

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: ryby z sosem słodko-kwaśnym, ryżu jaśminowego na sypko oraz surówki z kapusty pekińskiej.

Stanowisko do przygotowania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jaja zostały umyte i zdezynfekowane. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz samodzielnie. Do przygotowania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw o porównywalnej wielkości. Dobierz do ekspedycji przygotowanych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał: gorącą rybę z sosem słodko-kwaśnym, gorący ryż jaśminowy na sypko oraz schłodzoną surówkę z kapusty pekińskiej. 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 ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny przygotowanych i wyporcjowanych potraw.

Receptury na 4 porcje

Ryba z sosem słodko-kwaśnym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z ryby	400 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Przygotuj na każdą porcję 3 lub 4 kawałki ryby porównywalnej wielkości. - Przygotuj ciasto klar, zanurz w nim kawałki ryby i usmaż je. - Marchew pokrój w vichy, cebulę i ananasa w mirepoix, paprykę w cienkie paski. - Podsmaż cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. - Marchew połącz z podsmażonymi warzywami i duś do miękkości, dodaj paprykę i ananasa. - Sos zagęść zawiesiną z wody i mąki ziemniaczanej. - Rybę wyporcuj na sosie słodko-kwaśnym, udekoruj uprażonym sezamem i nacią pietruszki, wydaj z ryżem.
Mąka pszenna	60 g	
Mąka ziemniaczana	20 g	
Jajo	2 szt.	
Marchew	180 g	
Papryka konserwowa	120 g	
Ananas konserwowy	140 g	
Cebula	120 g	
Czosnek	2 ząbki	
Olej	100 ml	
Sezam	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
<u>Przyprawy do ryby:</u> sól, pieprz, sos sojowy	do smaku	
<u>Przyprawy do sosu:</u> sól, pieprz czarny mielony, sos sojowy, imbir, chili mielone, curry, ocet ryżowy, cukier	do smaku	

Ryż jaśminowy na sypko		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ryż jaśminowy	180 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną ryżu. - Ugotuj ryż na sypko i wyporcuj gałkownicą.
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Rozdrobnij kapustę pekińską w chiffonade. 3. Filety z pomarańczy pokrój na kawałki. 4. Kiwi pokrój w macedoine. 5. Rozdrobnione surowce wymieszaj z żurawiną i sosem majonezowo-jogurtowym. 6. Surówkę wyporcuj, udekoruj rzodkiewką i drobno posiekanym koprem.
Pomarańcza	300 g	
Kiwi	160 g	
Żurawina suszona	50 g	
Majonez	40 g	
Jogurt naturalny	40 g	
Koper	do dekoracji	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- ryba z sosem słodko-kwaśnym,
- ryż jaśminowy na sypko,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- 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

- 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:

- **stanowiska indywidualne** składające się:

- **ze stanowiska do czytania i pisania** – stół/lawka lub wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło,
- **ze stanowiska do przygotowania i wydawania potraw** – wyposażonego 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 w chłodziarko-zamrażarce) oraz kosz z napisem: *odpady BIO*,

- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:

- **ze stanowiska ogólnodostępnego** – wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **ze stanowiska porządkowego** – wydzielonego fragmentu pomieszczenia wyposażonego w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku oraz kosz/pojemnik na odpady (z możliwością segregacji odpadów) wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **ze stanowiska do mycia rąk** – wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,
- **ze stanowiska do oceny potraw** – stół/lawka, z numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający prezentuje przygotowane potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztuczce przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora.

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.

Wypożyczenie stanowisk egzaminacyjnych niezbędne do wykonania zadania

Tabela 2. Wypożyczenie 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.	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 rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	kpl.	1
8.	Komplet patelni	Ø 10-12 cm, Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm	kpl.	1
9.	Komplet misek	5 sztuk, ze stali nierdzewnej, 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.	Nóż do filetowania		szt.	1
13.	Obieraczka		szt.	1
14.	Nóż jarzyniak		szt.	1
15.	Cedzak		szt.	1
16.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
17.	Łyżka cedzakowa – szumówka		szt.	1
18.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
19.	Gałkownica		szt.	1
20.	Praska do czosnku		szt.	1
21.	Łyżka kuchenna		szt.	2
22.	Łopatka kuchenna		szt.	1
23.	Zestaw łyżek miarowych/miarek kuchennych	pojemność 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml	kpl.	1
24.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1-1 l	szt.	1
25.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1
26.	Pęseta do usuwania ości		szt.	1
27.	Pęseta mała do garniowania potraw		szt.	1

