

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: zupy krem z pomidorów z tostami, knedli ze śliwkami oraz surówki owocowej.

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 gorącą zupę krem z pomidorów z tostami, gorące knedle ze śliwkami oraz surówkę owocową. 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

Zupa krem z pomidorów z tostami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pomidor	300 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Pomidory zblanszuj i usuń nasiona. - Rozdrobnij marchew, seler, cebulę i podsmaż z pomidorami na maśle (1/4 ilości). - Podduszone warzywa gotuj w wodzie (ok. 200 ml) ok. 10-15 minut, zmiksuj i przetrzuj przez sito. - Sporządź podprawę zacieraną z masła (1/4 ilości) i mąki, połącz ją z zupą i zagotuj. - Przekrój kromki chleba tostowego po przekątnej na pół, posmaruj utartym masłem (1/2 ilości) z solą, czosnkiem i posiekaną bazylią, obsmaż. - Zupę krem z pomidorów wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób jogurtem i listkami bazylii. Podaj z tostami.
Marchew	80 g	
Seler	80 g	
Cebula	80 g	
Masło	80 g	
Mąka pszenna	20 g	
Chleb tostowy	4 kromki	
Jogurt naturalny gęsty	100 g	
Bazylia świeża	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, czosnek	do smaku	

Knedle ze śliwkami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki gotowane	600 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Śliwki pokrój na ćwiartki, nie rozmrażaj. 3. Ziemniaki przeciśnij przez praskę. 4. Sporządź ciasto ziemniaczane (40 g mąki pszennej zostaw do podsypywania ciasta). 5. Uformuj wałek i pokrój go na równe części. 6. Porcje ciasta nadziej śliwkami i nadaj im kształt kuli. 7. Gotuj powoli w osolonej wodzie na małym ogniu kilka minut i odcedź. 8. Śmietanę wymieszaj. 9. Knedle wydaj w dwóch równych porcjach, udekoruj w powtarzalny sposób śmietaną i listkami mięty.
Mąka pszenna	240 g	
Mąka ziemniaczana	20 g	
Jajo	1 szt.	
Śliwka mrożona	300 g	
Sól, cukier, cukier wanilinowy	do smaku	
Śmietana kwaśna 18%	140 g	
Mięta	do dekoracji	

Surówka owocowa		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jabłko	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ziarna słonecznika upraż na suchej patelni. 3. Brzoskwinie pokrój w kostkę. 4. Kiwi pokrój w ćwierćplastry. 5. Jabłko pokrój w cienkie słupki, zabezpiecz przed ciemnieniem. 6. Wymieszaj wszystkie składniki, wyporcuj na dwie równe części.
Kiwi	2 szt.	
Brzoskwinia z syropu	100 g	
Słonecznik łuskany	40 g	
Cytryna, miód naturalny, cynamon	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zupa krem z pomidorów z tostami,
- knedle ze śliwkami,
- surówka owocowa,
- sposób porcjowania 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 230V 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.	Stolnica/mata silikonowa		szt.	1
12.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
13.	Obieraczka		szt.	1
14.	Jarzyniak		szt.	1
15.	Cedzak		szt.	1
16.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
17.	Łyżka cedzakowa - szumówka		szt.	1
18.	Tłuczek do mięsa		szt.	1
19.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
20.	Gałkownica		szt.	1
21.	Łyżka kuchenna		szt.	2
22.	Łopatka kuchenna		szt.	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.	Praska do ziemniaków		szt.	1

27.	Ubijak do ziemniaków		szt.	1
28.	Kula do ucierania		szt.	1
29.	Widelec do mięs		szt.	1
30.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
31.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
32.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
33.	Taca plastikowa	dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
34.	Praska do czosnku		szt.	1
zastawa stołowa				
35.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżka mała, widelec mały	kpl.	2
36.	Talerz płaski	Ø 24-32 cm	szt.	2
37.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm	szt.	2
38.	Talerz płaski	Ø 13-17 cm	szt.	4
39.	Bulionówka z podstawką	pojemność 250-300 ml	kpl.	2
40.	Talerz głęboki		szt.	2
41.	Półmisek	porcelanowy, owalny, długość ok. 18 cm	szt.	1
42.	Salaterka	szklana, pojemność ok. 0,5 l	szt.	1
43.	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				
44.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>Odpady bio</i>	szt.	1
45.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku kuchenek gazowych	szt.	1
46.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
47.	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
Wspólne stanowisko porządkowe					
3.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3
Wspólne stanowisko do mycia rąk					
4.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
5.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
6.	Kosz/pojemnik na odpady	(z możliwością segregacji odpadów)	szt.	1	6
Wspólne stanowisko do oceny potraw					
7.	Komplet sztućców do degustacji potraw przez egzaminatora	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżka mała, widelec mały	kpl.	1	1
8.	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

