

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: krokietów z kaszą gryczaną i białym serem, sosu pieczarkowego oraz kisielu pomarańczowo–marchwiowego.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jaja zostały umyte i 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 gorące krokiety z kaszą gryczaną i białym serem, schłodzony kisiel pomarańczowo-marchwiowy. Gorący sos pieczarkowy wydaj w naczyniu wieloporcyjowym. 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 ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny przygotowanych i wyporcjowanych potraw.

Receptury na 4 porcje

Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
ciasto naleśnikowe		1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj ciasto naleśnikowe i usmaż 8 cienkich naleśników. 3. Ugotuj kaszę na półsypko. 4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na maśle. 5. Z kaszy, rozdrobnionego białego sera oraz cebuli przygotuj nadzienie. 6. Uformuj krokiety, panieruj w jajach, bułce tartej i obsmaż. 7. Wyporcuj krokiety po 2 sztuki na porcję i udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi oraz nacią pietruszki.
Mąka pszenna	200 g	
Mleko	200 ml	
Jajo	2 szt.	
Olej	20 ml	
Sól	do smaku	
nadzienie		
Kasza gryczana	160 g	
Ser biały	160 g	
Cebula	120 g	
Masło	60 g	
pozostałe surowce		
Jajo	2 szt.	
Bułka tarta	100 g	
Olej	100 ml	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos pieczarkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pieczarki	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pokrój cebulę w drobną kostkę, a pieczarki w półplastry. 3. Cebulę zeszklij, dodaj pieczarki i podsmaż, uduś. 4. Sos zagęść zawiesiną z mąki pszennej i wody, podpraw śmietaną. 5. Sos wyporcuj.
Cebula	60 g	
Masło	30 g	
Mąka pszenna	10 g	
Śmietana 18 %	60 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Kisiel pomarańczowo-marchwiowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Startą na drobne wióry marchew ugotuj w 200 ml wody z częścią cukru i połową soku pomarańczowego. 3. Zagęść zawiesiną z reszty soku i mąki. 4. Kisiel wyporcuj i udekoruj filetemi pomarańczy oraz listkami mięty.
Mąka ziemniaczana	34 g	
Sok pomarańczowy	300 ml	
Cukier	60 g	
Pomarańcza	2 szt.	
Mięta	do dekoracji	
Cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- krokiety z kaszą gryczaną i białym serem,
- sos pieczarkowy,
- kisiel pomarańczowo-marchwiowy,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu przygotowania potraw.

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu

Symbol i nazwa kwalifikacji: **HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań**

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. **Miejsce egzaminowania** - pomieszczenie wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 1. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla egzaminatora	szt.	1
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza oraz kreda/pisak do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki	kpl.	1
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
9.	Identyfikator dla zdającego (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1
13.	Komputer stacjonarny lub laptop lub tablet z dostępem do Internetu, do dyspozycji egzaminatora do wprowadzenia ocen do systemu informatycznego	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowiska indywidualne** składające się:

- **ze stanowiska do czytania i pisania** – stół/lawka lub wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło,
- **ze stanowiska do przygotowania i wydawania potraw** – wyposażonego w: blat roboczy, trzon kuchenny z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1 komora dla zdającego), gniazdo sieciowe bezpieczne 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego, narzędzia niezbędne do produkcji potraw i naczynia stołowe do ekspedycji potraw, miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona w chłodziarko-zamrażarce) oraz kosz z napisem: *odpady BIO*,

- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:

- **ze stanowiska ogólnodostępnego** – wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **ze stanowiska porządkowego** – wydzielonego fragmentu pomieszczenia wyposażonego w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku oraz kosz/pojemnik na odpady (z możliwością segregacji odpadów) wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **ze stanowiska do mycia rąk** – wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,
- **ze stanowiska do oceny potraw** – stół/lawka, z numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający prezentuje przygotowane potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztucce przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie kucharskie, zapaska i czapka kucharska), obuwiu roboczym oraz z 2 ścierkami kuchennymi. W sali powinien znajdować się zapasowy strój kucharski.

