

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 1 porcję, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: zupy kremu chrzanowego, medalionów wieprzowych panierowanych w grzankach oraz sałatki greckiej.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jajo zostało 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 gorącą zupę krem chrzanowy i gorący medalion wieprzowy panierowany w grzankach. Sałatkę grecką podaj w naczyniu wieloporcyjowym. 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 Zespołu Nadzorującego, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny przygotowanych i wyporcjowanych potraw.

Receptury na 1 porcję

Zupa krem chrzanowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Bulion warzywny	200 ml	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Ziemniaki pokrój na mniejsze kawałki, cebulę pokrój w kostkę. - Warzywa zeszklij na maśle, dodaj czosnek, połącz z bulionem, gotuj do miękkości i zblenduj. - Połącz chrzan z zupą i zagotuj. - Połącz śmietankę z zupą i zagęść żółtkiem. - Plastry boczku pokrój w cienkie paski, zrumień z obu stron. - Szczypior posiekaj (ciselè). - Zupę wyporcuj, udekoruj chipsami z boczku i szczypiorem.
Ziemniaki	150 g	
Cebula	25 g	
Czosnek	½ ząbka	
Chrzan tarty	15 g	
Masło extra	5 g	
Śmietanka 30 %	50 ml	
Żółtko	½ szt.	
Szczypior	do dekoracji	
Boczek wędzony	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, majeranek	do smaku	
Medalion wieprzowy panierowany w grzankach		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Schab bez kości	130 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Przygotuj grzanki: chleb tostowy pokrój w paski o szerokości około 3 mm, grubości około 3 mm, długości około 2 cm. Wysusz w piekarniku. - Wymieszaj grzanki z bułką tartą. - Mięso rozbij, uformuj medalion, zastosuj podwójny panierunek, usmaż. - Medalion wyporcuj i udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki.
Jajo	½ szt.	
Mąka pszenna	20 g	
Bułka tarta	20 g	
Chleb tostowy pszenny	½ kromki	
Olej rzepakowy	40 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sałatka grecka		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pomidory koktajlowe	50 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź sos winegret z dodatkiem drobno posiekanych listków bazylii i oregano. 3. Pomidory koktajlowe pokrój w ćwiartki, cebulę i ogórek w półplastry, paprykę w macedoine, a ser typu feta w kostkę. 4. Wyporcuj sałatkę grecką w salaterce, układając rozdrobnione półprodukty warstwami w kolejności od dołu: a) pomidory koktajlowe, b) ogórek świeży, c) cebula czerwona, d) papryka żółta, e) ser typu feta. 5. Wyporcjowaną sałatkę polej równomiernie sosem winegret.
Cebula czerwona	25 g	
Ogórek świeży	35 g	
Papryka żółta	25 g	
Ser typu feta	20 g	
Bazylia świeża	1 gałązka	
Oliwa	15 ml	
Oregano świeże	1 gałązka	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zupa krem chrzanowy,
- medalion wieprzowy panierowany w grzankach,
- sałatka grecka,
- 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:

- **indywidualne stanowisko do czytania i pisania** – stół/lawka lub wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło,
- **indywidualne stanowisko do przygotowania 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 w chłodziarko-zamrażarce półka lub jej część, 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 sztucce przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora oraz butelkę wody mineralnej niegazowanej, szklankę i serwetki gastronomiczne.

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.	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.	Tłuczek do mięsa		szt.	1
16.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
17.	Łyżka kuchenna		szt.	2
18.	Łopatka kuchenna		szt.	1
19.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,01-0,25 l	szt.	1
20.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1-1 l	szt.	1
21.	Komplet chochli	50 ml; 100-150 ml	kpl.	1
22.	Łyżka cedzakowa- szumówka		szt.	1
23.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
24.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
25.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
26.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1

