

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 8 porcji, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: pulpetów drobiowych z sosem chrzanowym, kaszy gryczanej na sypko i surówki z kapusty pekińskiej.

Stanowisko do przygotowania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jajo zostało umyte i zdezynfekowane. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz samodzielnie. Do przygotowania 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 pulpety drobiowe z sosem chrzanowym, gorącą kaszę gryczaną na sypko 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 8 porcji

Pulpety drobiowe z sosem chrzanowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	600 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Ugotuj wywar z warzyw korzeniowych i pokrojonej w drobną kostkę cebuli. Wywar odcedź. Ugotowane warzywa korzeniowe pozostaw do połączenia z kaszą. - Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej i jaja (jeśli masa będzie za rzadka, dodaj bułkę tartą). - Z masy drobiowej uformuj porównywalnej wielkości pulpety po 2 sztuki na porcję, obtocz w mące i ugotuj w wywarze z warzyw. - Na wywarze sporządź sos chrzanowy, zagęść go zawiesiną z mąki i wody, zabil śmietaną. - Pulpety wyporcuj na sosie chrzanowym, udekoruj je grillowanymi kawałkami papryki i cukinii, wydaj z kaszą gryczaną.
Jajo	60 g	
Bułka pszenna czerstwa	80 g	
Marchew	160 g	
Cebula	80 g	
Pietruszka	160 g	
Chrzan tarty	200 g	
Mąka pszenna	80 g	
Śmietana 18 %	120 g	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Cukinia	do dekoracji	
<u>Przyprawy do pulpetów:</u> sól, pieprz czarny mielony	do smaku	
<u>Przyprawy do sosu:</u> sól, cukier, cytryna	do smaku	

Kasza gryczana na sypko		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza gryczana	400 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy. - Ugotuj kaszę na sypko. - Wymieszaj kaszę z pokrojonymi w drobną kostkę warzywami korzeniowymi z wywaru, wyporcuj.
Masło	40 g	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	800 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Odłóż 2 gałązki naci pietruszki do dekoracji, resztę drobno posiekaj. 4. Poszatkuj drobno kapustę pekińską, dodaj startą na grube wióry marchew, pokrojony w julienne ogórek i rozdrobnioną nać pietruszki. Wymieszaj z sosem winegret. 5. Surówkę wyporcuj i udekoruj ćwiartkami pomidorów koktajlowych oraz gałązkami naci pietruszki.
Marchew	200 g	
Ogórek	200 g	
Oliwa	180 ml	
Nać pietruszki	30 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna, czosnek, musztarda	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- pulpety drobiowe z sosem chrzanowym,
- kasza gryczana na sypko,
- 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 odpady	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 półka 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.	Błat 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.	Blender zanurzeniowy		szt.	1
7.	Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l	kpl.	1
8.	Komplet rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	kpl.	1
9.	Komplet patelni	Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm	kpl.	1
10.	Komplet misek	5 sztuk ze stali nierdzewnej, różnej wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
11.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
12.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	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.	Gałkownica		szt.	1
20.	Komplet rantów (pierścieni) kucharsko-cukierniczych	Ø 6 cm, Ø 8 cm	kpl.	1
21.	Łyżka kuchenna		szt.	2
22.	Łopatka kuchenna		szt.	1
23.	Kula do ucierania		szt.	1
24.	Zestaw łyżek miarowych/miarek kuchennych	pojemność 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml	kpl.	1
25.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1-1 l	szt.	1
26.	Sito do przecierania		szt.	1
27.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1

