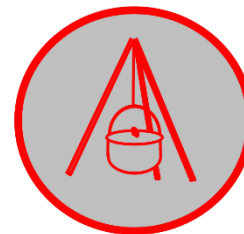


## ZNAWCZYNI KUCHNI POLOWEJ

Poziom trudności 2



Imię i nazwisko: \_\_\_\_\_

Drużyna: \_\_\_\_\_

Zastęp: \_\_\_\_\_

Stopień: \_\_\_\_\_ Data rozpoczęcia: \_\_\_\_\_

PUNKT	WYMAGANIE	DATA	PODPIS
1	Wybierze odpowiednie miejsce i wybuduje dwa rodzaje kuchni polowej. Zabezpieczy je przed deszczem.		
2	Przygotuje jadłospis dla zastępu na jeden dzień, podając ilość produktów i kosztorys.		
3	Przyrządzi na kuchni polowej posiłki według przygotowanego jadłospisu.		
4	Z zastępem opracuje pokaz przedstawiający bezpieczeństwo używania kuchni polowej.		
5	Utrzymuje porządek i czystość przy kuchni polowej. Przechowuje produkty w stanie świeżym. Poprawnie pozbywa się odpadków i śmieci.		
6	Ugotuje posiłek na improwizowanym urządzeniu np. piec z puszki.		
7	Przygotuje posiłek na czas i podzieli na porcje. Przeprowadzi modlitwę przed i po posiłku.		
8	Wyczyści naczynia po posiłku używając produktów ulegających biodegradacji.		

Uwagi :

---

---

---

Rozkaz L \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_ Podpis instruktorki: \_\_\_\_\_

