



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusze zawiera informacje
prawnie chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie 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.02-03-21.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2021

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 przekaz 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, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z krokietów z kaszą gryczaną i białym serem, sosu pieczarkowego ze śmietaną oraz kisielu pomarańczowo–marchwiowego.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Kaszę i wodę odważ (odmierz) sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała krokiety z kaszą gryczaną i białym serem, sos pieczarkowy ze śmietaną oraz kisel pomarańczowo–marchwiowy. 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.

Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mąka pszenna	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Odmierz wodę w ilości 1,5 objętości kaszy. 3. Ugotuj kaszę i wystudź. 4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na maśle. 5. Wrób masę z wystudzonej kaszy, rozdrobnionego białego sera, cebuli i dopraw do smaku. 6. Sporządź ciasto naleśnikowe i usmaż 4 cienkie naleśniki. 7. Uformuj krokiety, panieruj je w jajach, bułce tartej i obsmaż z obu stron. 8. Krokiety podaj po dwie sztuki na porcję. 9. Udekoruj potrawę natką pietruszki i pomidorami koktajlowymi.
Mleko	100 ml	
Jajo	1 szt.	
Olej rzepakowy	10 ml	
Sól	do smaku	
Nadzienie		
Kasza gryczana	80 g	
Ser biały półtłusty	80 g	
Cebula	60 g	
Masło	30 g	
Jajo	1 szt.	
Bułka tarta	50 g	
Olej rzepakowy	80 ml	
Natka pietruszki	3 gałązki	
Pomidory koktajlowe	80 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos pieczarkowy ze śmietaną. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pieczarki	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Pokrój cebulę w kostkę, a pieczarki w półplastry. 3. Zeszklij cebulę na maśle, dodaj pieczarki i podsmaż. 4. Dodaj wodę i duś ok. 5 minut. 5. Sporządź zawiesinę, zagęść sos, ureguluj gęstość. 6. Dodaj zahartowaną śmietanę, dopraw do smaku. 7. Sos podaj w sosjerce.
Cebula	30 g	
Masło	15 g	
Mąka pszenna	5 g	
Śmietana 18%	30 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Kisiel pomarańczowo-marchwiowy. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Marchew zetrzyj na drobne wióry, ugotuj w 100 ml wody i połowie soku pomarańczowego, dopraw cukrem. 3. Przygotuj zawiesinę z reszty soku i mąki ziemniaczanej. 4. Połącz z ugotowaną marchwią. Zagotuj. 5. Dopraw do smaku, wyporcuj na dwie równe części. 6. Udekoruj miętą i częściami filetowanej pomarańczy.
Mąka ziemniaczana	17 g	
Sok pomarańczowy	150 ml	
Cukier	30 g	
Mięta	2 gałązki	
Pomarańcza	200 g	
Cytryna	50 g	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- krokiety z kaszą gryczaną i białym serem,
- sos pieczarkowy ze śmietaną,
- kisiel pomarańczowo-marchwiowy,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

przebieg procesu produkcji kroketów z kaszą gryczaną i białym serem, sosu pieczarkowego ze śmietaną oraz kisielu pomarańczowo-marchwiowego.