

II. vizsgarész Pincér élők munkája

Vizsga feladatbank 2017-2018-as tanévre

(ebből állítanak össze az iskolák 3 fogásos menüt a vizsgán amit a pincérek kihúznak - ezeket a szakácsok lefőzik)

SZVK: Megterít a vizsgaszervező által összeállított 3 fogásos menüsorra 2 főre, mely nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része.

Fogadja a vendégeket, leülteti, menüsört ismerteti, háromfogásos menüsört szolgál fel angol felszolgálati módban, melyből egy fogás esetében a vendég asztalánál különleges éttermi munkát végez.

Ezek lehetnek: saláták készítése, vagy halak filézése, vagy húsok szeletelése, vagy szárnyasok trancsírozása, vagy tatár beefsteak keverése, vagy flambírozás, vagy egyéb ételek készítése a vendég előtt.

A menüsorhoz italfelszolgálatot is végez (kocka, ásványvíz, pezsgő vagy bor, kávé)

Előételek:

Görögsaláta (pincéreknél asztali művelet - saláta keverés)

Tavaszi saláta mustáros, mézes öntettel (pincéreknél asztali művelet - saláta keverés)

Rákkocka (pincéreknél asztali művelet - saláta keverés)

Sajtkocka (pincéreknél asztali művelet - saláta keverés)

Húsos ravioli paradicsommártással

Levesek

Erőleves fásgaluskával

Fokhagyma krémleves bacon chips-szel

Húsleves daragaluskával

Lebbencsleves

Spárgakrém leves

Palócleves

Tejszínes zalai csirkehúsleves

Köreték

Zöldséges kuskusz
Párolt rizs
gombás rizs
párolt alma,
párolt szilva
mogyoróburgonya,
angolos brokkoli
vajás petrezselymes burgonya
petrezselymes hordóburgonya
zöldfűszeres polenta
kapros túrós csusza
tojásos burgonyapép
franciás karotta
burgonya krokett
burgonya fánk
párolt zöldség

Főételek

Roston harcsafilé
Gödöllői töltött csirkecomb
Bardírozott sertésszűzpecsenye
Süllő egészben sütve (pincéreknél asztali művelet - filézés)
Rozéra sült kacsamell (pincéreknél asztali művelet – szeletelés)
Borjúpaprikás
Hátszín szeletek zöldfűszeres fűszervajjal
Zöldborsó főzelék stefánia vagdalttal (pincéreknél asztali művelet – szeletelés)
Bélszín érmék erdei gombamártással
Párolt marha comb (pincéreknél asztali művelet - szeletelés)

Citromos vajás borjúszelet
Mandulás pizstráng (pincéreknél asztali művelet - filézés)

Mártások

fehérbor mártással
pecsenyelével
citromos velouté mártás
narancsos mártás (máltai)
vörösbornmártás

Befejező fogások

Vargabéles
Túrós-meggyes rétes
Túrógombóc dió köntösben
Bortésztában sült alma fahéjas porcukorral
Brownie flambírozott meggyel (pincéreknél asztali művelet - flambírozás)
Diófelfújt csokoládémártással
Császármorzsa rumos barack ízzel
Tolófánk vaníliás porcukorral
Flambírozott diós palacsinta csokoládémártással (pincéreknél asztali művelet - flambírozás)
Csokoládé krém kehelyben tálalva
Aranygaluska vaníliamártással
Rákóczi túróslepény

A szakácsoknak a vizsgán 3 adagot kell elkészíteni melyből **2 adagot angol** felszolgálási módban,
1 adagot pedig a korszerű trendeknek megfelelően kell tálalniuk.