

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: zrazów drobiowych z sosem pomidorowym, kaszy jęczmiennej z warzywami i surówki z kapusty pekińskiej.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jajo zostało 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 zrazy drobiowe z sosem pomidorowym, gorącą kaszę jęczmienną z warzywami oraz surówkę z kapusty pekińskiej. 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

Zrazy drobiowe z sosem pomidorowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	300 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Sporządź wywar z warzyw korzeniowych. Ugotowane warzywa zostaw do połączenia z kaszą. - Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej, jaja i cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). - Uformuj z masy porównywalnej wielkości zrazy, po 2 sztuki na porcję, obsmaż i uduś w wywarze. - Wywar połącz z podsmażonym na maśle koncentratem pomidorowym i zagęść zawiesiną, zabieli śmietaną. - Zrazy wyporcuj na sosie pomidorowym, udekoruj grillowaną papryką i gałązkami kopru. Wydaj z kaszą jęczmienną z warzywami.
Jajo	30 g	
Bułka pszenna czerstwa	50 g	
Marchew	100 g	
Cebula	60 g	
Pietruszka	60 g	
Seler	60 g	
Mąka pszenna	40 g	
Śmietana 18 %	60 g	
Masło	20 g	
Koncentrat pomidorowy	40 g	
Olej	60 ml	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Koper	do dekoracji	
Papryka żółta	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier	do smaku	

Kasza jęczmienna z warzywami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza jęczmienna	180 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy. - Ugotuj kaszę na sypko, wymieszaj z pokrojonymi w drobną kostkę warzywami z wywaru i wyporcuj.
Masło	20 g	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Cienko poszatkuj kapustę, dodaj rozdrobnione w julienne jabłko i pokrojone w drobną kostkę ogórka i paprykę. Składniki wymieszaj z sosem winegret. 4. Wyporcuj i udekoruj pomidorami koktajlowymi oraz nacią pietruszki.
Jabłko	100 g	
Ogórek konserwowy	100 g	
Papryka czerwona	100 g	
Oliwa	80 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna, musztarda	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- zrazy drobiowe z sosem pomidorowym,
- kasza jęczmienna z warzywami,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- 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 sztucze 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.

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych niezbędne do wykonania zadania

Tabela 2. Wyposażenie 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 patelni	Ø 10-12 cm, Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm, do naleśników (Ø ok. 22-24 cm)	kpl.	1
8.	Komplet rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	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.	Obieraczka		szt.	1
13.	Nóż jarzyniak		szt.	1
14.	Cedzak		szt.	1
15.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
16.	Łyżka cedzakowa - szumówka		szt.	1
17.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
18.	Gałkownica		szt.	1
19.	Komplet rantów (pierścieni) kucharsko-cukierniczych	Ø 6 cm, Ø 8 cm	kpl.	1
20.	Łyżka kuchenna		szt.	2
21.	Łopatka kuchenna		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.	Tarka	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
26.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
27.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
28.	Pęseta mała do garniowania potraw		szt.	1
29.	Wirówka do sałaty		szt.	1
30.	Taca	z polipropylenu lub innego tworzywa, dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
zastawa stołowa				
31.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały	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	szt.	2
35.	Sosjerka z podstawką i łyżką do sosu	pojemność 200-250 ml	kpl.	1
36.	Komplet salaterek	szklany, 2 różne pojemności ok. 0,5 – 1,5 l	kpl.	1
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 wiadrem, 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.	Filet z piersi kurczaka bez skóry	kg	0,18	30,00	5,40	umieścić w chłodziarce
2.	Jajo (rozmiar L)	szt.	1	1,50	1,50	umieścić w chłodziarce
3.	Pomidory koktajlowe czerwone	szt.	4	0,60	2,40	
4.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,70	0,70	
5.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	4,00	4,00	
6.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00	
7.	Naczynia jednorazowe do odważania (poj. ok. 100 ml)	szt.	6	1,00	6,00	
8.	Tacki papierowe do odważania (Ø ok. 18 cm, op. 12 szt.)	op.	1	4,00	4,00	
9.	Bułka pszenna czerstwa (ok. 50 g/szt.)	szt.	1/2	1,50	0,75	
10.	Marchew (ok. 100-120 g/szt.)	szt.	1/2	0,80	0,40	
11.	Cebula żółta (ok. 60-70 g/szt.)	szt.	1/2	0,80	0,40	
12.	Pietruszka korzeń (ok. 150-180 g/szt.)	szt.	1/5	1,50	0,30	
13.	Seler korzeń (ok. 280-320 g/szt.)	szt.	1/8	3,20	0,40	
14.	Masło extra (op. 200 g)	op.	1/9	8,00	0,89	umieścić w chłodziarce
15.	Kapusta pekińska (ok. 600-700 g/szt.)	szt.	1/4	10,00	2,50	
16.	Jabłko (ok. 200-250 g/szt.)	szt.	1/4	1,60	0,40	
17.	Papryka czerwona (ok. 220-240 g/szt.)	szt.	1/4	4,00	1,00	
18.	Papryka żółta (ok. 220-240 g/szt.)	szt.	1/8	4,00	0,50	
19.	Ogórki konserwowe (op. 900 g wraz z zalewą, masa netto ogórków po odsączeniu 450 g)	op.	1/7 (minimum 50 g)	8,40	1,20	
20.	Koper (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/4 (2 gałązki)	3,00	0,75	
21.	Nać pietruszki (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/4 (2 gałązki)	3,00	0,75	
22.	Cytryna (ok. 160-200 g/szt.)	szt.	1/4	3,00	0,75	
23.	Worki foliowe na odpady BIO (poj. 35 l)	szt.	1	0,50	0,50	
Razem					38,49	

