

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.02-01-25.01-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 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: kotletów pożarskich, purée z marchwi i ziemniaków oraz mizerii ze śmietaną.

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 pożarskie, gorące purée z marchwi i ziemniaków oraz schłodzoną mizerię ze śmietaną. Potrawy udekoruj.

**Zgłoś przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego, 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 pożarskie		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso mielone z fileta z kurczaka	500 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Bułkę pszenną czerstwą namocz w mleku. 3. Odcisniętą bułkę rozdrobnij, dodaj do mięsa. 4. Masło utrzyj z połową żółtek, dodaj do masy mielonej, wyrób. 5. Uformuj po dwa kotlety na porcję. 6. Kotlety panieruj podwójnie, usmaż. 7. Kotlety wyporcuj z purée z marchwi i ziemniaków. 8. Każdą porcję kotletów udekoruj w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i posiekaną bazylią.
Bułka pszenna czerstwa	40 g	
Mleko	100 ml	
Jajo	4 szt.	
Masło extra	40 g	
Mąka pszenna	60 g	
Bułka tarta	60 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Bazylia świeża	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Purée z marchwi i ziemniaków		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	500 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj marchew i ziemniaki z dodatkiem czosnku. 3. Marchew zblenduj i połącz z przeciśniętymi przez praskę ziemniakami oraz masłem. 4. Purée z marchwi i ziemniaków wyporcuj i posyp drobno posiekanym koperem.
Marchew	500 g	
Masło extra	40 g	
Czosnek	2 ząbki	
Koper	½ pęczka	
Sól, gałka muszkatołowa mielona, imbir mielony	do smaku	

Mizeria ze śmietaną		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ogórek świeży	440 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Obrane ogórki pokrój w cienkie plastry. 3. Śmietaną wymieszaj z posiekanym koprem. 4. Ogórki wyporcuj i polej śmietaną. 5. Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób roszonek i rzodkiewką.
Śmietana 18 %	80 g	
Koper	½ pęczka	
Roszonek	do dekoracji	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Cytryna, sól, cukier, pieprz czarny mielony	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:**

- kotlety pożarskie,
  - purée z marchwi i ziemniaków,
  - mizeria ze śmietaną,
  - sposób wyporcjowania i wydania potraw
- oraz  
przebieg przygotowania potraw.