

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: kotletów pożarskich, purée z marchwi i ziemniaków oraz mizerii ze śmietaną.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jaja zostały zdezynfekowane. 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 gorące kotlety pożarskie, gorące purée z marchwi i ziemniaków oraz schłodzoną mizerię ze śmietaną. Potrawy udekoruj.

Zgłoś przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego, 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

Kotlety pożarskie		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso mielone z fileta z kurczaka	500 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Bułkę pszenną czerstwą namocz w mleku. - Odcisniętą bułkę rozdrobnij, dodaj do mięsa. - Masło utrzyj z połową żółtek, dodaj do masy mielonej, wyrób. - Uformuj po dwa kotlety na porcję. - Kotlety panieruj podwójnie, usmaż. - Kotlety wyporcuj z purée z marchwi i ziemniaków. - Każdą porcję kotletów udekoruj w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i posiekaną bazylią.
Bułka pszenna czerstwa	40 g	
Mleko	100 ml	
Jajo	4 szt.	
Masło extra	40 g	
Mąka pszenna	60 g	
Bułka tarta	60 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Bazylia świeża	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Purée z marchwi i ziemniaków		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	500 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Ugotuj marchew i ziemniaki z dodatkiem czosnku. - Marchew zblenduj i połącz z przeciśniętymi przez praskę ziemniakami oraz masłem. - Purée z marchwi i ziemniaków wyporcuj i posyp drobno posiekanym koprem.
Marchew	500 g	
Masło extra	40 g	
Czosnek	2 ząbki	
Koper	½ pęczka	
Sól, gałka muszkatołowa mielona, imbir mielony	do smaku	

Mizeria ze śmietaną		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ogórek świeży	440 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Obrane ogórki pokrój w cienkie plastry. 3. Śmietanę wymieszaj z posiekanym koprem. 4. Ogórki wyporcuj i polej śmietaną. 5. Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób roszponką i rzodkiewką.
Śmietana 18 %	80 g	
Koper	½ pęczka	
Roszponka	do dekoracji	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Cytryna, sól, cukier, pieprz czarny mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- kotlety pożarskie,
- purée z marchwi i ziemniaków,
- mizeria ze śmietaną,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg 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 do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki	szt.	1
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
9.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie 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:

- **indywidualne stanowisko do czytania i pisania** – stół/lawka lub wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło,
- **indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw** – wyposażone 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, lub jej część w chłodziarko-zamrażarce oznaczona numerem stanowiska egzaminacyjnego) oraz kosz/pojemnik z napisem: *Odpady bio*,
- **wspólne stanowisko ogólnodostępne** – wyposażone w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **wspólne stanowisko porządkowe** – wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku, wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **wspólne stanowisko do mycia rąk** – wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe, kosz/pojemnik na odpady

(z możliwością segregacji odpadów), wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,

- **wspólne stanowisko do oceny potraw** – stół/lawka, z numerami stanowisk egzaminacyjnych do prezentacji i oceny potraw przygotowanych przez zdających. Stanowisko powinno być wyposażone w naczynia i sztucze przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora oraz dzbanek z przegotowaną wodą i szklankę.

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	Funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
Indywidualne stanowisko do sporządzania 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.	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 patelni	Ø 10-12 cm, Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm	kpl.	1
9.	Komplet misek metalowych	5 sztuk 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.	Jarzyniak		szt.	1
14.	Cedzak		szt.	1
15.	Łyżka cedzakowa - szumówka		szt.	1
16.	Tłuczek do mięsa		szt.	1
17.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
18.	Gałkownica		szt.	1
19.	Łyżka kuchenna		szt.	2
20.	Łopatka kuchenna		szt.	1
21.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1 - 1 l	szt.	1
22.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
23.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1
24.	Pęseta mała do garnirowania potraw		szt.	1
25.	Praska do ziemniaków		szt.	1
26.	Ubijak do ziemniaków		szt.	1
27.	Kula do ucierania		szt.	1

28.	Widelec do mięs		szt.	1
29.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
30.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
31.	Taca plastikowa	dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
32.	Praska do czosnku		szt.	1
zastawa stołowa				
33.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, 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.	Salaterka	szklana, pojemność 0,5 l	szt.	1
38.	Dodatkowa zastawa stołowa do próbowania potraw przez zdającego	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżka mała, widelec mały, talerz płaski Ø 19-21 cm	kpl.	1
pozostałe akcesoria				
39.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>Odpady bio</i>	szt.	1
40.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku posiadania kuchenek gazowych	szt.	1
41.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
42.	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
Wspólne stanowisko ogólnodostępne					
1.	Kuchenka mikrofalowa		szt.	1	6
2.	Maszynka do mielenia	+ końcówki do ścierania warzyw	szt.	1	3
3.	Czajnik elektryczny	1,5-2,0 l	szt.	1	3
Wspólne stanowisko porządkowe					
4.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3
Wspólne stanowisko do mycia rąk					
5.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
6.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
7.	Kosz/pojemnik na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1	6
Wspólne stanowisko do oceny potraw					
8.	Komplet sztućców do degustacji potraw przez egzaminatora	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, 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.	Dzbanek na wodę dla egzaminatora		szt.	1	6
11.	Szklanka dla egzaminatora		szt.	1	6

