



**BESKIDZKA IZBA RZEMIOSŁA I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W BIELSKU-BIAŁEJ**

**INFORMATOR EGZAMINACYJNY**

dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego  
w zawodzie

**KUCHARZ**

**Beskidzka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości**  
43-300 Bielsko-Biała, ul. 3 Maja 13 43-300 Bielsko-Biała  
Tel. (0-33) 812-47-75 F ax. (0-33) 812-47-75  
e-mail: [izba\\_bb@interia.pl](mailto:izba_bb@interia.pl) lub [bizba@neostrada.pl](mailto:bizba@neostrada.pl)

**Informacja**  
**dla kandydatów ubiegających się o egzamin**  
**czeladniczy**

**Egzamin czeladniczy składa się z dwóch części :**

- egzamin praktyczny
- egzamin teoretyczny

**Egzamin praktyczny :**

Termin i miejsce egzaminu praktycznego ustala Przewodniczący zespołu egzaminacyjnego .  
Czas trwania etapu praktycznego nie może być dłuższy niż 24 godziny łącznie, w ciągu trzech dni.

**Zgłaszając się na egzamin praktyczny, kandydat zobowiązany jest przedłożyć:**

1. skierowanie na egzamin praktyczny,
2. dowód tożsamości / przedkłada również na egzaminie teoretycznym
3. stosowną odzież roboczą,
4. własne narzędzia

**Egzamin teoretyczny : składa się z dwóch części pisemnej i ustnej.**

**Część pisemna** polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:

1. rachunkowość zawodowa,
2. dokumentacja działalności gospodarczej,
3. rysunek zawodowy,
4. zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
5. podstawowe zasady ochrony środowiska,
6. podstawowe przepisy prawa pracy,
7. podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem.

Do wypełnienia test – w każdym temacie jest siedem pytań . 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

W każdym temacie 3 pytania. Razem na części ustnej 9 pytań

**KOSZTY PRZEPROWADZANIA EGZAMINU :**

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 12.11.2002r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie przygotowania zawodowego młodocianych i ich wynagradzania Dz.U. Nr 197 z 2002r. § 11 ust. 6 : „Pracodawca zatrudniający młodocianych opłaca koszty przeprowadzania egzaminów, o których mowa w ust. 2-4, zdawanych w pierwszym wyznaczonym terminie. Pracodawca może pokryć koszty egzaminu poprawkowego”.

## WYKAZ PYTAŃ DO CZĘŚCI USTNEJ EGZAMINU CZELADNICZEGO W ZAWODZIE KUCHARZ

### TECHNOLOGIA

1. Omów zastosowanie sera podpuszczkowego w produkcji potraw.
2. Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach pod wpływem ogrzewania?
3. Przedstaw podział potraw półmięsnych według surowców i podaj przykłady.
4. Wymień gorące potrawy z warzyw.
5. Co to są surówki, wymień ich składniki.
6. Podaj sposoby wykończenia ryb przed smażeniem.
7. Jakie zastosowanie w sporządzaniu potraw mają właściwości jaj, podaj przykłady.
8. Z jakich warzyw nie sporządza się surówek i dlaczego?
9. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach ryb słodkowodnych i słonowodnych.
10. Jakie znasz sposoby zagęszczania potraw?
11. Omów zastosowanie warzyw kapustnych w produkcji gastronomicznej.
12. Rodzaje zup czystych i rozklejanych.
13. Podaj przykłady dodatków stosowanych do zup.
14. Co to jest proces produkcyjny, wymień jego etapy.
15. Wymień potrawy z mięsnej masy mielonej.
16. Omów wykorzystanie owoców w sporządzaniu potraw.
17. W jakim celu przeprowadza się obróbkę wstępną surowców.
18. Wymień czynniki klarujące galarete.
19. Podaj przykłady zastosowania śmietanki i śmietany w produkcji gastronomicznej.
20. Omów prawidłowy przebieg obróbki wstępnej wybranego surowca.
21. Podaj przykłady potraw smażonych z drobiu.
22. Wyjaśnij dlaczego surówki sporządza się na bieżąco tuż przed podaniem?
23. Wymień potrawy półmięsne smażone i zaproponuj do nich dodatki.
24. Otrzymywanie wywarów i ich rodzaje.
25. Zaproponuj dodatki do potraw z mięs duszonych.
26. W jaki sposób zabezpieczysz obrane ziemniaki przed ciemnieniem.
27. Podaj przykłady wykorzystania grzybów w sporządzaniu potraw.
28. Wymień potrawy gotowane z mięsa zwierząt rzeźnych i dobierz do nich dodatki.
29. Omów technikę wykonania ciasta drożdżowego.
30. Rodzaje pierogów oraz sposób wykonania.
31. Podaj technikę wykonania ciasta biszkoptowego, wymień asortyment wypieków.
32. Przedstaw zastosowanie warzyw strączkowych w produkcji gastronomicznej.
33. Przedstaw asortyment potraw smażonych z ciast zarabianych w naczyniu.
34. Jaka jest różnica pomiędzy kisiem a galaretką?
35. Podaj sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców podczas obróbki wstępnej.
36. Wymień składniki ciasta ziemniaczanego i przykłady potraw z tego ciasta.
37. Przedstaw podział mięs duszonych ze względu na sposób rozdrobnienia.
38. Omów podział zup i podaj przykłady z każdej grupy.
39. Omów technikę smażenia naleśników.
40. Podaj zasady gotowania warzyw suchych strączkowych.
41. Jaka jest różnica pomiędzy kisiem mlecznym a kisiem owocowym?
42. Omów technikę gotowania kasz rozklejanych rzadkich, podaj przykłady potraw.
43. W jaki sposób ugotujesz wywar z buraków ćwikłowych.
44. Podaj przykłady napojów zimnych z mleka i przetworów mlecznych.