28.	Pęseta mała do garniowania potraw		szt.	1
29.	Tarka	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
30.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
31.	Taca	z polipropylenu lub innego tworzywa, dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
32.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
zastawa stołowa				
33.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały	kpl.	2
34.	Talerz płaski	Ø 24-32 cm	szt.	2
35.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm	szt.	2
36.	Talerz głęboki		szt.	2
37.	Półmisek	ceramiczny, długość ok. 18 cm	szt.	1
38.	Komplet salatek	szklany, 2 różne pojemności ok. 0,5-1,5 l	kpl.	1
39.	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				
40.	Kosz/pojemnik	z napisem: odpady BIO	szt.	1
41.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku posiadania kuchenek gazowych	szt.	1
42.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
43.	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
maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory					
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, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżka mała, widelec mały	kpl.	1	6
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	6
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 kurczaka bez skóry	kg	0,18	25,00	4,50	umieścić w chłodziarce
2.	Jajo (rozmiar L)	szt.	1	1,50	1,50	umieścić w chłodziarce
3.	Marchew (ok. 100-120 g/szt.)	szt.	1	0,80	0,80	
4.	Pomidory koktajlowe czerwone	szt.	4	0,60	2,40	
5.	Gąbka do zmywania – zmywak	szt.	1	0,70	0,70	
6.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	4,50	4,50	
7.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00	
8.	Naczynia jednorazowe do odważania (poj. ok. 100 ml)	szt.	6	1,00	6,00	
9.	Tacki papierowe do odważania (Ø ok. 18 cm, op. 12 szt.)	op.	1	5,00	5,00	
10.	Bułka pszenna czerstwa (ok. 50 g/szt.)	szt.	1/2	1,50	0,75	
11.	Cebula żółta (ok. 80-100 g/szt.)	szt.	1/4	1,00	0,25	
12.	Pietruszka (ok. 160-200 g/szt.)	szt.	1/4	2,00	0,50	
13.	Papryka czerwona (ok. 160-200 g/szt.)	szt.	1/4	3,20	0,80	
14.	Cukinia (ok. 240-270 g/szt.)	szt.	1/8	3,20	0,40	
15.	Cytryna (ok. 150-200 g/szt.)	szt.	1/2	3,00	1,50	
16.	Czosnek świeży (główka min. 6 porównywalnej wielkości ząbków)	główka	1/6 (1 ząbek)	4,20	0,70	
17.	Masło extra (op. 200 g)	op.	1/16	8,00	0,50	
18.	Kapusta pekińska (ok. 800-850 g/szt.)	szt.	1/4	10,00	2,50	
19.	Ogórek (ok. 200-250 g/szt.)	szt.	1/4	3,00	0,75	
20.	Nać pietruszki (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/2	3,00	1,50	
21.	Worki foliowe na odpady BIO (poj. 35 l)	szt.	1	0,50	0,50	
Razem					39,05	

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.	Chrzan tarty (op. 200 g)	op.	1	3	8,00	8,00	2,67	
2.	Mąka pszenna zwykła typ 450 lub 500 (op. 1 kg)	op.	1	30	4,50	4,50	0,15	
3.	Śmietana 18 % (op. 200 g)	op.	1	2	3,00	3,00	1,50	umieścić w chłodziarce
4.	Bułka tarta (op. 0,5 kg)	op.	1	10	6,00	6,00	0,60	
5.	Sól kuchenna biała drobna (op. 1 kg, jodowana lub nie)	op.	1	20	4,50	4,50	0,23	
6.	Cukier kryształ (op. 1 kg)	op.	1	40	5,00	5,00	0,13	

7.	Kasza gryczana niepalona (op. 1 kg)	op.	1	9	13,50	13,50	1,50	
8.	Oliwa (op. 0,5 l)	op.	1	9	40,00	40,00	4,44	
9.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
10.	Musztarda stołowa (op. 180 g)	op.	1	10	5,00	5,00	0,50	
11.	Mleczko do czyszczenia (op. 500 g)	op.	1	10	8,00	8,00	0,80	
12.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	op.	1	4	6,00	6,00	1,50	
13.	Folia aluminiowa do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
14.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
Wspólne stanowisko do mycia rąk								
15.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	op.	1	10	7,00	7,00	0,70	
16.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	6	4,50	4,50	0,75	
Wspólne stanowisko porządkowe								
17.	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								
18.	Woda mineralna niegazowana (op. 500 ml)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
19.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
Razem							18,80	

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 tabelami 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 masa jednostkowa jako przedział dwóch wartości (np. 250-300 g/szt.), należy zakupić i przygotować w ilości nie mniejszej niż dolna wartość masy 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 kurczaka bez skóry należy umyć i zmielić,
- jajo należy umyć i zdezynfekować,
- cebule żółta, kapustę pekińską i paprykę czerwoną należy przekroić wzdłuż na 4 części,
- pietruszkę i ogórka należy przekroić w poprzek na 4 części porównywalnej wielkości,
- cukinię należy przekroić w poprzek na 8 części porównywalnej wielkości,
- cytrynę należy umyć, sparzyć, przekroić w poprzek,
- kosz 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 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.