28.	Tarka	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
29.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
30.	Taca	Z polipropylenu lub innego tworzywa, dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
31.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
zastawa stołowa				
32.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały	kpl.	2
33.	Talerz płaski	Ø 24-32 cm	szt.	2
34.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm	szt.	2
35.	Talerz głęboki		szt.	2
36.	Komplet salaterek	szklany, 2 różne pojemności 0,5-1,5 l	kpl.	1
37.	Dodatkowa zastawa stołowa do próbowania potraw przez zdającego	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały, 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, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
urządzenia, narzędzia, sprzęt					
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	minimalny zakres temp. 0-200 °C	szt.	1	6
Stanowisko porządkowe					
4.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, szczotka z drążkiem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3
5.	Kosz/pojemnik na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1	6
Stanowisko do mycia rąk					
6.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
7.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
Stanowisko do oceny potraw					
8.	Komplet sztućców do degustacji potraw przez egzaminatora	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, 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.	Świeży filet z mintaja bez skóry	kg	0,25	50,00	12,50	umieścić w chłodziarce
2.	Jajo (rozmiar L)	szt.	1	1,50	1,50	umieścić w chłodziarce
3.	Marchew (ok. 90-120 g/szt.)	szt.	1	0,80	0,80	
4.	Cebula żółta (mała ok. 60-80 g/szt.)	szt.	1	0,70	0,70	
5.	Pomarańcza (ok. 150-200 g/szt.)	szt.	1	2,50	2,50	
6.	Kiwi (ok. 80-100 g/szt.)	szt.	1	2,00	2,00	
7.	Gąbka do zmywania – zmywak	szt.	1	0,70	0,70	
8.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	4,50	4,50	
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	5,00	5,00	
12.	Worki foliowe na odpady BIO (poj. 35 l)	szt.	1	0,50	0,50	
13.	Papryka czerwona konserwowa w dużych kawałkach (op. 650 g, masa po odsączeniu zalewy 300 g)	op.	1/5	10,00	2,00	
14.	Ananas plastry w syropie (op. 565 g, masa po odsączeniu 340 g)	op.	1/4	10,00	2,50	
15.	Czosnek (główka min. 6 porównywalnej wielkości ząbków)	główka	1/6 (1 ząbek)	4,20	0,70	
16.	Sezam biały łuskany (op. 100 g)	op.	1/8	5,00	0,63	
17.	Nać pietruszki (pęczek 30 g)	pęczek	1/4	3,00	0,75	
18.	Imbir korzeń (ok. 100 g/szt.)	szt.	1/4	4,00	1,00	
19.	Kapusta pekińska (ok. 600-650 g/szt.)	szt.	1/4	8,00	2,00	
20.	Żurawina suszona cała (op. 100 g)	op.	1/4	9,00	2,25	
21.	Koper (pęczek 30 g)	pęczek	1/4	3,00	0,75	
22.	Rzodkiewka (pęczek min. 10 szt.)	pęczek	1/5 (2 szt.)	3,00	0,60	
23.	Cytryna (ok. 150-200 g/szt.)	szt.	1/2	3,00	1,50	
Razem					54,38	

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	Mąka pszenna zwykła typ 450 lub 500 (op. 1 kg)	op.	1	20	4,50	4,50	0,23	
2	Mąka ziemniaczana (op. 500 g)	op.	1	40	6,00	6,00	0,15	
3	Olej rzepakowy (op. 500 ml)	op.	1	8	10,00	10,00	1,25	
4	Ryż jaśminowy (op. 1 kg)	op.	1	10	17,00	17,00	1,70	
5	Majonez dekoracyjny (op. 250 g)	op.	1	10	8,00	8,00	0,80	
6	Jogurt naturalny gęsty „typu greckiego” (op. 150 g)	op.	1	6	3,60	3,60	0,60	umieścić w chłodziarce
7	Sól kuchenna biała drobna (op.1 kg, jodowana lub nie)	op.	1	20	4,50	4,50	0,23	
8	Cukier kryształ (op. 1 kg)	op.	1	20	5,00	5,00	0,25	
9	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
10	Sos sojowy jasny (op. 150 ml)	op.	1	15	10,00	10,00	0,67	
11	Chili mielone (op. 15 g)	op.	1	5	3,00	3,00	0,60	
12	Przyprawa curry orientalna (op. 20 g)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
13	Ocet ryżowy biały (op. 500 ml)	op.	1	20	16,00	16,00	0,80	
14	Mleczko do czyszczenia (op. 500 g)	op.	1	10	8,00	8,00	0,80	
15	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	op.	1	4	6,00	6,00	1,50	
16	Folia aluminiowa do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
17	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
Wspólne stanowisko do mycia rąk								
18	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	op.	1	10	7,00	7,00	0,70	
19	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	6	4,50	4,50	0,75	
Wspólne stanowisko porządkowe								
20	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								
21	Woda mineralna niegazowana (op. 500 ml)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
22	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
Razem							14,86	

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 tabelami 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 masa jednostkowa jako przedział dwóch wartości (np. 250-280 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: sól czy mąka zawartość opakowania można podzielić na kilka stanowisk**
- świeży filet z mintaja bez skóry należy przygotować maksymalnie w dwóch kawałkach (dla każdego zdającego min. 200 g), dopuszcza się filet mrożony pod warunkiem, że jego masa po rozmrożeniu i osączeniu będzie wynosiła dla każdego zdającego min. 200 g,
 - jaia należy umyć i zdezynfekować,
 - kapustę pekińską należy przekroić wzdłuż,
 - cytrynę należy umyć, sparzyć i przekroić w poprzek,
 - 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:

- poszczególne sekcje kosza/pojemnika na odpady segregowane należy opisać: *PAPIER*, *PLASTIK/METAL*, *ZMIESZANE* i wyłożyć workami foliowymi.

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,

Na wspólnym stanowisku do oceny potraw należy przygotować wyposażenie zgodnie z tabelą 2a oraz butelkę wody mineralnej i kilka serwetek dla egzaminatora.

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.