45. Wymień rodzaje nadzienia do pierogów, podaj przykłady zastosowania pierogów.
46. Podaj etapy sporządzania sosów gorących.
47. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach śledzi z narzędzi pracy?
48. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw kapustnych.
  
49. Omów poszczególne etapy sporządzania ciasta na stolnicy.
50. Podaj prawidłowy sposób gotowania kapusty czerwonej na sałatkę.
51. Jak sporządza się zasmażki, omów ich zastosowanie.
52. Czym charakteryzują się mięsa smażone po angielsku?
53. Przedstaw technikę sporządzania ciasta parzonego.
54. Co to jest solanina i kiedy występuje w ziemniakach?
55. Omów zastosowanie i sposób wykonania napojów z owoców i warzyw.
56. Omów zasady gotowania warzyw zabarwionych karotenem.
57. Wymień ciasta zarabiane na stolnicy i omów ich zastosowanie w potrawach.
58. Wymień gorące potrawy z warzyw.
59. Rodzaje kanapek i sposoby ich wykonania.
60. Rodzaje zup czystych i rozklejanych.
61. Omów przygotowanie półproduktów rybnych do smażenia.
62. Sposoby przygotowania oraz formowania mas mielonych.
63. Smażone potrawy z ziemniaków.
64. Otrzymywanie wywarów i ich rodzaje.
65. Dodatki do potraw mięsnych.
66. Rodzaje obróbki termicznej mięsa.
67. Omów rodzaje ciast wykonywanych na stolnicy.
68. Przygotowanie sosów gorących białych.
69. Smażone potrawy z drobiu, rodzaj i wykonanie.
70. Sposób gotowania rosółów i wywarów.
71. Rodzaje ciast wykonywanych w naczyniu.
72. Gotowanie kasz – metody oraz zastosowanie.
73. Rodzaje pierogów oraz sposób wykonania.
74. Potrawy ze śledzi.
75. Rodzaje wywarów i ich zastosowanie.
76. Rodzaje zasmażek i ich zastosowanie.
77. Duszone potrawy mięsne.
78. Zupy zagęszczane zasmażką.
79. Sosy gorące ciemne i sposoby zagęszczania.
80. Potrawy mięsne duszone przygotowanie i wykonanie.
81. Stosowane przyprawy do potraw.
82. Mięsne potrawy pieczone.
83. Potrawy z warzyw i mięsa.
84. Sposoby gotowania kompotów.
85. Rodzaje sałatek i ich wykonanie.
86. Sposoby gotowania potraw rybnych.
87. Podstawowe rodzaje galaret.
88. Pieczenie drobiu z nadzieniem i bez nadzienia.
89. Zakąski ze śledzi.
90. Ciasta naleśnikowe – wyrób i ich zastosowanie.
91. Sposoby sporządzania pierogów i rodzaje.
92. Zastosowanie świeżych ziół.
93. Potrawy smażone z drobiu.

94. Farsze używane do nadziewania mięsa.
95. Potrawy mięsno-warzywne.
96. Sposoby wykonania zup mlecznych i dodatki.
97. Główne składniki zup, sposoby przyrządzania.
98. Sposoby sporządzania rolad i zrazów zawijanych.
99. Gotowanie potrawy z ziemniaków.
  
100. Sporządzanie barszczy czerwonych oraz żurków.
101. Przekąski z drobiu gotowanego.
102. Gotowanie kompotów, sposoby sporządzania oraz podawania.

### **MASZYNOZNAWSTWO:**

1. Omów budowę maszyny do obierania ziemniaków.
2. Wymień rodzaje noży używanych w kuchni.
3. Co to jest i do czego służy blender?
4. Budowa maszyny do rozdrabniania mięsa.
5. Wymień kolory desek i określ ich zastosowanie.
6. Rodzaje ubrań i nakryć głowy używanych w kuchni.
7. Budowa maszyny do rozdrabniania warzyw.
8. Znaczenie higieny i kontroli jakości w produkcji wyrobów.
9. Drobnny sprzęt kuchenny.
10. Budowa maszyny do mycia naczyń.
11. Środki czystości używane w zmywalni naczyń.
12. Rola naświetlacza dla jaj.
13. Rodzaje trzonów kuchennych.
14. Zastawy do ekspedycji potraw ciepłych.
15. Instalacje wentylacyjne w zakładzie.
16. Rodzaje noży używanych w kuchni.
17. Ręczne mycie naczyń w zmywalni naczyń stołowych.
18. Rodzaje wentylacji.
19. Co to jest układ funkcjonalny kuchni.
20. Stoły robocze w kuchni gorącej.
21. Maszyny do mycia naczyń.
22. Rodzaje piekarników.
23. Budowa patelni elektrycznej.
24. Budowa obieraczki do ziemniaków.
25. Urządzenia chłodnicze.
26. Urządzenia i sprzęt w przygotowalni.
27. Metody zamrażania i urządzenia zamrażalnicze.
28. Maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
29. Rodzaje wentylacji.
30. Droga surowca od zakupu do gotowej potrawy.
31. Rodzaje garnków używanych w kuchni ciepłej.
32. Drobnny sprzęt mechaniczny w kuchni ciepłej.

