

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Symbol 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.02-02-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 1 porcję, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: „faworków” z indyka, surówki z białej kapusty oraz musu z kaszy manny.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw o porównywalnej wielkości. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące „faworki” z indyka, surówkę z białej kapusty i schłodzony mus z kaszy manny. Potrawy udekoruj w powtarzalny sposób.

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.

Zgłoś przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny przygotowanych i wyporcjowanych potraw.

Receptury na 1 porcję

„Faworki” z indyka		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z indyka	125 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Mięso podziel na dwa zbliżonej wielkości paski i lekko rozbij. 3. Skrop sokiem z cytryny. 4. Uformuj porównywalnej wielkości „faworki”. 5. Mięso panieruj kolejno w jajach oraz bułce tartej wymieszanej z drobno posiekanymi orzechami i usmaż. 6. „Faworki” wyporcuj i udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi oraz nacią pietruszki.
Jajo	½ szt.	
Bułka tarta	25 g	
Orzechy włoskie łuskane	25 g	
Olej rzepakowy	50 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	
Surówka z białej kapusty		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta biała	85 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw. 2. Kapustę drobno poszatkuj, posól, wymieszaj. 3. Paprykę pokrój w drobną kostkę, a ogórek w cienkie paski. 4. Część kopru zostaw do dekoracji, pozostałą ilość drobno posiekaj. 5. Z majonezu i musztardy sporządź zaprawę do surówki. 6. Wszystkie składniki wymieszaj z zaprawą. 7. Wyporcuj, udekoruj rzodkiewką i koprem.
Papryka czerwona	35 g	
Ogórek konserwowy	25 g	
Majonez	20 g	
Musztarda	5 g	
Koper	2 gałązki	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	
Mus z kaszy manny		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza manna	15 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj kaszę mannę z cukrem do rozklejonej konsystencji. 3. Kaszę ubij na puszystą masę. 4. Ubitą śmietankę z cukrem wanilinowym dodaj do kaszy i delikatnie wymieszaj. 5. Mus wyporcuj, schłódź. 6. Udekoruj mus truskawką oraz listkami mięty.
Woda	110 ml	
Cukier kryształ	25 g	
Śmietanka 30 %	30 ml	
Cukier wanilinowy	2 g	
Truskawka świeża	do dekoracji	
Cytryna	do smaku	
Mięta świeża	do dekoracji	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- „faworki” z indyka,
- surówka z białej kapusty,
- mus z kaszy manny,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz przebieg procesu przygotowania potraw.