

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **02**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut

HGT.02-02-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 1 porcję, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: zupy krem ze szpinaku, muffin wytrawnych oraz deseru owocowego z kremem.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw o porównywalnej wielkości. Dobierz do ekspedycji przygotowanych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał: gorącą zupę krem ze szpinaku, gorące muffiny wytrawne oraz schłodzony deser owocowy z kremem. 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 ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny przygotowanych i wyporcjowanych potraw.

Receptury na 1 porcję

Zupa krem ze szpinaku		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	50 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Zeszklij rozdrobnione warzywa cebulowe. - Ugotuj do miękkości warzywa korzeniowe z ziemniakiem, połącz z warzywami cebulowymi. - Dodaj szpinak i zagotuj. - Całość zblenduj. - Wyporcuj zupę, udekoruj kleksem śmietanki oraz uprażonymi płatkami migdałowymi.
Pietruszka	15 g	
Seler	15 g	
Ziemniak	50 g	
Szpinak	50 g	
Cebula żółta	10 g	
Czosnek	1/2 ząbka	
Por	20 g	
Masło	10 g	
Śmietanka 30 %	10 ml	
Płatki migdałowe	5 g	
Sól, pieprz czarny mielony, papryka ostra mielona	do smaku	

Muffiny wytrawne		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Papryka czerwona	25 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Zeszklij paprykę rozdrobnioną w brunoise oraz czerwoną cebulę rozdrobnioną w macedoine. - Ser zetrzyj na drobne wióry. - Do napowietrzonej masy jajowej dodaj zeszkłone warzywa, starty ser i pozostałe drobno pokrojone surowce. - Masę przełóż do 3 wkładek silikonowych, włożonych do formy na muffiny. - Piecz w rozgrzanym piekarniku, w temperaturze ok. 180 °C. - Wyporcuj muffiny, udekoruj kielkami rzodkiewki.
Jajo	1 szt.	
Czosnek	1/4 ząbka	
Cebula czerwona	13 g	
Szynka	13 g	
Ser gouda	15 g	
Szczypiorek	1/8 pęczka	
Olej	10 ml	
Kielki rzodkiewki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Deser owocowy z kremem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ser mascarpone	50 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Truskawki rozdrobnij w cienkie plastry (pozostawiając jedną truskawkę do dekoracji). - Pomarańczę wyfiletuj. - Ze śmietanki, cukru pudru i cukru wanilinowego przygotuj krem chantilly i połącz z serem mascarpone. - Wyporcuj deser układając warstwami kolejno od dołu naczynia: truskawki, krem, filety pomarańczy, krem. - Udekoruj deser miętą i truskawką.
Śmietanka 30 %	75 ml	
Truskawki świeże	50 g	
Pomarańcza	1/2 szt.	
Cukier wanilinowy	2 g	
Mięta świeża	do dekoracji	
Cukier puder	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- zupa krem ze szpinaku,
- muffiny wytrawne,
- deser owocowy z kremem,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu przygotowania potraw.