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.	Koncentrat pomidorowy 30 % (op. 190 g)	op.	1	8	7,00	7,00	0,88	
2.	Śmietana 18 % (op. 200 g)	op.	1	5	4,00	4,00	0,80	umieścić w chłodziarce
3.	Mąka pszenna zwykła typ 450 lub 500 (op. 1 kg)	op.	1	20	4,50	4,50	0,23	
4.	Olej rzepakowy (op. 0,5 l)	op.	1	10	8,00	8,00	0,80	
5.	Oliwa (op. 0,5 l)	op.	1	10	40,00	40,00	4,00	
6.	Kasza jęczmienna wiejska (op. 1 kg)	op.	1	10	7,00	7,00	0,70	
7.	Sól kuchenna biała drobna (op.1 kg, jodowana lub nie)	op.	1	20	4,00	4,00	0,20	
8.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
9.	Cukier kryształ (op.1 kg)	op.	1	20	5,00	5,00	0,25	
10.	Musztarda sarepska (op. 180 g)	op.	1	10	5,00	5,00	0,50	
11.	Bułka tarta (op. 0,5 kg)	op.	1	20	6,00	6,00	0,30	
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							15,66	

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.

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.

- filet z piersi kurczaka bez skóry należy umyć i zmielić (dla każdego zdającego minimum 150 g),
- jajo należy umyć i zdezynfekować,
- marchew należy przekroić w poprzek na 2 części (dla każdego zdającego minimum 50 g),
- cebule żółte należy przekroić wzdłuż na pół (po 1/2 sztuki, dla każdego zdającego minimum 30 g),
- pietruszkę należy przekroić w poprzek na 5 części (dla każdego zdającego minimum 30 g),
- seler należy umyć, przekroić na 8 części porównywalnej wielkości, zabezpieczyć w wodzie lub owinąć szczelnie folią spożywczą (dla każdego zdającego minimum 30 g),
- paprykę żółtą należy przekroić wzdłuż na 8 części porównywalnej wielkości (dla każdego zdającego minimum 25 g),
- paprykę czerwoną należy przekroić wzdłuż na 4 części porównywalnej wielkości (dla każdego zdającego minimum 50 g),
- kapustę pekińską należy przekroić wzdłuż na 4 części porównywalnej wielkości (dla każdego zdającego minimum 150 g),
- jabłko należy umyć, przekroić wzdłuż na 4 części porównywalnej wielkości, zabezpieczyć w wodzie lub owinąć szczelnie folią spożywczą (dla każdego zdającego minimum 50 g),
- ogórki konserwowe należy przygotować w całych sztukach (dla każdego zdającego minimum 50 g),
- cytrynę należy umyć i sparzyć, przekroić wzdłuż na 4 części porównywalnej wielkości (dla każdego zdającego minimum 40 g),
- oliwa – rodzaj nie ma znaczenia,
- kosz/pojemnik z napisem: *odpady BIO* 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 opisane: *PAPIER, PLASTIK/METAL, ZMIESZANE* 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 wskazaniami 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), obuwii 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.