

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: bryzolu sauté, ziemniaków gratin dauphinois oraz surówki z marchwi i pomarańczy.

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 bryzol sauté, gorące ziemniaki gratin dauphinois oraz surówkę z marchwi i pomarańczy. 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

Bryzol sauté		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Schab bez kości	4 plastry	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Płaty mięsa rozbij, uformuj bryzole i usmaż sauté na maśle klarowanym. 3. Pod koniec smażenia połóż masło ekstra na powierzchnię smażonego mięsa. 4. Bryzole sauté wyporcuj z ziemniakami gratin, udekoruj w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i koprem.
Mąka pszenna	10 g	
Masło klarowane	60 g	
Masło ekstra	20 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Koper	do dekoracji	
Sól	do smaku	

Ziemniaki gratin dauphinois		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	700 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ziemniaki po obróbce pokrój w plastry o grubości ok. 3 mm. 3. Połącz masło z przeciśniętym przez praskę lub rozdrobnionym czosnkiem, śmietanką i mlekiem, ogrzewaj do wrzenia. 4. Dodaj pokrojone ziemniaki, zagotuj i dopraw. 5. Przełóż ziemniaki wraz z sosem, w którym się gotowały do naczynia żaroodpornego i zapiekaj pod przykryciem do miękkości w temperaturze 190 °C. 6. Pod koniec zapiekania posyp startym serem i zapiecz. 7. Ziemniaki gratin wyporcuj.
Masło ekstra	20 g	
Czosnek	2 ząbki	
Śmietanka 36 %	300 ml	
Mleko	100 ml	
Ser typu gouda	80 g	
Sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa mielona	do smaku	

Surówka z marchwi i pomarańczy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Marchew i jabłko zetrzyj na grube wióry. 3. Pomarańczę wyfiletuj i pokrój w kostkę. 4. Wszystkie składniki wymieszaj z sosem z oliwy i przypraw, surówkę wyporcuj. 5. Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób nacią pietruszki i uprażonymi płatkami migdałowymi.
Jabłko	160 g	
Pomarańcza	260 g	
Oliwa	30 g	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Płatki migdałowe	do dekoracji	
Cytryna, sól, cukier	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- bryzol sauté,
- ziemniaki gratin dauphinois,
- surówka z marchwi i pomarańczy,
- 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.	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.	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	kpl.	1
8.	Komplet misek metalowych	5 sztuk różnej wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
9.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
10.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
11.	Obieraczka		szt.	1
12.	Jarzyniak		szt.	1
13.	Cedzak		szt.	1
14.	Tłuczek do mięsa		szt.	1
15.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
16.	Łyżka kuchenna		szt.	2
17.	Łopatka kuchenna		szt.	1
18.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,01 - 0,25 l	szt.	1
19.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1 - 1 l	szt.	1
20.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1
21.	Pęseta mała do garnirowania potraw		szt.	1
22.	Praska do ziemniaków		szt.	1
23.	Naczynie do zapiekania z pokrywką	pojemność ok. 1 l, wysokość dowolna	kpl.	1
24.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
25.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
26.	Trzepaczka różgowa		szt.	1

