

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
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.02-01-24.01-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

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: kotletów z jaj, sałaty z sosem winegret oraz kremu bawarskiego.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące kotlety z jaj, sałatę z sosem winegret oraz zestalony krem bawarski. 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

Kotlety z jaj		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jajo	8 szt.	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Bułkę namocz w mleku. 3. Przygotuj jaja w proporcji 3:1. Trzy części ilości jaj ugotuj na twardo i drobno posiekaj, a jedną część pozostaw surową do sklejenia masy. 4. Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż na części oleju. Masło rozetrzyj i połącz z pozostałymi składnikami. Część kopru zostaw do dekoracji, pozostałą ilość drobno posiekaj i dodaj do sporządzonej masy. 5. Uformuj z masy owalne kotlety po 2 sztuki na porcję, obtocz w bułce tartej i usmaż. 6. Kotlety wyporcuj, każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób koprem i grillowanymi pomidorami koktajlowymi.
Bułka pszenna	80 g	
Mleko 2%	160 ml	
Masło extra	20 g	
Cebula	80 g	
Bułka tarta	80 g	
Olej rzepakowy	120 ml	
Koper	8 gałązek	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sałata z sosem winegret		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Sałata masłowa	200 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź sos winegret z dodatkiem czosnku przeciśniętego przez praskę. 3. Liście sałaty porwij na drobne kawałki, cebulę czerwoną pokrój w piórka, ogórek kiszony w cienkie słupki, pomidor w ćwierćplastry, a szczypiorek drobno posiekaj. 4. Wymieszaj wszystkie składniki z sosem winegret, wyporcuj.
Pomidor	150 g	
Ogórek kiszony	150 g	
Cebula czerwona	40 g	
Szczypiorek	10 g	
Czosnek	2 ząbki	
Olej rzepakowy	60 ml	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Krem bawarski		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mleko 2%	400 ml	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę surowców. Żelatynę namocz w zimnej wodzie w proporcji 1:5. Żółtka utrzyj z cukrem na puszystą masę. Zagotuj mleko z dodatkiem cukru wanilinowego, rozpuść w nim żelatynę i dodaj do żółtek ubijając. Śmietankę ubij i połącz z tężejącą masą. Krem wyporcuj i schłodź. Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób kiwi i miętą.
Śmietanka 30%	140 ml	
Cukier	30 g	
Jajo	4 szt.	
Żelatyna	10 g	
Cukier wanilinowy	16 g	
Kiwi	do dekoracji	
Mięta świeża	do dekoracji	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- kotlety z jaj,
- sałata z sosem winegret,
- krem bawarski,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.