Wypożyczenie stanowisk egzaminacyjnych niezbędne do wykonania zadania

Tabela 2. Wypożyczenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje i parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
Indywidualne stanowisko do przygotowania i wydawania potraw				
urządzenia, narzędzia, sprzęt				
1.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego - min. 1 komora	szt. (komora)	1
2.	Kuchenka	gazowa lub elektryczna 4-palnikowa z piekarnikiem	szt.	1
3.	Blat roboczy	najlepiej ze stali nierdzewnej, długość min. 120 cm	szt.	1
4.	Chłodziarko – zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie dla 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1
5.	Waga elektroniczna	dokładność 1 g	szt.	1
6.	Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l	kpl.	1
7.	Komplet rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	kpl.	1
8.	Komplet patelni	Ø 10-12 cm, Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm, do naleśników (Ø ok. 22-24 cm)	kpl.	1
9.	Komplet misek	5 sztuk ze stali nierdzewnej, różnej wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
10.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
11.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
12.	Nóż do filetowania		szt.	1
13.	Obieraczka		szt.	1
14.	Nóż jarzyniak		szt.	1
15.	Cedzak		szt.	1
16.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
17.	Łyżka cedzakowa - szumówka		szt.	1
18.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
19.	Łyżka kuchenna		szt.	2
20.	Łopatka kuchenna		szt.	1
21.	Pędzel do smarowania	silikonowy	szt.	1
22.	Zestaw łyżek miarowych/miarek kuchennych	pojemność 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml	kpl.	1
23.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1-1 l	szt.	1
24.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1
25.	Pęseta mała do garniowania potraw		szt.	1
26.	Tarka	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
27.	Trzepaczka różgowa		szt.	1

28.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
29.	Taca	z polipropylenu lub innego tworzywa, dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
zastawa stołowa				
30.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały	kpl.	2
31.	Pucharek z podstawką	szklane, pojemność 250-300 ml	kpl.	2
32.	Talerz płaski	Ø 24-32 cm	szt.	2
33.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm	szt.	2
34.	Sosjerka z podstawką	pojemność 100-150 ml	kpl.	2
35.	Sosjerka z podstawką i łyżką do sosu	pojemność 200-250 ml	kpl.	1
36.	Komplet salatek	szklane, 2 różne pojemności ok. 0,5 – 1,5 l	kpl.	2
37.	Dodatkowa zastawa stołowa do próbowania potraw przez zdającego	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały, talerz płaski Ø 19-21 cm	kpl.	1
pozostałe wyposażenie				
38.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>odpady BIO</i>	szt.	1
39.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku posiadania kuchenek gazowych	szt.	1
40.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
41.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1

Tabela 2a. Wyposażenie stanowisk wspólnych dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
urządzenia, narzędzia, sprzęt					
Stanowisko ogólnodostępne					
1.	Kuchenka mikrofalowa		szt.	1	6
2.	Czajnik elektryczny	1,5-2,0 l	szt.	1	3
3.	Termometr do żywności z sondą	minimalny zakres temp. 0-200 °C	szt.	1	6
Stanowisko porządkowe					
4.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrzem, szczotka z drążkiem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3
5.	Kosz/pojemnik na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1	6
Stanowisko do mycia rąk					
6.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
7.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6

Stanowisko do oceny potraw					
8.	Komplet sztućców do degustacji potraw przez egzaminatora	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały	kpl.	1	1
9.	Komplet zastawy stołowej do degustacji potraw przez egzaminatora	talerz głęboki, talerz płaski Ø 24-32 cm, talerz płaski Ø 19-21 cm	kpl.	1	1
10.	Szklanka (dla egzaminatora)		szt.	1	6