33. Na czym polega dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja.
34. Rodzaje magazynów w zakładzie gastronomicznym.
35. Stoły robocze w przygotowalni i przeznaczenie.
36. Zastosowanie patelni elektrycznej.
37. Przeznaczenie urządzeń chłodniczych.
38. Wymień urządzenia chłodnicze i podaj właściwe temperatury urządzeń chłodniczych.
39. Maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
40. Rodzaje desek do produkcji ich oznakowanie.
41. Co to jest odzież ochronna kucharza, wymień jej elementy.
42. Zasady mycia rąk w świetle przypisów HACCP.
43. Narzędzia do utrzymania czystości w zakładzie.
44. Rozstawienie sprzętu w zmywalni naczyń.
45. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
46. Jakie wyroby z ceramiki są wykorzystane w zakładach gastronomicznych, podaj wady i zalety ceramiki?
47. Co nazywamy chłodzeniem?
48. Omów budowę maszyny do obierania ziemniaków
49. Scharakteryzuj tworzywa sztuczne stosowane w gastronomii.
50. Co rozumiesz pod pojęciem „łańcuch chłodniczy”?
51. W jakim celu pakuje się żywność.
52. Co to jest i do czego służy blender?
53. Omów wykorzystanie uniwersalnej maszyny gastronomicznej, wymień jakie ma przystawki.
54. Omów funkcje ochronne opakowań żywności.
55. Wymień kolory desek i określ ich zastosowanie.
56. Budowa maszyny do rozdrabniania mięsa.
57. Jak powinny być podłogi i ściany zaplecza kuchennego?
58. Jak dzielimy zakłady gastronomiczne, podaj przykłady.
59. Wymień rodzaje noży używanych w kuchni.
60. Budowa maszyny do rozdrabniania warzyw.
61. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
62. Omów drobny sprzęt kuchenny.
63. Do czego służą podgrzewacze (bemary)?
64. Przedstaw budowę i zastosowanie frytkownicy elektrycznej.
65. Wymień kolejne czynności przy obsłudze „Wilka”.
66. Rodzaje ubrań i nakryć głowy używanych w kuchni.
67. Omów wykorzystanie stali nierdzewnej do produkcji wyposażenia zakładów gastronomicznych, podaj ich zalety i wady.
68. Do czego służą podgrzewacze (bemary).
69. Instalacje wentylacyjne w zakładzie.
70. Na czym polega zamrażanie?
71. Podaj przykłady wyrobów drewnianych sprzętu kuchennego, omów zasady konserwacji tego sprzętu.
72. Omów, do czego służą młynki.
73. Omów, co to są piekarniki wolnostojące i do czego służą.
74. Omów wady i zalety opakowań szklanych i papierowych.
75. Co to jest układ funkcjonalny kuchni?
76. Omów budowę patelni elektrycznej i podaj, do czego ona służy.
77. Podaj przykłady zakładów gastronomicznych typu zamkniętego.
78. Omów kolejne czynności przy obsłudze płuczko obieraczki.

79. Stoły robocze w kuchni gorącej.
80. Urządzenia chłodnicze.
81. Rodzaje garnków używanych w kuchni ciepłej.
82. Scharakteryzuj opakowania z tworzyw sztucznych stosowane w przemyśle spożywczym.
83. Omów zastosowanie maszyn do ubijania masy.
84. Zastosowanie patelni elektrycznej.
85. Omów oświetlenie pomieszczeń w zakładach gastronomicznych.
86. Do czego służą bemary?
87. Omów obsługę piekarnika elektrycznego.
88. Przedstaw zadania transportu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych.
89. Wymień urządzenia służące do ręcznego mycia warzyw.
90. Omów wyposażenie zmywalni do ręcznego mycia naczyń.
91. Wymień zasadnicze elementy składowe maszyny do ubijania.
92. Co rozumiesz pod pojęciem „łańcuch chłodniczy”?
93. Omów obsługę „Kutra”- maszyny do rozdrabniania i mieszania mięsa.
94. Wymień rodzaje trzonów kuchennych i omów do czego służą.
95. Omów wyposażenie zmywalni do mechanicznego mycia naczyń.
96. Omów urządzenia służące do smażenia beztłuszczowego, w małej ilości tłuszczu
97. i w głębokim tłuszczu.
98. Omów urządzenia do smażenia beztłuszczowego.
99. Omów wyposażenie zmywalni do ręcznego mycia naczyń.
100. Do czego służą podgrzewacze (bemary).
101. Omów źródła ciepła wykorzystywane w obróbce cieplnej potraw.
102. Omów kolejne czynności przy obsłudze płuczko obieraczki.
103. Wymień rodzaje noży używanych w kuchni.

### MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Stosowane rodzaje mięs do smażenia (wymień 5 rodzajów).
2. Wymień warzywa strączkowe i ich wartości odżywcze.
3. Wymień warzywa zawierające witaminę A.
4. Podział sosów ciepłych.
5. Rodzaje tłuszczów stosowanych w żywieniu.
6. Wartość odżywcza napojów mlecznych fermentowanych.
7. Obróbka wstępna warzyw z zachowaniem składników odżywczych.
8. Warzywa kapustne oraz wartości odżywcze.
9. Rodzaje zimnych napojów mlecznych i ich wartość odżywcza.
10. Zawartość składników odżywczych w ziemniakach.
11. Gotowanie warzyw zielonych.
12. Sposoby przechowywania warzyw.
13. Metody utrwalania mięsa (konserwacja).
14. Rodzaje sosów zimnych.
15. Jak zmniejszyć straty składników odżywczych podczas obróbki wstępnej.
16. Sposoby zachowania składników odżywczych w produktach mącznych.
17. Cel dodawania masła do warzyw zabarwianych karotenem gotowanym.
18. Jaki wpływ ma panierowanie potraw smażonych?
19. Metody rozmrażania mięsa.

