

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Symbol 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.02-04-24.01-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 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: zapiekanki z kaszy jęczmiennej i warzyw, sosu serowego oraz jabłka z sosem czekoladowym.

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 gorącą zapiekankę z kaszy jęczmiennej i warzyw oraz jabłko z sosem czekoladowym. Gorący sos serowy wyporcuj w naczyniu wieloporcjowym. 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

Zapiekanka z kaszy jęczmiennej i warzyw		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza jęczmienna wiejska	160 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Ugotuj kaszę na sypko. - Seler zetrzyj na grube wióry, paprykę pokrój w drobną kostkę, cukinię w julliene, a pora w półplastry. - Pora podsmaż, dodaj rozdrobnione warzywa i krótko duś. - Sporządź masę z kaszy, warzyw, jaja, startego żółtego sera, posiekanej zielonej pietruszki. - Masę przełóż do naczynia do zapiekania wysmarowanego olejem i obsypanego bułką tartą, zapiekaj do zrumienienia. - Gotową zapiekankę wyporcuj, każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób świeżą bazylią i grillowanymi pomidorami koktajlowymi.
Seler	60 g	
Papryka czerwona	200 g	
Cukinia	140 g	
Por	100 g	
Groszek zielony	80 g	
Jajo	2 szt.	
Olej rzepakowy	100 ml	
Bułka tarta	60 g	
Ser żółty	80 g	
Zielona pietruszka	1/2 pęczka	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Bazylia świeża	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, bazylia suszona	do smaku	

Sos serowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ser pleśniowy blue	100 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Drobną rozdrobnioną cebulę zeszklij na maśle, zalej przygotowanym wywarem i gotuj. 3. Podczas gotowania dodaj śmietankę i sery. 4. Zblenduj.
Ser topiony	100 g	
Śmietanka 30%	80 ml	
Masło extra	40 g	
Cebula	240 g	
Wywar warzywny	240 ml	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Jabłko z sosem czekoladowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jabłka	400 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Ugotuj syrop z wody, cukru, soku z cytryny i cynamonu. 3. Obrane jabłka przekrój na pół i oczyść z gniazd nasiennych. 4. Włóż do gorącego syropu, zagotuj i pozostaw w syropie przez 5 minut. 5. Przygotuj sos czekoladowy, rozpuszczając czekoladę w śmietance. 6. Wyporcuj po 2 połówki jabłka na porcję, polej sosem czekoladowym, udekoruj w powtarzalny sposób uprażonymi płatkami migdałów i miętą.
Cukier	140 g	
Woda	1000 ml	
Śmietanka 36%	80 ml	
Czekolada gorzka	90 g	
Płatki migdałów	do dekoracji	
Mięta świeża	do dekoracji	
Cytryna, cynamon mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- zapiekanka z kaszy jęczmiennej i warzyw,
- sos serowy,
- jabłko z sosem czekoladowym,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.