

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

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.02-02-23.06-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

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: babki ziemniaczanej z mięsem, sosu pieczarkowego oraz surówki z marchwi i brzoskwiń.

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. Jaja zostały zdezynfekowane.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorącą babkę ziemniaczaną z mięsem oraz schłodzoną surówkę z marchwi i brzoskwiń. Gorący sos pieczarkowy podaj wieloporcyjowo. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Receptury na 4 porcje:

Babka ziemniaczana z mięsem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	900 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Ziemniaki zetrzyj na drobne wióry, odsącz i delikatnie zlej płyn pozostawiając skrobię ziemniaczaną. - Plastry boczku wykorzystaj do sporządzenia potrawy i do dekoracji: do dekoracji przeznacz po jednym plastrze na porcję sporządzając chipsa, pozostały boczek pokrój w cienkie paski. - Paski boczku podsmaż, dodaj zmieloną łopatkę wieprzową i rozdrobnioną w drobną kostkę cebulę, smaź do momentu zrumienienia mięsa. - Starte ziemniaki połącz ze skrobią ziemniaczaną i wymieszaj z gorącym podsmażonym mięsem i pozostałymi składnikami. - Do wysmarowanego smalcem naczynia do zapiekania przełóż masę ziemniaczaną, wyrównaj i zapiekaj w temperaturze ok. 200 °C do zrumienienia przez ok. 60 minut. - Babkę ziemniaczaną z mięsem wydaj w porównywalnych porcjach, udekoruj w powtarzalny sposób chipsem z boczku i zieloną pietruszką.
Łopátka wieprzowa (mielona)	300 g	
Boczek wędzony surowy w plastrach	300 g	
Cebula	100 g	
Mleko 2%	100 ml	
Kasza manna	80 g	
Jajo	4 szt.	
Czosnek	2 ząbki	
Smalec	30 g	
Zielona pietruszka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, tymianek suszony	do smaku	

Sos pieczarkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pieczarki	200 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Rozdrobnij cebulę w drobną kostkę i podsmaż na 2/3 masła klarowanego. - Pieczarki zetrzyj na grube wióry i podsmaż razem z cebulą. - Składniki uduś, zagęść podprawą zacieraną do odpowiedniej gęstości i zabieli śmietaną. - Sos pieczarkowy podaj wieloporcyjowo.
Cebula	80 g	
Masło klarowane	40 g	
Mąka pszenna	20 g	
Śmietana 18%	30 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Surówka z marchwi i brzoskwiń		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	400 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Marchew zetrzyj na drobne wióry. 3. Brzoskwinie wykorzystaj do sporządzenia potrawy i do dekoracji: do dekoracji surówki pozostaw po dwa cienkie plastry owocu na jedną porcję, pozostałe brzoskwinie rozdrobnij w cienkie paski. 4. Wymieszaj wszystkie składniki surówki, regulując konsystencję syropem. 5. Surówkę z marchwi i brzoskwiń wyporcuj i udekoruj w powtarzalny sposób brzoskwinia oraz miętą.
Brzoskwinie z syropu	200 g	
Syrop z brzoskwiń	60 ml	
Mięta świeża	do dekoracji	
Cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- babka ziemniaczana z mięsem,
- sos pieczarkowy,
- surówka z marchwi i brzoskwiń,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.