

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **04**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-04-22.06-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: fileta z kurczaka sauté z sosem jabłkowym, klusek kładzionych i buraków duszonych z selerem.

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 gorący: filet z kurczaka sauté z sosem jabłkowym, kluski kładzione oraz buraki duszone z selerem. 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

Filet z kurczaka sauté z sosem jabłkowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pierś z kurczaka	400 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Pojedynczą pierś z kurczaka podziel na dwa porównywalnej wielkości filety i oprószyć połową ilości mąki pszennej. - Przeprowadź obróbkę termiczną filetów. - Podsmaż cebulę pokrojoną w kostkę, duś z jabłkiem startym na grube wióry i zblenduj. - Wykonaj podprawę zacieraną i zagęść sos. - Filet z kurczaka sauté podaj na sosie jabłkowym z kluskami kładzionymi i udekoruj pomidorami koktajlowymi i koprem.
Jabłko	300 g	
Olej rzepakowy	60 ml	
Cebula	100 g	
Masło extra	20 g	
Mąka pszenna	40 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Koper	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Kluski kładzione		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mąka pszenna	260 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Sporządź ciasto na kluski kładzione z dodatkiem drobno posiekanego kopru. - Ugotuj kluski i wyporcuj.
Jajo	2 szt.	
Koper	1 pęczek	
Sól	do smaku	

Buraki duszone z selerem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Buraki ugotowane	240 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Podsmaż rozdrobnioną w kostkę cebulę i seler starty na grube wióry. 3. Buraki starte na grube wióry duś z pozostałymi warzywami. 4. Buraki duszone z selerem wyporcuj i udekoruj jogurtem naturalnym i szczypiorkiem.
Cebula	100 g	
Seler	120 g	
Masło extra	20 g	
Szczypiorek	do dekoracji	
Jogurt naturalny	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- filet z kurczaka sauté z sosem jabłkowym,
- kluski kładzione,
- buraki duszone z selerem,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.