27.	Taca plastikowa	dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
28.	Praska do czosnku		szt.	1
29.	Pęseta mała do garniowania potraw		szt.	1
30.	Blacha do wypieku ciast/pieczenia mięsa	kwadratowa o boku ok. 20 cm	szt.	1
zastawa stołowa				
31.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, 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.	Talerz głęboki		szt.	2
35.	Bulionówka z podstawką	pojemność 250-300 ml	kpl.	2
36.	Salaterka	szklana, pojemność ok. 0,5 l	szt.	1
37.	Dodatkowa zastawa stołowa do próbowania potraw przez zdającego	łyżka stołowa, widelec stołowy, łyżka mała, 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	Istotne funkcje i 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.	2	6
3.	Termometr do żywności z sondą	minimalny zakres temp. 0-100 °C	szt.	1	6
Stanowisko porządkowe					
4.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	2	6
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 (<i>PAPIER, PLASTIK/METAL, ZMIESZANE</i>)	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	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.	Ziemniaki stare lub młode (ok. 130-150 g/szt.)	szt.	3	0,80	2,40	
2.	Cebula żółta (mała ok. 50-80 g/szt.)	szt.	1	0,80	0,80	
3.	Jajo (rozmiar L)	szt.	2	1,50	3,00	umieścić w lodówce
4.	Schab bez kości (dwa całe plastry porównywalnej wielkości ok. 130-150 g/szt.)	plaster	2	4,00	8,00	umieścić w lodówce
5.	Cebula czerwona (ok. 50-70 g/szt.)	szt.	1	0,70	0,70	
6.	Gąbka do zmywania – zmywak	szt.	1	0,80	0,80	
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.	Bulion warzywny w kostkach (op. 6 szt.)	op.	1/12	4,80	0,40	
12.	Chleb tostowy pszenny (op. 500 g)	szt.	1/18 (1 kromka)	9,00	0,50	
13.	Pomidory koktajlowe czerwone	kg	0,15	24,00	3,60	
14.	Masło extra (op. 200 g)	szt.	1/9	9,00	1,00	umieścić w lodówce
15.	Śmietanka 30 % (op. 250 ml)	szt.	1/2	6,00	3,00	umieścić w lodówce
16.	Szczypior (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/4	3,00	0,75	
17.	Boczek wędzony w plastrach (op. 100 g)	szt.	1/4 (2 plastry)	10,00	2,50	umieścić w lodówce
18.	Nać pietruszki (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/4 (2 gałązki)	3,00	0,75	
19.	Czosnek świeży (główka min. 6 ząbków porównywalnej wielkości)	główka	1/6 (1 ząbek)	3,60	0,60	
20.	Ogórek świeży szklarniowy (ok. 210-240 g/szt.)	szt.	1/3	3,00	1,00	
21.	Papryka żółta (ok.220-250g/szt.)	szt.	1/4	4,50	1,13	
22.	Ser typu feta (sałatkowo-kanapkowy tłusty lub półtłusty 270 g)	szt.	1/6	9,00	1,50	umieścić w lodówce
23.	Bazylia świeża (doniczka minimum 10 gałązek)	doniczka	1/5 (2 gałązki)	8,00	1,60	

24.	Oregano świeże (doniczka minimum 10 gałązek)	doniczka	1/5 (2 gałązki)	8,00	1,60	
25.	Cytryna (ok. 150-200 g/szt.)	szt.	1/4 (1 ćwiartka)	3,00	0,75	
26.	Worki foliowe do kosza na Odpady BIO (poj. 35 l)	szt.	1	0,50	0,50	
Razem					52,88	

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 sporządzania i wydawania potraw								
1.	Chrzan tarty (op. 190 g)	op.	1/4	4	7,00	7,00	1,75	
2.	Mąka pszenna zwykła typ 450 lub 500 (op. 1 kg)	szt.	1	20	5,00	5,00	0,25	
3.	Bułka tarta (op. 0,5 kg)	szt.	1	10	6,00	6,00	0,60	
4.	Olej rzepakowy (op. 0,5 l)	szt.	1	5	8,00	8,00	1,60	
5.	Oliwa (op. 0,5 l)	szt.	1	15	17,00	17,00	1,13	
6.	Sól kuchenna biała drobna (op.1 kg, jodowana lub nie)	szt.	1	20	3,00	3,00	0,15	
7.	Majeranek suszony (op. 8 g)	szt.	1	6	3,00	3,00	0,50	
8.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	szt.	1	6	3,00	3,00	0,50	
9.	Mleczko do czyszczenia (op. 500 g)	szt.	1	10	8,00	8,00	0,80	
10.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	szt.	1	4	6,00	6,00	1,50	
11.	Papier do pieczenia (op. 10 m)	szt.	1	20	6,00	6,00	1,00	
12.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	szt.	1	6	6,00	6,00	1,00	
Wspólne stanowisko do mycia rąk								
13.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	szt.	1	10	7,00	7,00	0,70	
14.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	6	3,00	3,00	0,50	
15.	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								
16.	Woda mineralna niegazowana (op. 500 ml)	szt.	1	6	3,00	3,00	0,50	
17.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
Razem							12,81	

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 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. 130-150 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.

 - schab bez kości należy przygotować dla każdego zdającego po 2 całe plastry (nieuszkodzone, porównywalnej wielkości, bez tłuszczu, najlepiej ze środkowej części schabu),
 - jaja należy zdezynfekować,
 - boczek wędzony należy przygotować po 2 plastry dla każdego zdającego (długość plasterów boczku nie ma znaczenia,
 - bulion warzywny należy przygotować dla każdego zdającego 500 ml bulionu z ½ kostki warzywnej,
 - 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.

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 opisane: *PAPIER, PLASTIK/METAL, ZMIESZANE* wyłożyć workami foliowymi.

Na wspólnym stanowisku do oceny potraw należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a. oraz butelkę wody mineralnej i kilka serwetek dla egzaminatora (Tab. 3a.).

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.