

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-02-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na śniadanie. W tym celu:

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw i napojów gorących metodą niemiecką, a napojów zimnych metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Kobiety i Mężczyzny*,
- przygotuj wieloporcjowo dodatki do dania gorącego,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia dwóch porcji dania gorącego – jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania dwóch porcji dania gorącego – jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami,
- sporządź dwie porcje dania gorącego z dodatkami – jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym przy stole gości i podaj je metodą niemiecką, dodatki do dania gorącego podaj metodą rosyjską.

Surowce do wykonania dania gorącego z dodatkami, z wyjątkiem pieczarek, są przygotowane zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym, stanowisku ogólnodostępnym oraz w chłodziarce. Ilość pieczarek na dwie porcje dania gorącego z dodatkami przelicz samodzielnie korzystając z receptury na cztery porcje, a następnie odważ. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania dania gorącego z dodatkami.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, zasad systemu HACCP oraz przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości		
Menu śniadania	<i>Kobieta</i>	<i>Mężczyzna</i>
Danie gorące	Jajecznica z pieczarkami i szynką	Jajecznica z pieczarkami i szynką
Dodatki do dania gorącego	Pieczyno Masło	Pieczyno Masło
Deser	Owoce w cieście francuskim z sosem angielskim	Placek drożdżowy z kruszonką
Napój bezalkoholowy gorący	Herbata z miodem i cytryną	Caffè latte
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Sok pomarańczowy

Jajecznicza z pieczarkami i szynką			
Receptura na 4 porcje			
Normatyw surowcowy		Sposób wykonania dania gorącego	
Jaja	8 szt.	1. Przygotować dodatki – pieczywo i masło. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. 3. Jaja wybić i sprawdzić świeżość. 4. Pieczarki pokroić w cienkie półplastry, szynkę w kostkę, szczypior posiekać. 5. Pieczarki i szynkę przesmażyć na maśle. 6. Usmażyć jajecznicę, wyporcjować i posypać posiekanym szczypiorem.	
Masło	80 g		
Pieczarki	100 g		
Szynka konserwowa	80 g		
Szczypior	½ pęczka		
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku		
Dodatki			
Pieczywo (bagietka)	12 kromek		
Masło	40 g		

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do śniadania,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje dania gorącego – jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania dwóch porcji dania gorącego – jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami, podania dwóch porcji dania gorącego – jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami.