

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

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.01-01-23.01-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

**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 prace związane z realizacją zamówienia na obiad. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu białą bielizną i zastawą stołową z uwzględnieniem podania przystawki zimnej i napojów zimnych metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej na podstawie receptury na 4 porcje i podaj je metodą francuską pełną, dodatki do przystawki zimnej podaj metodą rosyjską.

Większość surowców niezbędnych do wykonania 2 porcji przystawki zimnej masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajduje się serek i chrzan, których ilość oblicz i odważ samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz sporządzenia i podania przystawki zimnej z dodatkami.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

**Zamówienie przyjęte od gości**

| Menu obiadu                                  | Kobieta                                                                                    | Mężczyzna                                                                               |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Napój bezalkoholowy zimny</b>             | Woda mineralna niegazowana                                                                 | Woda mineralna niegazowana                                                              |
| <b>Napój alkoholowy do przystawki zimnej</b> | Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay                                                        | Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay                                                     |
| <b>Przystawka zimna</b>                      | Tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym                                | Tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym                             |
| <b>Dodatki do przystawki zimnej</b>          | Pieczycwo, masło                                                                           | Pieczycwo, masło                                                                        |
| <b>Zupa</b>                                  | Krem z pomidorów z grzankami                                                               | Krem z cukinii z paluszkami grissini                                                    |
| <b>Napój alkoholowy do dania głównego</b>    | Wino półwytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc                                                | Wino półwytrawne ze szczepu Cabernet Sauvignon                                          |
| <b>Danie główne</b>                          | Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z młodymi ziemniakami i warzywami gotowanymi na parze | Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym z młodymi ziemniakami i żółtą fasolką szparagową |
| <b>Deser</b>                                 | Tort Szwardzwałdzki                                                                        | Sernik z mango z sosem truskawkowym                                                     |
| <b>Napój bezalkoholowy gorący</b>            | Cappuccino                                                                                 | Cappuccino                                                                              |

**Tatar z wędzonego łososa z pastą serową o smaku koperkowym**  
**Receptura na 4 porcje**

| Nazwa surowca                         | Ilość    |
|---------------------------------------|----------|
| Łosoś wędzony w plastrach             | 200 g    |
| Serek śmietankowy (typu Philadelphia) | 140 g    |
| Chrzan tarty                          | 20 g     |
| Rzodkiewka                            | 2 szt.   |
| Koper                                 | ½ pęczka |
| Cytryna                               | ¼ szt.   |
| Szczypiorek do dekoracji              | ½ pęczka |
| Sól, pieprz                           | do smaku |

**Sposób wykonania**

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw.
2. Wędzonego łososa pokroić w kostkę. Skropić sokiem z cytryny.
3. Rzodkiewkę pokroić w drobną kostkę. Koper posiekać.
4. Połączyć serek, chrzan, łososa i warzywa. Delikatnie wymieszać i doprawić solą i pieprzem.
5. Z uzyskanej masy uformować 8 kulek przy pomocy dwóch łyżek.
6. Każdą kulkę udekorować posiekanym szczypiorkiem.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- stół nakryty białą stołową i drobną zastawą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje przystawki zimnej – tatar z wędzonego łososa z pastą serową o smaku koperkowym

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania przystawki zimnej – tatar z wędzonego łososa z pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami.