

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-03-22.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

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

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: krokietów z kaszy jęczmiennej, sosu pomidorowo-paprykowego oraz surówki z kapusty białej, marchwi i jabłka.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz sam. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące krokiety z kaszy jęczmiennej oraz schłodzoną surówkę z kapusty białej, marchwi i jabłka. Gorący sos pomidorowo-paprykowy podaj w naczyniu wieloporcjowym. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptury na 4 porcje

Krokiety z kaszy jęczmiennej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza jęczmienna	160 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Sporządź masę z ugotowanej na sypko kaszy jęczmiennej, rozdrobnionej w kostkę podsmażonej cebuli, pieczarek startych na grube wióry, startego sera żółtego, posiekanego kopru i jaj (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą do uzyskania odpowiedniej konsystencji). - Uformuj z masy podłużne krokiety po 2 sztuki na porcję, panieruj je w bułce tartej i usmaż. - Krokiety wyporcuj i udekoruj pomidorami koktajlowymi i pietruszką zieloną.
Pieczarki	140 g	
Masło extra	40 g	
Cebula	140 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Bułka tarta	100 g	
Jajo	2 szt.	
Koper	1 pęczek	
Ser żółty gouda	80 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Pietruszka zielona	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos pomidorowo-paprykowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Bulion warzywny	400 ml	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. W bulionie ugotuj rozdrobnione warzywa, przetrzyj przez sito. 3. Wykonaj podprawę zacieraną i zagęść sos. 4. Sos zabil śmietaną. 5. Sos podaj w naczyniu wieloporcjowym.
Papryka czerwona	220 g	
Pomidor	300 g	
Mąka pszenna	20 g	
Masło extra	20 g	
Śmietana 18%	60 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta biała	500 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Poszatkuj drobno kapustę białą, dodaj marchew startą na grube wióry i jabłko rozdrobnione w cienkie słupki. 4. Surówkę wyporcuj i udekoruj koprem i rzodkiewką.
Marchew	100 g	
Jabłko	100 g	
Olej rzepakowy	60 ml	
Musztarda francuska	10 g	
Koper	do dekoracji	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- krokiety z kaszy jęczmiennej,
- sos pomidorowo - paprykowy,
- surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.