Tabela 3. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego przez 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/surowca	J.m.	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do przygotowania i wydawania potraw						
1.	Jajo (rozmiar L)	szt.	2	1,50	3,00	umieścić w chłodziarce
2.	Ser biały półtłusty	kg	0,08	20,00	1,60	umieścić w chłodziarce
3.	Pomidory koktajlowe czerwone	szt.	4	0,60	2,40	
4.	Marchew (ok. 100-120 g/szt.)	szt.	1	0,80	0,80	
5.	Pieczarki	kg	0,10	16,00	1,60	
6.	Cebula żółta (ok. 90-100 g/szt.)	szt.	1	1,00	1,00	
7.	Pomarańcza (ok. 180-200 g/szt.)	szt.	1	2,50	2,50	
8.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,70	0,70	
9.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	4,00	4,00	
10.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00	
11.	Naczynia jednorazowe do odważania (poj. ok. 100 ml)	szt.	6	1,00	6,00	
12.	Tacki papierowe do odważania (Ø ok.18 cm, op. 12 szt.)	op.	1	4,00	4,00	
13.	Masło extra (op. 200 g)	op.	1/4	8,00	2,00	umieścić w chłodziarce
14.	Nać pietruszki (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/4 (2 gałązki)	3,00	0,75	
15.	Cytryna (ok. 160-200 g/szt.)	szt.	1/4	3,00	0,75	
16.	Mięta świeża (doniczka minimum 10 gałązek)	doniczka	1/5 (2 gałązki)	8,00	1,60	
17.	Worki foliowe na odpady BIO (poj. 35 l)	szt.	1	0,50	0,50	
Razem					36,20	

Tabela 3a. Materiały podlegające wymianie/uzupełnieniu po określonej liczbie zdających

Lp.	Nazwa materiału/ surowca	J.m.	Ilość	Po ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do przygotowania i wydawania potraw								
1.	Mąka pszenna zwykła typ 450 lub 500 (op. 1 kg)	op.	1	8	4,50	4,50	0,56	

2.	Mleko 3,2 % (op. 1 l)	op.	1	8	4,50	4,50	0,56	umieścić w chłodziarce
3.	Olej rzepakowy (op. 0,5 l)	op.	1	6	8,00	8,00	1,33	
4.	Kasza gryczana palona (op. 1 kg)	op.	1	10	10,00	10,00	1,00	
5.	Śmietana 18 % (op. 200 g)	op.	1	5	4,00	4,00	0,80	umieścić w chłodziarce
6.	Sól kuchenna biała drobna (op. 1 kg, jodowana lub nie)	op.	1	20	4,00	4,00	0,20	
7.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
8.	Cukier kryształ (op. 1 kg)	op.	1	25	5,00	5,00	0,20	
9.	Bułka tarta (op. 0,5 kg)	op.	1	8	6,00	6,00	0,75	
10.	Mąka ziemniaczana (op. 0,5 kg)	op.	1	20	5,00	5,00	0,25	
11.	Sok pomarańczowy (op. 1 l)	op.	1	6	10,00	10,00	1,67	
12.	Mleczko do czyszczenia (op. 500 g)	op.	1	10	8,00	8,00	0,80	
13.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	op.	1	4	6,00	6,00	1,50	
14.	Folia aluminiowa do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
15.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
Wspólne stanowisko do mycia rąk								
16.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	op.	1	10	7,00	7,00	0,70	
17.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	6	4,00	4,00	0,67	
Wspólne stanowisko porządkowe								
18.	Worki foliowe do kosza z możliwością segregacji odpadów (poj. 35 l)	szt.	3	6	0,50	1,50	0,25	
Wspólne stanowisko do oceny potraw								
19.	Woda mineralna niegazowana (op. 500 ml)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
20.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
Razem							14,32	

Uwaga:

Zakup materiałów powinien być zawsze dokonywany w sposób oszczędny i ekonomiczny.

Ilość materiałów oraz wielkość opakowań musi być dostosowana w sposób racjonalny do liczby zdających w danej kwalifikacji w ośrodku egzaminacyjnym.

Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na indywidualnym stanowisku do przygotowania i wydawania potraw dla każdego zdającego należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z Tabelą 2.,
- materiały/surowce zgodnie z Tabelą 3. i 3a.:

- surowce wymienione w Tabelach: 3. i 3a., które nie wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych, można przygotować na stanowisku na tacach plastikowych wymienionych w Tabeli 2.,
- surowce wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego. W czasie instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o surowcach umieszczonych w chłodziarko-zamrażarce,
- surowce, przy których w tabeli zapisana jest waga jednostkowa jako przedział dwóch wartości (np. 250-300 g/szt.), należy zakupić i przygotować w ilości nie mniejszej niż dolna wartość wagi podana w nawiasie. Zdający podczas egzaminu będą samodzielnie odważać i odmierzać dokładne ilości surowców potrzebnych do wykonania zadania egzaminacyjnego,
- materiały/surowce z Tabeli 3. należy przygotować dla każdego zdającego w ilości określonej w kolumnie *Ilość dla 1 zdającego*, natomiast materiały/surowce z Tabeli 3a. należy umieścić na stanowisku w całych oryginalnych opakowaniach lub opakowaniach zastępczych czytelnie oznaczonych i pozostawić je na tym stanowisku dla zdających na kolejnych zmianach. Zawartość opakowań należy kontrolować przed każdą zmianą i wymieniać/uzupełniać w miarę potrzeb (orientacyjnie po liczbie zdających określonej w tabeli).

W ośrodkach o małej liczbie zdających, w przypadku surowców takich jak sól czy mąka zawartość opakowania można podzielić na kilka stanowisk.

- jaia należy umyć i zdezynfekować,
- pieczarki – należy zakupić małe, porównywalnej wielkości,
- cytrynę należy umyć i sparzyć, przekroić wzdłuż na 4 części porównywalnej wielkości (dla każdego zdającego minimum 40 g),
- kosz/pojemnik z napisem: *odpady BIO* należy wyłożyć workiem foliowym.

Na wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a.

Na wspólnym stanowisku porządkowym należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a.

- poszczególne sekcje kosza/pojemnika na odpady segregowane należy opisać: *PAPIER, PLASTIK/METAL, ZMIESZANE* i wyłożyć workami foliowymi.

Na wspólnym stanowisku do mycia rąk należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a.,
- materiały zgodnie z Tabelą 3a.:
 - mydło antybakteryjne i ręczniki papierowe umieścić w odpowiednich dozownikach/zasobnikach,

Na wspólnym stanowisku do oceny potraw należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a. oraz butelkę wody mineralnej i kilka serwetek dla egzaminatora.

Po każdej zmianie egzaminacyjnej (po zakończeniu pracy egzaminatora) należy uporządkować wszystkie stanowiska.

Informacje dodatkowe:

przed zakupami surowców i materiałów należy zapoznać się ze wskazaniem do wszystkich zadań egzaminacyjnych wytypowanych na daną sesję egzaminacyjną, ich harmonogramem w ośrodku egzaminacyjnym, planowaną liczbą zdających na poszczególnych zmianach oraz określić łączne zapotrzebowanie na te surowce i materiały, które się powtarzają w poszczególnych zadaniach;

- w każdym dniu egzaminu przed każdą zmianą należy skontrolować stan techniczny urządzeń i instalacji niezbędnych do wykonania zadania oraz sprawdzić kompletność instrukcji obsługi maszyn i urządzeń; nie zostawiać urządzeń włączonych,
- podczas instruktażu stanowiskowego należy:
 - zapoznać zdających z przebiegiem egzaminu, rozmieszczeniem stanowisk i ich wyposażeniem oraz z przepisami bhp,
 - pokazać, gdzie zgromadzone są surowce i materiały potrzebne do wykonania zadania,
 - poinstruować zdających, że pozostałe po wykonaniu zadania surowce należy pozostawić na stanowisku, a surowce wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych należy odpowiednio zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce.

Uwagi:

Ośrodek powiadamia zdających o konieczności przystąpienia do części praktycznej egzaminu we własnym kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie kucharskie, zapaska, czapka kucharska), obuwiu roboczym, z 2 ścierkami kuchennymi i z długopisem z czarnym wkładem.

Zdający musi posiadać dokument potwierdzający tożsamość oraz ważne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.