

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**  
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.04**  
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.04-02-24.06-SG

# EGZAMIN ZAWODOWY

## Rok 2024

### 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 przekaż 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 zadanie egzaminacyjne składające się z 3 części:

**Część I** - Wykonaj 4 porcje napoju owocowego z zieloną pietruszką na podstawie zamieszczonej receptury (Tabela 1.).

Stanowisko jest wyposażone w niezbędny sprzęt, naczynia, zastawę stołową i surowce. Potrzebne ilości surowców są odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Wykorzystaj wszystkie przygotowane surowce.

Do wykonania napoju owocowego z zieloną pietruszką dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia. Napój wyporcuj do dzbanka szklanego. Postępuj zgodnie z informacjami zawartymi w Tabeli 1.

**Część II** - Skompletuj zastawę stołową do nakrycia dla 1 osoby zgodnie z zamieszczonym wykazem (Tabela 2.). Nie zwracaj uwagi na kolor talerza. Wykorzystaj ten, który masz przygotowany na stanowisku. Sztucze wypoleruj przygotowanym ręcznikiem papierowym.

**Część III** - Nakryj przygotowany stół restauracyjny zastawą stołową dla 1 osoby zgodnie z zamieszczonym wzorcem (Ilustracja 1.).

**Zgłoś Przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego, przez podniesienie ręki, wykonanie zadania egzaminacyjnego.**

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.

**Tabela 1. Receptura na 4 porcje napoju owocowego z zieloną pietruszką**

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Zielona pietruszka	pęczek	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>Liście zielonej pietruszki umyj, osusz ręcznikiem papierowym i drobno posiekaj.</li> <li>Pomarańcze i cytrynę umyj oraz sparz wrzącą wodą.</li> <li>Zetrzyj skórkę z 2 pomarańczy (tylko zewnętrzną, pomarańczową warstwę) na najdrobniejszych oczkach tarki.</li> <li>Wszystkie pomarańcze i cytrynę przekrój na pół i wyciśnij sok za pomocą wyciskarki do cytrusów.</li> <li>Sok wlej do naczynia, dodaj skórkę startą z pomarańczy, posiekaną zieloną pietruszkę oraz cukier trzcinowy.</li> <li>Banany umyj, obierz i pokrój w plastry. Dodaj do naczynia z sokiem i pozostałymi składnikami.</li> <li>Zblenduj do uzyskania jednolitej konsystencji i koloru napoju.</li> <li>Dolej wodę mineralną niegazowaną. Całość wymieszaj i przecedź przez sitko.</li> <li>Jabłko umyj, nie obieraj. Przekrój na pół, usuń gniazdo nasienne i opłucz. Pokrój w cienkie półplastry.</li> <li>Kiwi umyj, obierz i pokrój w plastry.</li> <li>Do dzbanka szklanego włóż rozdrobnione jabłko i kiwi. Dodaj napój i wymieszaj.</li> <li>Bezpośrednio przed wydaniem napoju dodaj kostki lodu.</li> </ol>
Pomarańcza	szt.	4	
Cytryna	szt.	1	
Cukier trzcinowy	g	25	
Banan	szt.	2	
Woda mineralna niegazowana	ml	500	
Jabłko	szt.	1	
Kiwi	szt.	2	
Kostki lodu	g	50	

Tabela 2. Wykaz zastawy stołowej do nakrycia dla 1 osoby

Lp.	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
1.	Talerz płaski $\varnothing$ 24-32 cm	1
2.	Łyżka stołowa duża	1
3.	Widelec stołowy duży	1
4.	Nóż stołowy duży	1
5.	Tumbler	1
6.	Serwetnik z serwetkami	1
7.	Menaż	1



Ilustracja 1. Wzorzec nakrycia dla 1 osoby

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

**Ocenię będą podlegać 3 rezultaty:**

- napój owocowy z zieloną pietruszką,
- dobór zastawy stołowej do nakrycia dla 1 osoby,
- nakrycie dla 1 osoby

oraz

przebieg procesu wykonania napoju owocowego z zieloną pietruszką.