

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.02-02-25.01-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: bryzolu sauté, ziemniaków gratin dauphinois oraz surówki z marchwi i pomarańczy.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. 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 gorący bryzol sauté, gorące ziemniaki gratin dauphinois oraz surówkę z marchwi i pomarańczy. 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

Bryzol sauté		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Schab bez kości	4 plastry	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Płaty mięsa rozbij, uformuj bryzole i usmaż sauté na maśle klarowanym. - Pod koniec smażenia połóż masło ekstra na powierzchnię smażonego mięsa. - Bryzole sauté wyporcuj z ziemniakami gratin, udekoruj w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i koprem.
Mąka pszenna	10 g	
Masło klarowane	60 g	
Masło ekstra	20 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Koper	do dekoracji	
Sól	do smaku	

Ziemniaki gratin dauphinois		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	700 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Ziemniaki po obróbce pokrój w plastry o grubości ok. 3 mm. - Połącz masło z przeciśniętym przez praskę lub rozdrobnionym czosnkiem, śmietanką i mlekiem, ogrzewaj do wrzenia. - Dodaj pokrojone ziemniaki, zagotuj i dopraw. - Przełóż ziemniaki wraz z sosem, w którym się gotowały do naczynia żaroodpornego i zapiekaj pod przykryciem do miękkości w temperaturze 190 °C. - Pod koniec zapiekania posyp startym serem i zapiecz. - Ziemniaki gratin wyporcuj.
Masło ekstra	20 g	
Czosnek	2 ząbki	
Śmietanka 36 %	300 ml	
Mleko	100 ml	
Ser typu gouda	80 g	
Sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa mielona	do smaku	

Surówka z marchwi i pomarańczy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Marchew i jabłko zetrzyj na grube wióry. 3. Pomarańczę wyfiletuj i pokrój w kostkę. 4. Wszystkie składniki wymieszaj z sosem z oliwy i przypraw, surówkę wyporcuj. 5. Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób nacią pietruszki i uprażonymi płatkami migdałowymi.
Jabłko	160 g	
Pomarańcza	260 g	
Oliwa	30 g	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Płatki migdałowe	do dekoracji	
Cytryna, sól, cukier	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- bryzol sauté,
- ziemniaki gratin dauphinois,
- surówka z marchwi i pomarańczy,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg przygotowania potraw.