

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.04**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.04-01-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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

Przygotuj zestaw śniadaniowy oraz zastawę stołową do ekspedycji i konsumpcji śniadania dla 1 osoby.

Do wykonania zadania wykorzystaj informacje zawarte w arkuszu egzaminacyjnym:

- wykaz surowców (Tabela 1.),
- wykaz zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji zestawu śniadaniowego dla 1 osoby (Tabela 2.),
- opis sposobu wykonania i ekspedycji zestawu śniadaniowego,
- wzorzec zestawu śniadaniowego (Ilustracja 1.).

Narzędzia i sprzęt oraz surowce zgodnie z wykazem surowców (Tabela 1.) masz zgromadzone na stanowisku. Wykorzystaj wszystkie przygotowane surowce.

Zastawę stołową skompletuj na stanowisku na podstawie wykazu zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji zestawu śniadaniowego dla 1 osoby (Tabela 2.)

Postępuj zgodnie z informacjami zawartymi w opisie sposobu wykonania i ekspedycji zestawu śniadaniowego. Zestaw śniadaniowy wyporcuj w sposób zgodny z zamieszczonym wzorcem (Ilustracja 1.).

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji przygotowanego zestawu śniadaniowego oraz zgromadzonej zastawy stołowej.

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.

Tabela 1. Wykaz surowców

Lp.	Surowce do przygotowania zestawu śniadaniowego dla 1 osoby
1	Pomidory koktajlowe
2	Ogórek świeży
3	Oliwki czarne
4	Szczypiorek
5	Jajo ugotowane na twardo
6	Ser żółty w plastrach
7	Bagietka
8	Masło

Tabela 2. Wykaz zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji zestawu śniadaniowego dla 1 osoby

Lp.	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
1	Talerz zakąskowy	1
2	Nóż stołowy	1
3	Widelec stołowy	1
4	Filiżanka do herbaty z podstawką	1
5	Łyżeczka do herbaty	1
6	Menaż	1
7	Koszyk do pieczywa	1
8	Naczynie na masło z podstawką	1

Opis sposobu wykonania i ekspedycji zestawu śniadaniowego:

1. Przygotuj składniki zestawu śniadaniowego:
 - a) jajo obierz, opłucz, osusz i przekrój wzdłuż na połówki,
 - b) pomidory koktajlowe umyj, osusz i przekrój wzdłuż na połówki,
 - c) ogórek umyj, osusz, obierz ze skóry i pokrój wzdłuż w ćwiartki,
 - d) plastry sera żółtego przekrój po przekątnej w trójkąty,
 - e) oliwki pokrój w półplastry,
 - f) szczypiorek umyj, osusz i drobno posiekaj,
 - g) pokrojone kromki bagietki wyporcuj zgodnie z podanym wzorcem
2. Wyporcuj zestaw śniadaniowy na zastawie stołowej zgodnie ze wzorcem (Ilustracja 1.).
3. Przygotowany zestaw śniadaniowy ustaw na stanowisku pracy.
4. Obok zgromadź pozostałą zastawę stołową do ekspedycji i konsumpcji zestawu śniadaniowego dla 1 osoby zgodnie z wykazem (Tabela 2.).



Ilustracja 1. Wzorzec zestawu śniadaniowego

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- przygotowane składniki zestawu śniadaniowego,
 - wyporcjowany zestaw śniadaniowy na zastawie stołowej zgodny z wzorcem,
 - dobór zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji zestawu śniadaniowego dla 1 osoby
- oraz
- przebieg procesu przygotowania zestawu śniadaniowego.