

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Symbol kwalifikacji: **HGT.02**

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.02-02-24.01-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 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 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: fileta z kurczaka sauté z ananasem i serem, ziemniaków drażonych i surówki z pora.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz samodzielnie. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorący filet z kurczaka sauté z ananasem i serem, gorące ziemniaki drażone oraz schłodzoną surówkę z pora. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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.

Receptury na 4 porcje

Filet z kurczaka sauté z ananasem i serem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z kurczaka	500 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Mięso kurczaka podziel na porównywalnej wielkości filety (po jednym na porcję). 3. Filety rozbij, uformuj i usmaż sauté. 4. Na każdym filecie połóż plaster ananasa, a na nim sera żółtego, zapiecz. 5. Filet wyporcuj z ziemniakami drażonymi. 6. Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i grillowanym ananasem.
Ananas konserwowy	200 g	
Ser żółty	60 g	
Mąka pszenna	80 g	
Olej rzepakowy	80 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Ziemniaki drażone		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	1000 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Wydrąż kulki z ziemniaków, ugotuj. 3. Ziemniaki wyporcuj i wydaj polane masłem i posypane drobno posiekanym koprem.
Masło extra	40 g	
Koper	½ pęczka	
Sól	do smaku	

Surówka z pora		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Por	120 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Pora pokrój w półkrażki, sparz i ostudź. 3. Kapustę drobno poszatkuj, jabłko pokrój w kostkę, marchew pokrój w julienne, ogórek konserwowy zetrzyj na grube wióry, a zieloną pietruszkę drobno posiekaj. 4. Wszystkie składniki wymieszaj z jogurtem naturalnym i majonezem, wyporcuj. 5. Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób papryką czerwoną oraz szczypiorkiem.
Kapusta biała	100 g	
Groszek konserwowy	40 g	
Jabłko	60 g	
Marchew	60 g	
Ogórek konserwowy	60 g	
Zielona pietruszka	½ pęczka	
Jogurt naturalny	40 g	
Majonez	40 g	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Szczypiorek	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- filet z kurczaka sauté z ananasem i serem,
- ziemniaki drażone,
- surówka z pora,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.