



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Symbol kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-03-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 1 porcję przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: pieczonej piersi kaczki i sosu pomarańczowego, kopytek z nacią pietruszki oraz carpaccio z buraków.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jajo zostało 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 gorącą pieczoną pierś kaczki na sosie pomarańczowym, gorące kopytka z nacią pietruszki oraz carpaccio z buraków. 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 Zespołu Nadzorującego, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny przygotowanych i wyporcjowanych potraw.

Receptury na 1 porcję

Pieczona pierś kaczki i sos pomarańczowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pierś kaczki	½ szt.	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Przygotuj mieszankę przypraw do kaczki. - Skórę piersi natnij w kratkę, mięso natrzyj mieszanką przypraw i pozostaw na 10 minut. - Obsmaż pierś z dwóch stron do momentu wytopienia się tłuszczu i zrumienienia skóry. - Obsmażoną pierś przełóż do żaroodpornego naczynia i upiecz w temperaturze ok. 180 °C. - Na tłuszczu po obsmażeniu kaczki zeszklij rozdrobnioną cebulę, dodaj wyfiletowaną pomarańczę i brzoskwinie. - Zblenduj składniki i zredukuj sos do uzyskania właściwej konsystencji. - Upieczoną pierś kaczki pokrój ukośnie, po cztery plastry na porcję. - Wyporcuj kaczkę na sosie, z kopytkami, udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki.
Pomarańcza	½ szt.	
Olej rzepakowy	15 ml	
Cebula	25 g	
Brzoskwinia	25 g	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Przyprawy do kaczki: sól, pieprz czarny mielony, rozmaryn świeży, imbir świeży, czosnek	do smaku	
Przyprawy do sosu: miód naturalny, sól, imbir świeży	do smaku	
Kopytka z nacią pietruszki		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki ugotowane w mundurkach	100 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Ziemniaki przeciśnij przez praskę. - Sporządź ciasto ziemniaczane z drobno posiekaną nacią pietruszki. - Uformuj kopytka, ugotuj. - Wyporcuj kopytka.
Mąka pszenna	25 g	
Mąka ziemniaczana	5 g	
Jajo	¼ szt.	
Nać pietruszki	¼ pęczka	
Sól	do smaku	
Carpaccio z buraków		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Buraki ugotowane w skórce	130 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Buraki pokrój w cienkie plastry (ok. 1-2 mm). - Sporządź sos winegret z dodatkiem drobno posiekanej świeżej bazylii. Zostaw wierzchołki bazylii do dekoracji. - Wymieszaj buraki z sosem. - Pokrój ser w ćwiartki. - Wyporcuj buraki i udekoruj serem i bazylią.
Olej rzepakowy	15 ml	
Ser mozzarella	15 g	
Bazylia świeża	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony, czosnek, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- pieczona pierś kaczki i sos pomarańczowy,
- kopytka z nacią pietruszki,
- carpaccio z buraków,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz przebieg procesu przygotowania potraw.