

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.02-02-26.01-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 4 porcje, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: krokietów z kaszą gryczaną i białym serem, sosu pieczarkowego oraz kisielu pomarańczowo–marchwiowego.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jaja zostały umyte i 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 krokiety z kaszą gryczaną i białym serem, schłodzony kisiel pomarańczowo-marchwiowy. Gorący sos pieczarkowy wydaj w naczyniu wieloporcyjowym. 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 4 porcje

Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
ciasto naleśnikowe		1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj ciasto naleśnikowe i usmaż 8 cienkich naleśników. 3. Ugotuj kaszę na półsypko. 4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na maśle. 5. Z kaszy, rozdrobnionego białego sera oraz cebuli przygotuj nadzienie. 6. Uformuj krokiety, panieruj w jajach, bułce tartej i obsmaż. 7. Wyporcuj krokiety po 2 sztuki na porcję i udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi oraz nacią pietruszki.
Mąka pszenna	200 g	
Mleko	200 ml	
Jajo	2 szt.	
Olej	20 ml	
Sól	do smaku	
nadzienie		
Kasza gryczana	160 g	
Ser biały	160 g	
Cebula	120 g	
Masło	60 g	
pozostałe surowce		
Jajo	2 szt.	
Bułka tarta	100 g	
Olej	100 ml	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos pieczarkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pieczarki	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pokrój cebulę w drobną kostkę, a pieczarki w półplastry. 3. Cebulę zeszklij, dodaj pieczarki i podsmaż, uduś. 4. Sos zagęść zawiesiną z mąki pszennej i wody, podpraw śmietaną. 5. Sos wyporcuj.
Cebula	60 g	
Masło	30 g	
Mąka pszenna	10 g	
Śmietana 18 %	60 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Kisiel pomarańczowo-marchwiowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Startą na drobne wióry marchew ugotuj w 200 ml wody z częścią cukru i połową soku pomarańczowego. 3. Zagęść zawiesiną z reszty soku i mąki. 4. Kisiel wyporcuj i udekoruj filetemi pomarańczy oraz listkami mięty.
Mąka ziemniaczana	34 g	
Sok pomarańczowy	300 ml	
Cukier	60 g	
Pomarańcza	2 szt.	
Mięta	do dekoracji	
Cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- krokiety z kaszą gryczaną i białym serem,
- sos pieczarkowy,
- kisiel pomarańczowo-marchwiowy,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu przygotowania potraw.