

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 1 porcję przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: pieczonej piersi kaczki i sosu pomarańczowego, kopytek z nacią pietruszki oraz carpaccio z buraków.

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 pieczoną pierś kaczki na sosie pomarańczowym, gorące kopytka z nacią pietruszki oraz carpaccio z buraków. 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

Pieczona pierś kaczki i sos pomarańczowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pierś kaczki	½ szt.	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Przygotuj mieszankę przypraw do kaczki. - Skórę piersi natnij w kratkę, mięso natrzyj mieszanką przypraw i pozostaw na 10 minut. - Obsmaż pierś z dwóch stron do momentu wytopienia się tłuszczu i zrumienienia skóry. - Obsmażoną pierś przełóż do żaroodpornego naczynia i upiecz w temperaturze ok. 180 °C. - Na tłuszczu po obsmażeniu kaczki zeszklij rozdrobnioną cebulę, dodaj wyfiletowaną pomarańczę i brzoskwinię. - Zblenduj składniki i zredukuj sos do uzyskania właściwej konsystencji. - Upieczoną pierś kaczki pokrój ukośnie, po cztery plastry na porcję. - Wyporcuj kaczkę na sosie, z kopytkami, udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki.
Pomarańcza	½ szt.	
Olej rzepakowy	15 ml	
Cebula	25 g	
Brzoskwinia	25 g	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Przyprawy do kaczki: sól, pieprz czarny mielony, rozmaryn świeży, imbir świeży, czosnek	do smaku	
Przyprawy do sosu: miód naturalny, sól, imbir świeży	do smaku	
Kopytka z nacią pietruszki		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki ugotowane w mundurkach	100 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Ziemniaki przeciśnij przez praskę. - Sporządź ciasto ziemniaczane z drobno posiekaną nacią pietruszki. - Uformuj kopytka, ugotuj. - Wyporcuj kopytka.
Mąka pszenna	25 g	
Mąka ziemniaczana	5 g	
Jajo	¼ szt.	
Nać pietruszki	¼ pęczka	
Sól	do smaku	
Carpaccio z buraków		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Buraki ugotowane w skórce	130 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Buraki pokrój w cienkie plastry (ok. 1-2 mm). - Sporządź sos winegret z dodatkiem drobno posiekanej świeżej bazylii. Zostaw wierzchołki bazylii do dekoracji. - Wymieszaj buraki z sosem. - Pokrój ser w ćwiartki. - Wyporcuj buraki i udekoruj serem i bazylią.
Olej rzepakowy	15 ml	
Ser mozzarella	15 g	
Bazylia świeża	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony, czosnek, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- pieczona pierś kaczki i sos pomarańczowy,
- kopytka z nacią pietruszki,
- carpaccio z buraków,
- 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 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 ścierekami 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 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.	Łyżka kuchenna		szt.	2
21.	Łopatka kuchenna		szt.	1
22.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,01-0,25 l	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.	Praska do ziemniaków		szt.	1

