

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-02-22.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

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

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: kotletów z soczewicy i mięsa, sosu szczypiorkowego oraz surówki z kapusty białej.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz sam. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące kotlety z soczewicy i mięsa oraz schłodzoną surówkę z kapusty białej. Gorący sos szczypiorkowy podaj w naczyniu wieloporcyjowym. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptury na 4 porcje

Kotlety z soczewicy i mięsa		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso mielone z łopatki wieprzowej	200 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź masę z mielonego mięsa, ugotowanej soczewicy, bułki pszennej, cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę i jaja (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą do uzyskania odpowiedniej konsystencji). 3. Uformuj z masy owalne kotlety po 2 sztuki na porcję, obtocz w bułce tartej i usmaż. 4. Kotlety wyporcuj i udekoruj koprem i papryką czerwoną.
Soczewica czerwona sucha	100 g	
Bułka pszenna czerstwa	50 g	
Mleko 2%	200 ml	
Cebula	40 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Bułka tarta	100 g	
Jajo	1 szt.	
Koper	do dekoracji	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos szczypiorkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Bulion drobiowy	200 ml	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Wykonaj podprawę zacieraną i zagęść zagotowany bulion. 3. Dodaj posiekany drobno szczypiorek. 4. Sos zabil śmietaną. 5. Sos wydaj w naczyniu wieloporcjowym.
Szczypiorek	1 pęczek	
Mąka pszenna	20 g	
Masło extra	20 g	
Śmietana 18%	40 g	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty białej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta biała	500 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Poszatkuj drobno kapustę, dodaj posiekany koper, rozdrobnioną w drobną kostkę cebulę i marchew startą na grube wióry. Wymieszaj z sosem. 4. Surówkę wyporcuj i udekoruj pomidorami koktajlowymi i szczypiorkiem.
Marchew	40 g	
Koper	1 pęczek	
Cebula	40 g	
Olej rzepakowy	40 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Szczypiorek	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- kotlety z soczewicy i mięsa,
- sos szczypiorkowy,
- surówka z kapusty białej,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.