9.	Dzbanek na wodę dla egzaminatora		szt.	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/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.	Pomidor (ok. 150-180 g/szt.)	szt.	1	1,50	1,50	
2.	Ziemniaki mączyste (ok. 100 - 120 g/szt.)	szt.	3	0,80	2,40	
3.	Jajo (rozmiar M)	szt.	1	1,00	1,00	umieścić w lodówce
4.	Jabłko słodkie (ok. 150-180 g)	szt.	1	1,00	1,00	
5.	Kiwi	szt.	1	2,00	2,00	
6.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,70	0,70	
7.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	3,00	3,00	
8.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00	
9.	Naczynia jednorazowe do odważania (poj. ok. 100 ml)	szt.	6	1,00	6,00	
10.	Tacki papierowe do odważania (ø ok. 18 cm, op. 12 szt.)	op.	1	4,00	4,00	
11.	Marchew mała (ok. 100-120 g/szt.)	szt.	1/2	0,60	0,30	
12.	Seler (ok. 200-220 g/szt.)	szt.	1/4	1,60	0,40	
13.	Cebula (ok. 80-100 g/szt.)	szt.	1/2	0,50	0,25	
14.	Masło extra (op. 200 g)	szt.	1/4	9,00	1,13	umieścić w lodówce
15.	Chleb tostowy (op. 500 g minimum 20 kromek)	szt.	1/10 (2 kromki)	6,00	0,60	
16.	Jogurt naturalny gęsty (op. 150 g)	szt.	1/3	3,00	1,00	umieścić w lodówce
17.	Bazylija świeża (doniczka minimum 10 gałązek)	szt.	1/5 (2 gałązki)	7,00	1,40	
18.	Czosnek świeży (główka min. 6 porównywalnej wielkości ząbków)	główka	1/6 (1 ząbek)	3,60	0,60	
19.	Śliwka mrożona bez pestek (op. 450 g)	szt.	1/3	12,00	4,00	umieścić w zamrażalniku
20.	Śmietana kwaśna 18 % (op. 400 g)	szt.	1/5	5,00	1,00	umieścić w lodówce
21.	Mięta (doniczka minimum 10 gałązek)	szt.	1/5 (2 gałązki)	7,00	1,40	
22.	Brzoskwinie połówki w syropie (op. 820 g, po odcieku 480 g)	szt.	1/9	9,00	1,00	
23.	Słonecznik łuskany (op. 100 g)	szt.	1/5	8,00	1,60	
24.	Cytryna (ok. 200-240 g/szt.)	szt.	1/4 (1 ćwiartka)	3,00	0,75	
25.	Miód naturalny wielokwiatowy (op. 250 g)	szt.	1/12	15,00	1,25	
26.	Worki foliowe na odpady bio (poj. 35 l, op. 10 szt.)	szt.	1	5,00	0,50	
Razem					41,68	

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	6	4,50	4,50	0,75	
2.	Mąka ziemniaczana (op. 0,5 kg)	szt.	1	40	5,00	5,00	0,13	
3.	Sól kuchenna biała drobna (op.1 kg)	szt.	1	20	3,00	3,00	0,15	
4.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	szt.	1	6	2,00	2,00	0,33	
5.	Cukier biały kryształ (op. 1 kg)	szt.	1	20	5,00	5,00	0,25	
6.	Cukier wanilinowy (op. 32 g)	szt.	1	2	1,00	1,00	0,50	
7.	Cynamon mielony (ok. 20 g)	szt.	1	2	2,50	2,50	1,25	
8.	Mleczko do czyszczenia (op. 500g)	szt.	1	10	8,00	8,00	0,80	
9.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	szt.	1	4	5,00	6,00	1,25	
10.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	szt.	1	6	5,00	5,00	0,83	
Wspólne stanowisko do mycia rąk								
11.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	szt.	1	10	7,00	7,00	0,70	
12.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	6	3,00	3,00	0,50	
13.	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								
14.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
Razem							7,77	

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 wymienione w Tabelach: 3. i 3a 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. 250-280 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.

- ziemniaki mączyste należy ugotować w mundurkach (po 3 sztuki całe dla każdego zdającego, waga jednej sztuki ok. 100-120 g),
- jaja należy zdezynfekować,
- w zamrażalniku należy przygotować po minimum 8 połówek mrożonych śliwek
- brzoskwinie połówki w syropie należy przygotować (dla każdego zdającego minimum 50 g brzoskwini bez syropu),
- 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.