26.	Blacha do wypieku ciast/pieczenia mięsa	kwadratowa o boku ok. 20 cm	szt.	1
27.	Pędzel do smarowania	silikonowy	szt.	1
28.	Naczynie do zapiekania z pokrywką	pojemność ok. 1 l	kpl.	1
29.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
30.	Pęseta do usuwania ości		szt.	1
31.	Pęseta mała do garniowania potraw		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 głęboki		szt.	2
39.	Półmisek	porcelanowy, owalny, długość ok. 18 cm	szt.	1
40.	Salaterka	szklana, pojemność ok. 0,5 l	szt.	1
41.	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 wyposażenie				
42.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>Odpady BIO</i>	szt.	1
43.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku posiadania kuchenek gazowych	szt.	1
44.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
45.	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.	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 wiadrzem, 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	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.	Pierś kaczki ze skórą (ok. 250-280 g/ szt.)	szt.	1	15,00	15,00	umieścić w lodówce
2.	Pomarańcza (ok. 180-200 g/szt.)	szt.	1	2,50	2,50	
3.	Cebula żółta (mała, ok. 50-80 g/szt.)	szt.	1	0,80	0,80	
4.	Pomidory koktajlowe czerwone	szt.	4	0,60	2,40	
5.	Ziemniaki mączyste (ok. 100-130 g/szt.)	szt.	2	0,80	1,60	
6.	Jajo (rozmiar L)	szt.	1	1,50	1,50	umieścić w lodówce
7.	Burak ćwikłowy (ok. 130-160 g/szt.)	szt.	2	1,00	2,00	„stary”
8.	Gąbka do zmywania – zmywak	szt.	1	0,80	0,80	
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.	Czosnek świeży (główka min. 6 porównywalnej wielkości ząbków)	główka	1/3 (2 ząbki)	3,60	1,20	
14.	Brzoskwinie połówki w syropie (op. 820 g wraz z syropem, waga owoców po odsączeniu 470 g)	szt.	1/8	12,00	1,50	
15.	Nać pietruszki (pęczek ok. 30 g)	pęczek	2/3	3,00	2,00	
16.	Rozmaryn świeży (doniczka minimum 10 gałązek)	doniczka	1/5 (2 gałązki)	10,00	2,00	
17.	Imbir świeży (ok. 100 g/szt.)	szt.	1/4	4,00	1,00	
18.	Ser mozzarella mini w kulkach (op. 285 g wraz z zalewą, waga po odsączeniu 150 g)	szt.	1/4	10,00	2,50	umieścić w lodówce
19.	Bazylia świeża (doniczka minimum 10 gałązek)	doniczka	1/5 (2 gałązki)	10,00	2,00	
20.	Cytryna (ok. 150-200 g/szt.)	szt.	1/4 (1 ćwiartka)	3,00	0,75	
21.	Worki foliowe na Odpady BIO (poj. 35 l)	szt.	1	0,50	0,50	
Razem					56,05	

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.	Olej rzepakowy (op. 0,5 l)	szt.	1	6	8,00	8,00	1,33	
2.	Miód naturalny wielokwiatowy (op. 400 g)	szt.	1	10	18,00	18,00	1,80	
3.	Sól kuchenna biała drobna (op.1 kg, jodowana lub nie)	szt.	1	20	3,00	3,00	0,15	
4.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	szt.	1	6	3,00	3,00	0,50	
5.	Mąka pszenna zwykła typ 450 lub 500 (op. 1 kg)	szt.	1	10	5,00	5,00	0,50	
6.	Mąka ziemniaczana (op. 0,5 kg)	szt.	1	25	5,00	5,00	0,20	
7.	Mleczko do czyszczenia (op. 500 g)	szt.	1	10	8,00	8,00	0,80	
8.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	szt.	1	4	6,00	6,00	1,50	
9.	Folia aluminiowa do żywności (op. 10 m)	szt.	1	6	6,00	6,00	1,00	
10.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	szt.	1	6	6,00	6,00	1,00	
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.	Woda mineralna niegazowana (op. 500 ml)	szt.	1	6	3,00	3,00	0,50	
15.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
Razem							10,81	

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. 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.

- pierś kaczki ze skórą (1 cała, nieuszkodzoną dla każdego zdającego, waga jednej sztuki ok. 250-280 g),
- ziemniaki mączyste należy ugotować w mundurkach (po 2 sztuki dla każdego zdającego, waga jednej sztuki ok. 100-130 g),
- jaja należy zdezynfekować.
- buraki należy ugotować w skórkach (po 2 sztuki dla każdego zdającego, waga jednej sztuki ok. 130-160 g),
- brzoskwinie połówki w syropie (dla każdego zdającego minimum 50 g brzoskwini bez syropu),
- 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.

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 wskazaniami 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.