchwi w produkcji gastronomicznej.
24. Omów wykorzystanie ziemniaków w produkcji potraw.
25. Omów zasady sporządzania surówek.
26. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami?
27. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem?
28. Podaj sposoby wykończenia ryb przed smażeniem.
29. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach ryb słodkowodnych i słonowodnych?
30. Omów trzy potrawy gotowane z ryb.
31. Wymień zakąski ze śledzi.
32. Podaj przykłady dodatków stosowanych do zup zagęszczanych.
33. Omów podział zup i podaj przykłady z każdej grupy.
34. Co to jest proces produkcyjny? Wymień jego etapy.
35. W jakim celu przeprowadza się obróbkę wstępną surowców?

b) Maszynoznawstwo

1. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
2. Przedstaw budowę i zastosowanie frytkownicy elektrycznej.
3. Omów wykorzystanie stali nierdzewnej w zakładach gastronomicznych. Podaj zalety i wady.
4. Do czego służą podgrzewacze? Omów ich budowę.
5. Wymień główne zespoły, z których składa się maszyna do krojenia wędlin, serów i chleba.
6. Omów zastosowanie młynków.
7. Omów piekarniki wolnostojące i podaj ich zastosowanie.
8. Omów wady i zalety opakowań szklanych i papierowych.
9. Omów budowę maszyny do rozdrabniania mięsa.
10. Omów budowę patelni elektrycznej i podaj jej zastosowanie.
11. Wymień maszyny do sortowania warzyw i omów ich zasadę działania.
12. Omów opakowania z tworzyw sztucznych stosowane w przemyśle spożywczym.
13. Omów obsługę piekarnika elektrycznego.
14. Wymień urządzenia służące do ręcznego mycia warzyw.
15. Wymień urządzenia do wyciskania soków oraz omów działanie jednego z nich.
16. Omów urządzenia do smażenia beztłuszczowego.
17. Omów źródła ciepła wykorzystywane w obróbce cieplnej potraw.
18. Podaj zakres temperatur stosowanych w metodzie sous-vide dla poszczególnych gatunków mięs.
19. Omów warunki, które powinny być spełnione do użytkowania kuchenek na indukcję.
20. Omów zasady stosowania pieca konwekcyjno-parowego.
21. Jaką rolę pełnią w kuchni okapy kuchenne (pochłaniacze)?
22. Blender i malakser – wskaż różnice i omów podstawowe funkcje urządzeń.
23. Omów budowę i zasadę działania krawalnicy do wędlin i serów.
24. Omów, porównaj zasadę działania i podaj zastosowanie płyty grillowej i grilla kontaktowego.
25. Jaki cel spełniają w kuchni stoły i nadstawki chłodnicze?
26. Wskaż podstawowe różnice pomiędzy piecem do pieczenia pizzy a piecem konwekcyjno-parowym.

27. Jakie funkcje pełnią w kuchni opiekacze i salamandry? Podaj przykłady, do jakiego rodzaju potraw użyjesz tych urządzeń.
28. Wymień urządzenia do wyciskania soków oraz omów działanie jednego z nich.
29. W jakim celu pakuje się żywność?
30. Omów funkcje ochronne opakowań żywności.
31. Do czego służy nóż jarzyniak?
32. Czego użyjesz do wykonania ciasta naleśnikowego?
33. Do czego służą trzony kuchenne?
34. Do czego służy naświetlacz?
35. Wymień i scharakteryzuj maszyny i urządzenia bufetowe.

c) Materiałoznawstwo

1. W jaki sposób sprawdza się świeżość jaj?
2. Podaj cechy charakterystyczne jaj świeżych i nieświeżych.
3. Przedstaw podział ryb ze względu na środowisko, w którym żyją. Podaj przykłady.
4. Wymień przyprawy krajowe i podaj przykłady ich zastosowania w produkcji gastronomicznej.
5. Wymień przyprawy zagraniczne i podaj przykłady ich zastosowania.
6. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa drobiu.
7. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa ryb.
8. Omów podział środków żywnościowych ze względu na pochodzenie i podaj przykłady z każdej grupy.
9. Podaj bakterie występujące w mleku i wskaż, które z nich mają korzystne znaczenie.
10. Wyjaśnij pojęcia: tusza i półtusza.
11. Podaj różnicę między śmietaną a śmietanką.
12. Omów, na czym polega kwaśnienie mleka.
13. Wymień i omów napoje mleczne fermentowane.
14. Omów produkcję sera twarogowego.
15. Omów produkcję sera podpuszczkowego.
16. Wymień podroby i omów ich wartość odżywczą.
17. Omów podział owoców i podaj przykłady z każdej grupy.
18. W jakim celu dokonywana jest kontrola weterynaryjna zwierząt rzeźnych i mięsa?
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. Jakie są cechy dobrego ziemniaka na sałatkę?
23. Omów skład chemiczny mięsa i jego wartość odżywczą.
24. Wymień koncentraty, które są deserami.
25. Podaj definicję warzywa i omów ich podział.
26. Co oznacza typ mąki, np. typ 500 i typ 2000?
27. Omów skład chemiczny mąki pszennej.
28. Wymień zboża, które są surowcem do produkcji mąki.
29. Wskaż przyczyny szybkiego psucia się mięsa ryb.
30. Podaj przykłady owoców zawierających najwięcej witaminy „C”.
31. Omów rodzaje i gatunki kasz.
32. Wymień surowce, z których otrzymuje się kasze.
33. W jakich warunkach powinno się przechowywać produkty suche?
34. W jakich warunkach przechowuje się mleko i przetwory mleczne?
35. Omów budowę jaja kurzego.

