

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.02-03-26.01-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: roladek z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaków purée oraz sałaty z ogórkiem i rzodkiewką.

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 roladki z serem żółtym i pieczarkami, gorące ziemniaki purée oraz schłodzoną sałatę z ogórkiem i rzodkiewką. 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

Roladki z serem żółtym i pieczarkami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Schab bez kości	400 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Cebulę i pieczarki drobno pokrój, podsmaż, ser zetrzyj na tarce. 3. Mięso podziel na 8 porównywalnej wielkości plastrów. 4. Rozbij mięso, nałóż ser i pieczarki z cebulą, uformuj nadając kształt roladki. 5. Zastosuj podwójny panierunek, usmaż. 6. Roladki wyporcuj po 2 sztuki na porcję z ziemniakami purée i udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki.
Ser żółty	80 g	
Cebula	120 g	
Pieczarki	80 g	
Mąka pszenna	40 g	
Jajo	2 szt.	
Bułka tarta	40 g	
Olej	200 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Ziemniaki purée		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	1000 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ziemniaki ugotuj i sporządź purée z drobno posiekanym koprem i masłem. 3. Ziemniaki purée wyporcuj.
Masło	20 g	
Koper	20 g	
Sól	do smaku	

Sałata z ogórkiem i rzodkiewką		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Sałata masłowa	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sałatę porwij na małe kawałki, obranego ogórka i rzodkiewkę pokrój w cienkie słupki, wymieszaj warzywa. 3. Jogurt wymieszaj z drobno posiekanym szczypiorkiem. 4. Warzywa wyporcuj, polej jogurtem, udekoruj papryką i gałązką kopru.
Ogórek	200 g	
Rzodkiewka	10 szt.	
Szczypiorek	20 g	
Jogurt naturalny	60 g	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Koper	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- roladki z serem żółtym i pieczarkami,
- ziemniaki purée,
- sałata z ogórkiem i rzodkiewką,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu przygotowania potraw.