20. Sposoby zabezpieczenia ziemniaków przed ciemnieniem.
21. Wartość odżywcza zimnych napojów mlecznych.
22. Wstępna obróbka owoców.
23. Wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą mięsa.
24. Sposoby rozmrażania warzyw.
25. Metody zabezpieczenia surówek przed utlenianiem.
26. Wartość odżywcza podrobów zwierzęcych.
27. Właściwe rozmrażanie ryb.
28. Wartość odżywcza surówek.
29. Dodatki smakowe do potraw mięsnych.
30. Cel gotowania potraw warzywnych na parze.
31. Wymień po 8 elementów gastronomicznych wołowych i wieprzowych.
32. Jajko jako czynnik emulgujący – przykłady zastosowań.
33. Omów zasady składowania produktów spożywczych.
34. Charakterystyka serów – podaj przykłady.
35. Tłuszcze stosowane do smażenia.
36. Wartość odżywcza potraw pieczonych.
37. Rodzaje tłuszczów spożywczych.
38. Czynnik zestalający galarety.
39. Wartość odżywcza potraw mięsno-warzywnych.
40. Czynnik zagęszczający budynie i kisiele.
41. Sposoby spulchniania wyrobów ciastkarskich.
42. W jakim celu stosujemy przyprawy do potraw?
43. Wpływ obróbki wstępnej mięsa na wartość surowca.
44. Wykorzystanie grzybów w produkcji gastronomicznej.
45. Środki zakwaszające potrawy.
46. W jakim celu utrwala się środki żywnościowe?
47. Omów wartości odżywcze jaj.
48. Przedstaw podział ptactwa domowego i podaj przykłady z każdej grupy.
49. Wymień metody utrwalania żywności.
50. Stosowane rodzaje mięs do smażenia (wymień 5 rodzajów).
51. Przedstaw podział ryb ze względu na środowisko, w którym żyją, podaj przykłady.
52. Wymień przyprawy krajowe i podaj przykłady ich zastosowania w produkcji gastronomicznej.
53. W jaki sposób sprawdza się świeżość jaj?
54. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa drobiu.
55. Wymień przyprawy zagraniczne i podaj przykłady ich zastosowania.
56. Wymień warzywa zawierające witaminę A.
57. Omów wartość odżywczą mięsa ryb.
58. Omów podział środków żywnościowych ze względu na pochodzenie i podaj przykłady z każdej grupy.
59. Omów wartość odżywczą napojów mlecznych fermentowanych.
60. Podaj określenie tuszy i półtuszy.
61. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, które go najwięcej zawierają, podaj przykłady z każdej grupy.
62. Jaka jest różnica między śmietaną a śmietanką?
63. Wymień elementy kulinarne tusz zwierząt rzeźnych, które przeznaczone są do gotowania.
64. Omów warunki przechowywania różnych środków żywnościowych.
65. Wymień elementy kulinarne tusz zwierząt rzeźnych przeznaczonych do smażenia.



66. Sposoby przechowywania warzyw.
67. Omów zmiany zachodzące w środkach spożywczych podczas ich przechowywania.
68. Wymień podroby i omów ich wartość odżywczą.
69. Wstępna obróbka owoców.
70. Omów podział owoców i podaj przykłady z każdej grupy.
71. W jakim celu dokonywana jest kontrola weterynaryjna zwierząt rzeźnych i mięsa?
72. Jakie koncentraty spożywcze produkuje przemysł spożywczy?
73. Omów budowę bulwy ziemniaka i jego skład chemiczny.
74. Omów zmiany zachodzące w mięsie po uboju.
75. W jakich warunkach należy przechowywać mrożonki.
76. Omów budowę grzyba i podaj przykłady grzybów jadalnych.
77. Podaj sposoby utrwalania mięsa.
78. W jakich warunkach przechowuje się mleko i przetwory mleczne.
79. Omów skład chemiczny mleka krowiego.
80. Podaj sposoby utrwalania mięsa na dłuższy okres czasu.
81. Omów rodzaje napojów alkoholowych i wpływ alkoholu na organizm człowieka.
82. Jakie są cechy dobrego ziemniaka?
83. Omów skład chemiczny mięsa i jego wartość odżywczą.
84. Jakie znasz koncentraty, które są deserami?
85. Jakie są cechy towaroznawcze dobrej mąki?
86. Wymień ciasta spulchniane środkami fizycznymi.
87. Co to są warzywa?
88. Omów zmiany zachodzące w tłuszczach pod wpływem powietrza i światła.
89. Co oznacza typ mąki np. typ 500 i typ 2000.
90. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, które go najwięcej zawierają, podaj przykłady z każdej grupy.
91. Podaj prawidłowe warunki przechowywania tłuszczów.
92. Omów skład chemiczny mąki pszennej.
93. Przedstaw podział środków spulchniających i omów ich rolę w ciastach.
94. Przedstaw podział tłuszczów ze względu na pochodzenie i omów ich skład chemiczny.
95. Wymień zboża, które są surowcem do produkcji mąki.
96. Jakie są przyczyny szybkiego psucia się mięsa ryb?
97. Podaj przykłady owoców zawierających najwięcej witaminy „C”
98. Co oznaczają poszczególne pieczęcie na mięsie?
99. W jakich warunkach powinno się przechowywać produkty suche?
100. Omów rodzaje i gatunki kasz.
101. Wymień ciasta spulchniane środkami biologicznymi.
102. Podaj prawidłowe warunki przechowywania tłuszczów.

