

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **03**
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.02-03-26.06-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 8 porcji, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: pulpetów drobiowych z sosem chrzanowym, kaszy gryczanej na sypko i surówki z kapusty pekińskiej.

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 sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał: gorące pulpety drobiowe z sosem chrzanowym, gorącą kaszę gryczaną na sypko oraz surówkę z kapusty pekińskiej. 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 8 porcji

Pulpety drobiowe z sosem chrzanowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	600 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Ugotuj wywar z warzyw korzeniowych i pokrojonej w drobną kostkę cebuli. Wywar odcedź. Ugotowane warzywa korzeniowe pozostaw do połączenia z kaszą. - Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej i jaja (jeśli masa będzie za rzadka, dodaj bułkę tartą). - Z masy drobiowej uformuj porównywalnej wielkości pulpety po 2 sztuki na porcję, obtocz w mące i ugotuj w wywarze z warzyw. - Na wywarze sporządź sos chrzanowy, zagęść go zawiesiną z mąki i wody, zabil śmietaną. - Pulpety wyporcuj na sosie chrzanowym, udekoruj je grillowanymi kawałkami papryki i cukinii, wydaj z kaszą gryczaną.
Jajo	60 g	
Bułka pszenna czerstwa	80 g	
Marchew	160 g	
Cebula	80 g	
Pietruszka	160 g	
Chrzan tarty	200 g	
Mąka pszenna	80 g	
Śmietana 18 %	120 g	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Cukinia	do dekoracji	
<u>Przyprawy do pulpetów:</u> sól, pieprz czarny mielony	do smaku	
<u>Przyprawy do sosu:</u> sól, cukier, cytryna	do smaku	

Kasza gryczana na sypko		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza gryczana	400 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy. - Ugotuj kaszę na sypko. - Wymieszaj kaszę z pokrojonymi w drobną kostkę warzywami korzeniowymi z wywaru, wyporcuj.
Masło	40 g	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	800 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Odłóż 2 gałązki naci pietruszki do dekoracji, resztę drobno posiekaj. 4. Poszatkuj drobno kapustę pekińską, dodaj startą na grube wióry marchew, pokrojony w julienne ogórek i rozdrobnioną nać pietruszki. Wymieszaj z sosem winegret. 5. Surówkę wyporcuj i udekoruj ćwiartkami pomidorów koktajlowych oraz gałązkami naci pietruszki.
Marchew	200 g	
Ogórek	200 g	
Oliwa	180 ml	
Nać pietruszki	30 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna, czosnek, musztarda	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- pulpety drobiowe z sosem chrzanowym,
- kasza gryczana na sypko,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu przygotowania potraw.