27.	Taca plastikowa	dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
28.	Praska do czosnku		szt.	1
zastawa stołowa				
29.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżka mała, widelec mały	kpl.	2
30.	Talerz płaski	Ø 24-32 cm	szt.	2
31.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm	szt.	2
32.	Talerz głęboki		szt.	2
33.	Półmisek	porcelanowy, owalny, o długości ok. 18 cm	szt.	1
34.	Salaterka	szklana, pojemność ok. 0,5 l	szt.	1
35.	Dodatkowa zastawa stołowa do próbowania potraw przez zdającego	łyżka stołowa, widelec stołowy, łyżka mała, widelec mały, talerz płaski Ø 19 - 21 cm	kpl.	1
pozostałe akcesoria				
36.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>Odpady bio</i>	szt.	1
37.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku posiadania kuchenek gazowych	szt.	1
38.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
39.	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.	Czajnik elektryczny	1,5-2,0 l	szt.	1	3
3.	Termometr do żywności z sondą	zakres temp. min. 0-100 °C	szt.	1	6
Wspólne stanowisko porządkowe					
4.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrzem, 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.	Schab bez kości (dwa całe plasty porównywalnej wielkości, waga jednego plastra ok. 130-150 g)	plaster	2	3,20	6,40	umieścić w lodówce
2.	Pomidory koktajlowe czerwone	szt.	4	0,60	2,40	
3.	Ziemniaki stare lub młode (ok. 130-150 g/szt.)	szt.	3	1,00	3,00	
4.	Marchew (ok. 160-170 g/szt.)	szt.	1	1,00	1,00	
5.	Jabłko (ok. 150 g/szt.)	szt.	1	1,00	1,00	
6.	Pomarańcza (ok. 150 g/szt.)	szt.	1	1,50	1,50	
7.	Śmietanka 36 % (op. 200-250 ml)	szt.	1	7,00	7,00	umieścić w lodówce
8.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,70	0,70	
9.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	3,00	3,00	
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.	Ser typu gouda w kawałku (op. min. 300 g)	szt.	1/6 (w 1 kawałku)	9,00	1,50	umieścić w lodówce
14.	Masło extra (op. 200 g)	szt.	1/8	9,00	1,13	umieścić w lodówce
15.	Nać pietruszki (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/4	3,00	0,75	
16.	Koper (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/4	3,00	0,75	
17.	Płatki migdałowe (op. ok. 200 g)	szt.	1/10	8,00	0,80	
18.	Czosnek świeży (główka min. 6 porównywalnej wielkości ząbków)	główka	1/6 (1 ząbek)	3,60	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					45,78	

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.	Mąka pszenna zwykła typ 450 lub 500 (op. 1 kg)	szt.	1	50	4,50	4,50	0,09	
2.	Oliwa z oliwek (op. 0,5 l)	szt.	1	20	17,00	17,00	0,85	
3.	Mleko 2 % tłuszczu (op. 0,5 l)	szt.	1	8	4,00	4,00	0,50	umieścić w lodówce
4.	Masło klarowane (op. 250 g)	szt.	1	5	20,00	20,00	4,00	umieścić w lodówce
5.	Sól kuchenna biała drobna (op.1 kg)	szt.	1	20	3,00	3,00	0,15	
6.	Gałka muszkatołowa mielona (op. 20 g)	szt.	1	6	2,50	2,50	0,42	
7.	Cukier kryształ (op. 1 kg)	szt.	1	50	5,00	5,00	0,10	
8.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	szt.	1	6	2,00	2,00	0,33	
9.	Mleczko do czyszczenia (op. 500g)	szt.	1	10	8,00	8,00	0,80	
10.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	szt.	1	4	5,00	5,00	1,25	
11.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	szt.	1	6	5,00	5,00	0,83	

Wspólne stanowisko do mycia rąk							
12.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	szt.	1	10	7,00	7,00	0,70
13.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	6	3,00	3,00	0,50
14.	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							
15.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08
Razem						10,85	

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 dla każdego zdającego należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z Tabelą 2.,
- materiały/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 ośrodkach o małej liczbie zdających, w przypadku surowców takich jak: cukier, sól czy mąka zawartość opakowania można podzielić na kilka stanowisk.

- schab bez kości należy przygotować w plastrach (po 2 całe, nieuszkodzone, porównywalnej wielkości plastry dla każdego zdającego, masa jednego plastra ok. 130-150 g),
- śmietankę 36 % należy przygotować w chłodziarce z nadmiarem (dla każdego zdającego całe opakowanie 200-250 ml),
- ser typu gouda należy przygotować w 1 kawałku możliwym do starcia na tarce,
- 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.,
- 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 napełnić 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.