**PYTANIA I ZADANIA EGZAMINACYJNE  
DO CZĘŚCI PISEMNEJ EGZAMINU W ZAWODZIE KUCHARZ**

**I. RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA**

1. Na wykonanie potraw zakupiono surowców za 87,00 zł. Wykonanie potraw trwało 7 godzin, a stawka roboczogodziny wynosi 16,50 zł. Oblicz ile kosztują potrawy
2. Ile kosztuje roboczo-minuta przy stawce godzinnej 8,80 zł.
3. Planujesz zapotrzebowanie na 41 porcji „kapusty zasmażanej” mając podaną recepturę na 9 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
4. Kilogram twarogu kosztuje 9,50 zł. Ile kilogramów twarogu kupisz za 96,50 zł?
5. Ile litrów mleka powinien zamówić kucharz do sporządzenia 101 porcji deseru, jeśli na 9 porcji zużywa 2 litry:
6. Za 18 porcji zupy regeneracyjnej zapłacono 177,40 zł. Ile kosztuje 1 porcja?
7. Koszt wyprodukowania 1 kg pierogów wynosi 9 zł. Jaka będzie cena 1 porcji (0,25kg), dodając marżę w wysokości 50%?
8. Na wykonanie potraw zakupiono surowców za 86,00 zł. Wykonanie potraw trwało 7 godzin, a stawka roboczogodziny wynosi 17,50 zł. Oblicz ile kosztują potrawy
9. Ile kosztuje roboczo-minuta przy stawce godzinowej 23,80 zł.
10. Planujesz zapotrzebowanie na 41 porcji „kapusty zasmażanej” mając podaną recepturę na 6 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
11. Do sporządzenia 40 obiadów zużywa się 6 kg ziemniaków. Ile ziemniaków należy zakupić do przygotowania 45 obiadów?
12. Kilogram sera żółtego kosztuje 15,10 zł. Ile kilogramów sera kupimy za 113,80 zł.
13. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 70 zł. Wykonanie potraw trwało 3 h, a stawka roboczo-godziny wynosi 9,50zł. Ile konsument zapłaci za zamówione potrawy?
14. Ile litrów mleka powinien zamówić kucharz do sporządzenia 100 porcji deseru, jeśli na 11 porcji zużywa 2 litry:
15. Na pokaz kuchmistrzostwa szkoła wydelegowała 31 uczniów, karta wstępu kosztowała 8 zł, a sponsor przyznał na ten cel 1600 zł, jaka kwota pozostała na kieszonkowe dla jednego ucznia?
16. Wynagrodzenie brutto pracownika wynosi 1600,00 zł. Składka na ubezpieczenie emerytalne od tego wynagrodzenia wynosi ogółem 19,52%. Wskaż wysokość składki emerytalnej w złotych.
17. Kilogram twarogu kosztuje 10,50 zł. Ile kilogramów twarogu kupisz za 93,50 zł?
18. Zarobek kucharza stanowi 5% wartości sporządzonych potraw. Kucharz zarobił 330 zł. Ile wynosi wartość sporządzonych potraw.
19. Planujesz zapotrzebowanie na 33 porcji ”schabu pieczonego z morelami” mając podaną recepturę na 6 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
20. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 80 zł. Wykonanie potraw trwało 5 h, a stawka roboczo-godziny wynosi 9,80 zł. Ile konsument zapłaci za zamówione potrawy?
21. W zakładzie gastronomicznym przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 3800 zł. Kwota ta została opodatkowana podatkiem VAT w wysokości 22%. Jaka jest wartość remontu zakładu brutto?
22. Sprzedano 9 kg pieczeni w cenie 19,50 zł za jeden kilogram. Zaznacz właściwą wysokość zysku osiągniętego za sprzedaży pieczeni przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 19%.
23. Pan Adam wpłacił 1.000 zł do banku, w którym oprocentowanie wkładów oszczędnościowych jest równe 9% w stosunku rocznym. Jaka kwota zostanie po roku dopisana do rachunku pana Adama, jeśli od kwoty odsetek zostanie odprowadzony podatek 20%?
24. Kilogram masła kosztuje 18,50 zł. Ile kilogramów masła kupimy za 149,50 zł?

25. Ile kosztuje roboczo-minuta przy stawce godzinnej 10,60 zł?
26. Planujesz zapotrzebowanie na 32 porcji „ryby w sosie greckim” mając zapotrzebowanie na 5 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
27. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 75 zł. Wykonanie potraw trwało 3 godziny, a stawka roboczo-godziny wynosi 8,30 zł. Ile konsument zapłaci za zamówione potrawy?
28. Kucharz wypracował 3000 zł obrotu, z tej kwoty otrzymał 36% i zapłacił 20% podatku. Jaką otrzymał kwotę?
29. Zakład gastronomiczny zlecił naprawę jednej ze swoich maszyn firmie X. Koszt robocizny wyniósł 600 zł natomiast koszt części 200 zł. Firma X udzieliła rabatu na robociznę i na części 5 %. Jakie koszty naprawy poniósł zakład gastronomiczny?
30. Magazyny o tematyce kucharskiej kosztują 170 zł miesięcznie i są przesyłane 1 raz w miesiącu. Jednorazowy koszt przesyłki wynosi 8,80 zł. Jaki koszt rocznie ponosi właściciel zakładu z tytułu przesyłanych magazynów?
31. Ile litrów mleka powinien zamówić kucharz do sporządzenia 100 porcji deseru, jeśli na 10 porcji zużywa 3 litry:
32. Z 1 kg farszu kucharz sporządził 130 krokietów. Ile kg farszu potrzeba na wykonanie 30 sztuk krokietów?
33. Zestaw obiadowy kosztuje 19 zł. Na wynos jest o 12% tańszy. Ile kosztuje ten zestaw obiadowy na wynos?
34. Płaca zasadnicza szefa kuchni wynosi 2400 zł. Ile otrzyma szef kuchni po doliczeniu 15 % premii?
35. Kucharz planuje surowiec na 45 porcji potrawy „roladki ze schabu” na podstawie receptury na 5 porcji. Ile razy kucharz powinien zwiększyć zapotrzebowanie?
36. Kucharz wypracował 2000 zł obrotu, z tej kwoty otrzymał 35% i zapłacił 20% podatku. Jaką otrzymał kwotę?
37. W zakładzie gastronomicznym przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 35 000 zł, od tej kwoty zapłacony został podatek VAT w wysokości 22%. Firma, która przeprowadziła remont udzieliła właścicielowi zakładu rabatu 5%. Ile zapłacił właściciel za remont zakładu?