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

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części/elementu zamiennego/ surowca/półproduktu	J.m.	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw						
1.	Filet surowy z kurczaka (kupić w całości do zmielenia)	kg	0,28	24,00	6,72	umieścić w lodówce
2.	Jajo (rozmiar L)	szt.	2	1,50	3,00	umieścić w lodówce
3.	Pomidory koktajlowe czerwone	szt.	4	0,60	2,40	
4.	Ziemniaki (nie młode, ok. 130-150 g/szt.)	szt.	2	1,00	2,00	
5.	Marchew średnia (ok. 130-150 g/szt.)	szt.	2	0,80	1,60	
6.	Ogórek świeży (ok. 230-250 g/szt.)	szt.	1	3,00	3,00	
7.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,70	0,70	
8.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	3,00	3,00	
9.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00	
10.	Naczynia jednorazowe do odważania (poj. ok. 100 ml)	szt.	6	1,00	6,00	
11.	Tacki papierowe do odważania (ø ok. 18 cm, op. 12 szt.)	op.	1	4,00	4,00	
12.	Bułka pszenna czerstwa (ok. 40-50 g/szt.)	szt.	1/2	1,20	0,60	
13.	Masło extra (op. 200 g)	szt.	1/4	9,00	2,25	umieścić w lodówce
14.	Bazylija świeża (doniczka min. 10 gałązek)	doniczka	1/5 (2 gałązki)	7,00	1,40	
15.	Czosnek świeży (główka min. 6 porównywalnej wielkości ząbków)	główka	1/6 (1 ząbek)	3,60	0,60	
16.	Koper zielony (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/2	3,00	1,50	
17.	Roszonka (op. 100 g)	szt.	1/10	8,00	0,80	
18.	Rzodkiewka (pęczek min.10 szt.)	pęczek	1/5 (2 rzodkiewki)	3,00	0,60	
19.	Cytryna (ok. 200-240 g/szt.)	szt.	1/4 (1 ćwiartka)	3,00	0,75	
20.	Worki foliowe na odpady bio (poj. 35 l, op. 10 szt.)	op.	1/10 (1 worek)	5,00	0,50	
Razem					44,42	

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

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części/elementu zamiennego/ surowca/półproduktu	J.m.	Ilość	Po ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw								
1.	Mleko 2 % tłuszczu (op. 0,5 l)	szt.	1	8	4,00	4,00	0,50	umieścić w lodówce
2.	Mąka pszenna typ 500 (op. 1 kg)	szt.	1	25	4,50	4,50	0,18	
3.	Bułka tarta (op. 0,50 kg)	szt.	1	8	7,00	7,00	0,88	
4.	Olej rzepakowy (op. 0,5 l)	szt.	1	6	8,00	8,00	1,33	
5.	Śmietana 18% tłuszczu (op. 200 g)	szt.	1	4	3,00	3,00	0,75	umieścić w lodówce
6.	Sól kuchenna biała drobna (op.1 kg)	szt.	1	20	3,00	3,00	0,15	
7.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	szt.	1	6	2,00	2,00	0,33	
8.	Gałka muszkatołowa mielona (op. 20 g)	szt.	1	6	2,50	2,50	0,42	
9.	Imbir mielony (op. 20 g)	szt.	1	6	2,50	2,50	0,42	
10.	Cukier biały kryształ (op. 1 kg)	szt.	1	20	5,00	5,00	0,25	
11.	Mleczko do czyszczenia (op. 500 g)	szt.	1	10	8,00	8,00	0,80	
12.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	szt.	1	4	5,00	5,00	1,25	

13.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	szt.	1	6	5,00	5,00	0,83	
Wspólne stanowisko do mycia rąk								
14.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	szt.	1	10	7,00	7,00	0,70	
15.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	6	3,00	3,00	0,50	
16.	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								
17.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
Razem							9,62	

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 sporządzania i wydawania potraw należy dla każdego zdającego:

- przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2.,
 - przygotować materiał/surowce zgodnie z Tabelą 3. i 3a.:
 - 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. 100-120 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 przypadku ośrodków o małej liczbie zdających, surowce takie jak: cukier, sól, mąka czy bułka tarta można podzielić zawartość opakowania na kilka stanowisk,**
- surowy filet z kurczaka należy zmielić (nie kupować gotowego mięsa mielonego) i przygotować porcję o masie nie mniejszej niż 250 g,
 - jaja należy zdezynfekować,
 - 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.

Na wspólnym stanowisku do mycia rąk należy:

- przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a.,
- przygotować materiały zgodnie z Tabelą 3a.:
- mydło antybakteryjne i ręczniki papierowe umieścić w odpowiednich dozownikach/zasobnikach,
- poszczególne sekcje kosza/pojemnika na odpady należy wyłożyć workami foliowymi, sekcje kosza/pojemnika należy opisać: „PAPIER”, „PLASTIK/METAL” i „ZMIESZANE”.

Na wspólnym stanowisku do oceny potraw należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a.

Dzbanek należy napęlnić przegotowaną wodą, obok przygotować kilka serwetek dla egzaminatora.

Po każdej zmianie egzaminacyjnej (po zakończeniu pracy egzaminatora), należy doprowadzić wszystkie stanowiska do stanu pierwotnego oraz uzupełnić brakujące materiały.

Informacje dodatkowe:

- przed zakupami surowców i materiałów należy zapoznać się ze wskazaniami do wszystkich zadań egzaminacyjnych wytypowanych na daną sesję egzaminacyjną oraz ich harmonogramem w ośrodku egzaminacyjnym, sprawdzić, które surowce i materiały powtarzają się i w jakich ilościach i określić na nie łączne zapotrzebowanie do wszystkich zadań egzaminacyjnych;
- 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 egzaminu w obowiązkowym kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie kucharskie, zapaska, czapka kucharska), obuwiu roboczym i z 2 ścierkami kuchennymi oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.