

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-01-24.01-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

**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 przekaż 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 obiad. W tym celu:

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw gorących i napojów serwisem francuskim pełnym, a deseru serwisem angielskim, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji deseru – sałatki owocowej z orzechami nerkowca,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania 2 porcji deseru – sałatki owocowej z orzechami nerkowca,
- sporządź 2 porcje deseru na podstawie receptury na 4 porcje i podaj je z zastosowaniem serwisu angielskiego.

Większość surowców do wykonania 2 porcji deseru masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Na stanowisku ogólnodostępnym dla zdających znajdują się winogrona, których ilość oblicz i odważ samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania deseru.**

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 obiadu                  | Kobieta   | Mężczyzna  |
| Przystawka gorąca            | Kulebiak z pieczarkami  | ---  |
| Zupa                         | ----  | Barszcz czerwony czysty z kołdunami                                  |
| Danie główne z dodatkami     | Halibut sauté,<br>ziemniaki pieczone,<br>fasola szparagowa z wody | Kotlet de volaille,<br>frytki z ziemniaków,<br>marchew karmelizowana |
| Deser                        | Sałatka owocowa z orzechami nerkowca                              | Sałatka owocowa z orzechami nerkowca                                 |
| Wino                         | Białe wytrawne  | Białe półwytrawne  |
| Napój bezalkoholowy zimny    | Woda mineralna niegazowana  | Woda mineralna niegazowana   |

**Salatka owocowa z orzechami nerkowca**  
**Receptura na 4 porcje**

| Nazwa surowca          | Ilość          | Sposób wykonania   |
|------------------------|----------------|--|
| Jabłka                 | 2 szt. (400 g) | 1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców.<br>2. Jabłka i brzoskwinie rozdrobnić w kostkę, winogrona przekroić wzdłuż na pół.<br>3. Wycisnąć sok z cytryny i wymieszać go z miodem.<br>4. Uprażyć orzechy nerkowca i połączyć składniki sałatki z zastosowaniem serwisu angielskiego. |
| Winogrona ciemne       | 100 g          |  |
| Brzoskwinie konserwowe | 100 g          |  |
| Orzechy nerkowca       | 80 g           |  |
| Miód                   | 40 g           |  |
| Cytryna                | 1 szt.         |  |

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:**

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje deseru – sałatka owocowa z orzechami nerkowca

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji deseru – sałatki owocowej z orzechami nerkowca.