

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.04-01-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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

Wykonaj zadanie egzaminacyjne składające się z 3 części:

Część I - Wykonaj 4 porcje lemoniady z owocami na podstawie zamieszczonej receptury (Tabela 1.).

Stanowisko jest wyposażone w niezbędny sprzęt, naczynia, zastawę stołową i surowce. Potrzebne ilości surowców są odważone i odmierzone zgodnie z recepturą z wyjątkiem wody. Wodę odmierz samodzielnie. Wykorzystaj wszystkie przygotowane surowce.

Do wykonania lemoniady z owocami dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia. Lemoniadę wyporcuj do dzbanka szklanego. Postępuj zgodnie z informacjami zawartymi w Tabeli 1.

Część II - Skompletuj zastawę stołową do nakrycia dla 1 osoby zgodnie z zamieszczonym wykazem (Tabela 2.). Nie zwracaj uwagi na kolor talerza. Wykorzystaj ten, który masz przygotowany na stanowisku. Sztucze wypoleruj przygotowanym ręcznikiem papierowym.

Część III - Nakryj przygotowany stół restauracyjny zastawą stołową dla 1 osoby zgodnie z zamieszczonym wzorcem (Ilustracja 1.).

Zgłoś Przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego, przez podniesienie ręki, wykonanie zadania egzaminacyjnego.

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. Receptura na 4 porcje lemoniady z owocami

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Woda	ml	200	1. Odmierz 200 ml wody z kranu. 2. Ugotuj syrop z wody i cukru. Wymieszaj i ostudź. 3. Liście mięty oderwij z gałązek, umyj i osusz ręcznikiem papierowym. 4. Limonki i pomarańczę umyj oraz sparz wrzącą wodą (cytryna jest już umyta i sparzona). 5. Pomarańczę przekrój w poprzek na pół. 6. Wyciśnij sok z 2 limonek i 1 połówki pomarańczy przy użyciu wyciskarki do cytrusów. 7. Trzecią limonkę pokrój w ćwiartki. 8. Pozostałą połówkę pomarańczy pokrój w półplastry. 9. Cytrynę pokrój w cienkie plastry. 10. Przygotuj lemoniadę dodając do syropu wyciśnięty sok z limonek i pomarańczy oraz wodę mineralną gazowaną. Całość wymieszaj. 11. Jabłko umyj, obierz ze skórki. Przekrój na pół, usuń gniazdo nasienne i opłucz. Pokrój w cienkie półplastry. 12. Do dzbanka szklanego włóż rozdrobnione owoce i liście mięty. Dodaj lemoniadę i wymieszaj. 13. Bezpośrednio przed wydaniem lemoniady dodaj kostki lodu.
Cukier trzcinowy	g	30	
Mięta świeża	gałązka	6	
Limonka	szt.	3	
Cytryna	szt.	1/2	
Pomarańcza	szt.	1	
Jabłko	szt.	1	
Woda mineralna gazowana	ml	500	
Kostki lodu	g	50	

Tabela 2. Wykaz zastawy stołowej do nakrycia dla 1 osoby

Lp.	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
1.	Talerz płaski Ø 24-32 cm	1
2.	Łyżka stołowa duża	1
3.	Widelec stołowy duży	1
4.	Nóż stołowy duży	1
5.	Tumbler	1



Ilustracja 1. Wzorzec nakrycia dla 1 osoby

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 3 rezultaty:

- lemoniada z owocami,
- dobór zastawy stołowej do nakrycia dla 1 osoby,
- nakrycie dla 1 osoby

oraz

przebieg procesu wykonania lemoniady z owocami.