

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Symbol kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **04**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-04-25.06-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: zupy z kostką z kaszy manny, fileta z dorsza w płatkach kukurydzianych oraz surówki wielowarzywnej.

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 zupę z kostką z kaszy manny, gorącego fileta z dorsza w płatkach kukurydzianych oraz surówkę wielowarzywną. 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 wydanych potraw.

Receptury na 1 porcję

Zupa z kostką z kaszy manny		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Skrzydło z kurczaka	1 szt.	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Cebulę zrumień na suchej patelni. 3. Przygotuj – w czasie 70-80 minut - wywar ze skrzydła z kurczaka oraz warzyw. 4. Gotowy wywaru przecedź. 5. Warzywa korzeniowe pokrój w kostkę, obierz mięso ze skrzydła, rozdrobnij i dodaj do wywaru. 6. Ugotowaną, rozklejoną kaszę wymieszaj z posiekaną nacią pietruszki. 7. Uformuj z kaszy manny kostki o boku około 1 cm (kształt sześcianu). 8. Zupę wyporcuj z kostkami z kaszy manny.
Marchew	20 g	
Pietruszka	10 g	
Seler	10 g	
Cebula	10 g	
Kasza manna	30 g	
Woda do kaszy manny	100 ml	
Nać pietruszki	¼ pęczka	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	
Dorsz w płatkach kukurydzianych		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z dorsza	125 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Odkrój część cytryny do dekoracji. 3. Fileta skrop sokiem z pozostałej części cytryny. 4. Panieruj w mące, masie jajowej i rozdrobnionych płatkach kukurydzianych. Usmaż. 5. Wyporcuj usmażonego dorsza, na wierzchu połóż masło i udekoruj koprem oraz częścią cytryny.
Masło	10 g	
Mąka pszenna	10 g	
Jajo	½ szt.	
Płatki kukurydziane	30 g	
Olej	50 ml	
Cytryna	¼ szt.	
Koper	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	
Surówka wielowarzywna		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź sos winegret. 3. Kapustę pokrój w paski (chiffonade). 4. Papryki rozdrobnij w kostkę (macedoine). 5. Szczypiorek posiekaj (ciselè). 6. Kukurydzę oraz rozdrobnione surowce wymieszaj i połącz z sosem winegret. 7. Surówkę wyporcuj i udekoruj uprażonymi ziarnami słonecznika oraz nacią pietruszki.
Papryka czerwona	20 g	
Papryka zielona	20 g	
Szczypiorek	7 g	
Kukurydza	10 g	
Oliwa	10 ml	
Ziarno słonecznika	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zupa z kostką z kaszy manny,
 - dorsz w płatkach kukurydzianych,
 - surówka wielowarzywna,
 - sposób wyporcjowania i wydania potraw
- oraz przebieg procesu przygotowania potraw.