## II. DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

1. Podstawowymi formami obrotu bezgotówkowego rozliczanego przez banki są:
2. Z lewej strony po treści pisma umieszczamy:
3. W Polsce zeznanie podatkowe znane jest jako formularz:
4. Umowa jest to:
5. Urząd Statystyczny nadaje numer:
6. Podatek VAT to podatek:
7. Dokumenty w sprawach pracowniczych powinny być sporządzane w:
8. Podstawowymi formami obrotu bezgotówkowego rozliczanego przez banki są:
9. Z lewej strony po treści pisma umieszczamy:
10. W Polsce zeznanie podatkowe znane jest jako formularz:
11. Umowa jest to:
12. Urząd Statystyczny nadaje numer:
13. Podatek VAT to podatek:
14. Dokumenty w sprawach pracowniczych powinny być sporządzane w:
15. Dokumentem potwierdzającym dokonanie zakupu jest:
16. Podanie o przyjęcie do pracy kierujemy do:

17. Skrót NIP oznacza:
18. Którego z wymienionych elementów nie musi zawierać wypowiedzenie umowy o pracę przez pracownika?
19. Referencje to:
20. Dokumenty w sprawach pracowniczych powinny być sporządzone:
21. Czego dotyczy druk PIT?
22. Na podstawie, której z wymienionych umów, przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?
23. Skrót CV oznacza:
24. „Uprzejmie proszę o przyjęcie mnie do pracy” ten zwrot powinien się znaleźć w:
25. W Polsce zeznanie podatkowe znane jest jako formularz:
26. Umowa jest to:
27. W ilu egzemplarzach wystawia się fakturę:
28. Inwentaryzacja to:
29. Aby zachęcić klientów do korzystania z usług mojego zakładu gastronomicznego przesyłam im:
30. Odpis świadectwa szkolnego sporządzamy z:
31. Z lewej strony po treści pisma umieszczamy:
32. Podstawowym aktem prawnym regulującym działalność gospodarczą jest:
33. Dokumentem potwierdzającym comiesięczną wypłatę wynagrodzeń pracownika jest:
34. Pracownik może być zatrudniony po:
35. Numer statystyczny REGON nadawany jest przez:
36. Na okoliczność wykonania przyjęcia okolicznościowego spisuje się:
37. List motywacyjny:
38. Urząd Skarbowy nadaje:
39. Z lewej strony po treści pisma umieszczamy:
40. Którego z wymienionych elementów nie musi zawierać wypowiedzenie umowy o pracę przez pracownika?
41. Sporządzanie i przekazywanie do ZUS odpowiednich dokumentów rozliczeniowych oraz opłacanie składek należy dokonywać terminowo:

### **III. RYSUNEK ZAWODOWY**

1. Spinanie drobiu po angielsku przedstawia rysunek:
2. Na rysunku obok przedstawiono;
3. Pokazane na zdjęciu szczypce służą do nakładania;
4. Przedstawiony na rysunku nóż stosuje się do;
5. Rysunek przedstawia maszynkę do;
6. Które urządzenie przedstawione jest na rysunku?
7. Naczynie przedstawione na rysunku służy do sporządzania i podawania;
8. Przedstawione na rycinie urządzenie służy do;
9. Naczynie do gotowania przedstawione na rysunku, to;
10. Które z urządzeń umożliwia przeprowadzenie w nim smażenia, pieczenia, duszenia lub zapiekania?
11. Na rysunku obok przedstawiono;
12. Przedstawiony na rysunku nóż stosuje się do;
13. Przedstawione na zdjęciu sztucce służą do konsumpcji;
14. Na zdjęciu przedstawiono sztucce do krojenia i nakładania;

#### IV. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

1. Do niebezpiecznych i szkodliwych czynników mechanicznych powodujących zagrożenia dla zdrowia pracownika przy pracy w zakładzie gastronomicznym należy:
2. Kto sprawuje nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny w zakładach gastronomicznych?
3. Czy można dopuścić pracownika do pracy w zakładzie gastronomicznym bez odzieży ochronnej:
4. W przypadku zapalenia się odzieży na człowieku należy:
5. Pierwszą czynnością względem osoby będącej w stanie wstrząsu pourazowego jest:
6. Komplet odzieży roboczej składa się z:
7. Choroba zawodowa wywoływana jest:
8. Spinanie drobiu po angielsku przedstawia rysunek:
9. Na rysunku obok przedstawiono;
10. Pokazane na zdjęciu szczypce służą do nakładania;
11. Przedstawiony na rysunku nóż stosuje się do;
12. Do niebezpiecznych i szkodliwych czynników mechanicznych powodujących zagrożenia dla zdrowia pracownika przy pracy w zakładzie gastronomicznym należy:
13. Kto sprawuje nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny w zakładach gastronomicznych?
14. Czy można dopuścić pracownika do pracy w zakładzie gastronomicznym bez odzieży ochronnej:
15. W przypadku zapalenia się odzieży na człowieku należy:
16. Pierwszą czynnością względem osoby będącej w stanie wstrząsu pourazowego jest:
17. Komplet odzieży roboczej składa się z:
18. Choroba zawodowa wywoływana jest:
19. Czy pracownika młodocianego można dopuścić do pracy bez przeszkolenia w zakresie bhp?
20. Jaki organ państwowy sprawuje nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy w zakładach gastronomicznych?
21. Wstępne badania lekarskie przeprowadza się:
22. Pełen komplet odzieży ochronnej kucharza to;
23. W przypadku zapalenia się odzieży na człowieku należy:
24. Krwawiącą ranę przed zabandażowaniem przykrywamy:
25. Za chorobę zawodową uważamy:
26. Gdzie powinna znajdować się apteczka pierwszej pomocy?
27. Do oznakowania sprzętu przeciwpożarowego w miejscach publicznych używa się tablic w kolorze:
28. Jakie szkolenie wstępne powinien ukończyć każdy pracownik?
29. Na krwawiącą ranę przed zabandażowaniem należy położyć:
30. Odzież ochronną i roboczą pracownikom ma obowiązek zapewnić:
31. Czym należy gasić urządzenia elektryczne?
32. Pozycję boczną ustaloną stosuje się zawsze:
33. Ustawa o odpadach określa:

34. Odpady żywnościowe muszą być składowane:
35. Główne sztuczne źródła zanieczyszczenia powietrza to:
36. Recykling polega na:
37. Co oznacza tak zwany "odzysk energii"?
38. Co się rozumie pod pojęciem- ścieki?
39. Kto uchwała politykę ekologiczną państwa?
40. Znaki zakazu na terenie zakładu gastronomicznego są w kształcie:
41. Bezpośrednim następstwem lekceważenia przepisów bhp może być:
42. Jaka jest kolejność czynności przy zmywaniu naczyń stołowych?
43. W razie wypadku w miejscu pracy należy dokonać określonych czynności w odpowiedniej kolejności:
44. Przy każdej maszynie powinna być instrukcja:
45. Gaśnica oznaczona symbolem „B” służy do gaszenia pożarów:
46. Praca w mikroklimacie gorącym to praca w temperaturze:
47. Któremu z wymienionych szkoleń z zakresu bhp nie podlega pracownik w zakładzie gastronomicznym?
48. jakiej dopuszczalnej pojemności mogą być ustawiane na płytach kuchennych naczynia przenośne?
49. Czy można kroić i rozdrabniać surowce bezpośrednio na stołach obitych blachą?
50. Jak bezpiecznie należy podnosić ciężary?
51. Poszkodowanego w przypadku omdlenia układamy:
52. W przypadku zaistnienia wypadku na terenie zakładu pracy jednym z obowiązków pracodawcy jest:
53. Czynniki szkodliwe występujące w procesie pracy to czynniki, którego oddziaływanie na pracującego prowadzi lub może prowadzić do:

#### **V. PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA**

1. Które z niżej podanych zasobów należą do niewyczerpalnych?
2. Głównymi substancjami zanieczyszczenia powietrza są:
3. Opłaty związane z korzystaniem ze środowiska wnosi się za:
4. Decybel jest jednostką:
5. Na czym polega przeciwdziałanie zanieczyszczeniom środowiska?
6. Gaz powodujący powstawanie tzw. dziur ozonowych to:
7. Selektywna zbiórka odpadów to:
8. Które z niżej podanych zasobów należą do niewyczerpalnych?
9. Głównymi substancjami zanieczyszczenia powietrza są:
10. Opłaty związane z korzystaniem ze środowiska wnosi się za:
11. Decybel jest jednostką:
12. Powtórne zużycie odpadów w procesie produkcji nazywamy:
13. Gaz powodujący powstawanie tzw. dziur ozonowych to:
14. Selektywna zbiórka odpadów to:
15. Ochrona środowiska polega na:
16. Największym źródłem zanieczyszczenia wód są:
17. Utylizacja odpadów jest to:
18. Kto ponosi koszty usunięcia skutków zanieczyszczenia środowiska?
19. Selektywna zbiórka odpadów to:
20. Czy obowiązek wnoszenia opłat za gospodarcze korzystanie ze środowiska jest obowiązkowe?
21. Czy osoba fizyczna ma obowiązek prowadzenia ewidencji odpadów?

22. Racjonalna gospodarka zasobami polega między innymi na:
23. Ochrona środowiska realizowana jest poprzez:
24. Kary pieniężne za zanieczyszczenie środowiska wymierza:
25. Czy wprowadzenie ścieków do wód lub do ziemi wymaga pozwolenia?
26. Czy odpady szklane mogą być używane jako surowiec wtórny?
27. Profesjonalne niszczenie odpadów nie zagrażających bezpieczeństwu środowiska naturalnego to:
28. Co należy rozumieć pod pojęciem posiadacz odpadów?
29. Do podstawowych, niekonwencjonalnych źródeł energii zaliczamy:
30. Odpady z miejsca ich powstania może odebrać:
31. Decybel jest jednostką:
32. Co należy rozumieć pod pojęciem- magazynowanie odpadów?
33. Ogół elementów przyrodniczych i wzajemne oddziaływania pomiędzy nimi to:
34. Wprowadzane, w wyniku działalności człowieka, do powietrza, wody, gleby lub ziemi substancje lub energie to:
35. Tlenowy lub beztlenowy rozkład odpadów przy udziale mikroorganizmów nazywamy:

## **VI. PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY**

1. Młodociany uzyskuje z upływem 6 miesięcy od rozpoczęcia pracy prawo do urlopu w wymiarze:
2. Młodocianego nie można zatrudniać w godzinach nadliczbowych ani w porze nocnej:
3. Sumienne i staranne wykonywanie pracy, przestrzeganie czasu pracy, regulaminu pracy oraz przepisów BHP i przeciwpożarowych to:
4. Nadzór i kontrolę przestrzegania prawa pracy, w tym przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy sprawuje:
5. Czy pracownik może zrzec się prawa do urlopu wypoczynkowego?
6. Listę obecności pracownik podpisuje:
7. Czy pracodawca jest obowiązany dostarczyć pracownikowi środki ochrony indywidualnej?
8. Młodociany uzyskuje z upływem 6 miesięcy od rozpoczęcia pracy prawo do urlopu w wymiarze:
9. Okres wypowiedzenia umowy o pracę na czas nieokreślony uzależniony jest od:
10. Sumienne i staranne wykonywanie pracy, przestrzeganie czasu pracy, regulaminu pracy oraz przepisów BHP i przeciwpożarowych to:
11. Nadzór i kontrolę przestrzegania prawa pracy, w tym przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy sprawuje:
12. Czy pracownik może zrzec się prawa do urlopu wypoczynkowego?
13. Listę obecności pracownik podpisuje:
14. Czy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikowi minimalne wynagrodzenie?
15. Czas pracy młodocianego pracownika, który ukończył 16 lat średnio tygodniowo wynosi:
16. Pracodawca może odwołać pracownika z urlopu wypoczynkowego:
17. Umowa o pracę na okres próbny nie przekracza:
18. Czy pracownik młodociany może być zatrudniony w porze nocnej?
19. Bezrobotny, aby otrzymać prawo do bezpłatnej opieki zdrowotnej i zasiłku dla bezrobotnych, powinien zgłosić się do:
20. Umowa zlecenie obejmuje:
21. Kodeks Pracy jest:
22. Pracownikowi po 10 latach pracy przysługuje urlop wypoczynkowy w wymiarze:

23. Po rozwiązaniu umowy o pracę pracodawca ma obowiązek wydać pracownikowi:
24. Spory wynikające ze stosunku pracy rozstrzyga:
25. Praca w godzinach nadliczbowych jest dopuszczalna w przypadku:
26. Kontrolę i nadzór nad przestrzeganiem prawa pracy sprawuje:
27. Zasiłek chorobowy pracownika, który uległ wypadkowi przy pracy wynosi:
28. Czy młodociany po ukończeniu 17 lat może pracować w porze nocnej?
29. Czy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikowi płacę minimalną?
30. Jaki dokument potwierdza nawiązanie stosunku pracy między pracodawcą a pracownikiem?
31. Wysokość minimalnego wynagrodzenia pracowników za pracę ustala:
32. Potwierdzeniem przez pracodawcę wykonanej przez pracownika pracy, jej rodzaju, okresu, zajmowanym stanowisku oraz sposobie rozwiązania stosunku pracy jest:
33. Do kogo pracownik może wnieść odwołanie od wypowiedzenia umowy o pracę?
34. Długość okresu wypowiedzenia umowy o pracę zależy od:
35. Urlop bezpłatny może być udzielony:
36. Kodeks pracy określa:
37. Pracownik młodociany to osoba, która:
38. Pracownikowi po 10 latach pracy przysługuje urlop wypoczynkowy w wymiarze:
39. Jakiego okresu nie może przekroczyć umowa o pracę zawarta na okres próbny?
40. W jakim terminie pracodawca ma obowiązek wydać pracownikowi świadectwo pracy?
41. Jaki jest termin wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony, jeżeli pracownik jest zatrudniony u pracodawcy 1 rok?
42. Kiedy pracodawca może odwołać pracownika z urlopu wypoczynkowego?

## **VII. PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA GOSPODARCZEGO I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM**

1. Wartość towaru wyrażona w pieniądzu to:
2. Ogół przepisów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej nazywamy:
3. Uzyskania koncesji wymaga:
4. Podstawową funkcją każdego produktu jest
5. Podatkiem nazywamy:
6. Do działalności gospodarczej nie zalicza się:
7. Spółki handlowe działają na podstawie:
8. Wartość towaru wyrażona w pieniądzu to:
9. Uzyskania koncesji wymaga:
10. Podstawową funkcją każdego produktu jest
11. Wzrost dochodów konsumentów może wpłynąć na popyt:
12. Do działalności gospodarczej nie zalicza się:
13. Spółki handlowe działają na podstawie:
14. Jednostkę organizacyjną prowadzącą działalność gospodarczą nazywamy:
15. Obrót gotówkowy polega na:
16. Marketing to:
17. Oprócz Rzecznika Konsumenta ochroną prawa konsumentów zajmuje się:
18. Dochód to:
19. Przedsiębiorstwo zatrudniające do 50 pracowników to:
20. Forma opodatkowania to:
21. Podstawową funkcją każdego produktu jest:
22. Osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą podlega:



23. Rozliczenia podatkowe ( PIT-y) składamy w:
24. Jeżeli wzrosną podatki to:
25. Eksport jest to:
26. Podatek to:
27. Gospodarka rynkowa charakteryzuje się:
28. Działalność gospodarcza polega na:
29. Popyt to:
30. Wartość towaru wyrażona w pieniądzu to:
31. Ogół przepisów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej nazywamy:
32. Przy stałej stopie procentowej ulokowanej w banku kapitał:
33. Osoby fizyczne prowadzące poza rolniczą działalnością gospodarczą współpracują w zakresie obowiązkowego ubezpieczenia emerytalnego i rentowego z:
34. Inflacja to:
35. Co to jest konkurencja?
36. Pojęcie utarg oznacza:
37. Czym jest „oferta”?
38. Wzrost dochodu konsumentów może wpływać na popyt:
39. Protekcjonizm to polityka państwa mająca na celu:
40. Inflacja popytowa jest wynikiem:
41. Od dnia rozpoczęcia wykonywania działalności przedsiębiorca: