

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 1 porcję, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: zupy krem ze szpinaku, muffin wytrawnych oraz deseru owocowego z kremem.

Stanowisko do przygotowania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jajo zostało 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 zupę krem ze szpinaku, gorące muffiny wytrawne oraz schłodzony deser owocowy z kremem. 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 1 porcję

Zupa krem ze szpinaku		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	50 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Zeszklij rozdrobnione warzywa cebulowe. - Ugotuj do miękkości warzywa korzeniowe z ziemniakiem, połącz z warzywami cebulowymi. - Dodaj szpinak i zagotuj. - Całość zblenduj. - Wyporcuj zupę, udekoruj kleksem śmietanki oraz uprażonymi płatkami migdałowymi.
Pietruszka	15 g	
Seler	15 g	
Ziemniak	50 g	
Szpinak	50 g	
Cebula żółta	10 g	
Czosnek	1/2 ząbka	
Por	20 g	
Masło	10 g	
Śmietanka 30 %	10 ml	
Płatki migdałowe	5 g	
Sól, pieprz czarny mielony, papryka ostra mielona	do smaku	

Muffiny wytrawne		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Papryka czerwona	25 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Zeszklij paprykę rozdrobnioną w brunoise oraz czerwoną cebulę rozdrobnioną w macedoine. - Ser zetrzyj na drobne wióry. - Do napowietrzonej masy jajowej dodaj zeszkłone warzywa, starty ser i pozostałe drobno pokrojone surowce. - Masę przełóż do 3 wkładek silikonowych, włożonych do formy na muffiny. - Piecz w rozgrzanym piekarniku, w temperaturze ok. 180 °C. - Wyporcuj muffiny, udekoruj kielkami rzodkiewki.
Jajo	1 szt.	
Czosnek	1/4 ząbka	
Cebula czerwona	13 g	
Szynka	13 g	
Ser gouda	15 g	
Szczypiorek	1/8 łyżeczki	
Olej	10 ml	
Kielki rzodkiewki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Deser owocowy z kremem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ser mascarpone	50 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 1. Truskawki rozdrobnij w cienkie plastry (pozostawiając jedną truskawkę do dekoracji). 2. Pomarańczę wyfiletuj. 3. Ze śmietanki, cukru pudru i cukru wanilinowego przygotuj krem chantilly i połącz z serem mascarpone. 4. Wyporcuj deser układając warstwami kolejno od dołu naczynia: truskawki, krem, filety pomarańczy, krem. 5. Udekoruj deser miętą i truskawką.
Śmietanka 30 %	75 ml	
Truskawki świeże	50 g	
Pomarańcza	1/2 szt.	
Cukier wanilinowy	2 g	
Mięta świeża	do dekoracji	
Cukier puder	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- zupa krem ze szpinaku,
- muffiny wytrawne,
- deser owocowy z kremem,
- 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 odpadki	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 sztucce 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.

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 rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	kpl.	1
9.	Komplet patelni	Ø 10 – 12 cm, Ø 18 – 20 cm, Ø 26 – 28 cm	kpl.	1
10.	Komplet misek	5 sztuk, ze stali nierdzewnej, różnej wielkości, 0,5 - 2,0 l	kpl.	1
11.	Wysokie naczynie (np. do ubijania śmietanki)	z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej, dopuszczone do kontaktu z żywnością, pojemność ok. 1 l	szt.	1
12.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
13.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
14.	Nóż do filetowania		szt.	1
15.	Obieraczka		szt.	1
16.	Nóż jarzyniak		szt.	1
17.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
18.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
19.	Praska do czosnku		szt.	1
20.	Blacha/forma do muffin z wkładkami silikonowymi	na 12 sztuk	kpl.	1
21.	Pędzel do smarowania	silikonowy	szt.	1
22.	Łyżka kuchenna		szt.	2
23.	Łopatka kuchenna		szt.	1

24.	Kula do ucierania		szt.	1
25.	Zestaw łyżek miarowych/miarek kuchennych	pojemność 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml	kpl.	1
26.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1-1,0 l	szt.	1
27.	Sito do przecierania		szt.	1
28.	Pęseta mała do garniowania potraw		szt.	1
29.	Tarka	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
30.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
31.	Taca	z polipropylenu lub innego tworzywa, dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
32.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
33.	Tylka otwarta gwiazdka	Ø wylotu 10-12 mm i 15-20 mm	kpl.	1
zastawa stołowa				
34.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały	kpl.	2
35.	Pucharek z podstawką	szklane, pojemność 250-300 ml	kpl.	2
36.	Bulionówka z podstawką	pojemność 250-300 ml	szt.	2
37.	Kokilka z podstawką	pojemność 0,15 i 0,30 l	kpl.	2
38.	Talerz płaski	Ø 24-32 cm	szt.	2
39.	Talerz płaski	Ø 17 cm	szt.	2
40.	Talerz głęboki		szt.	2
41.	Komplet salaterek	szklane, 2 różne pojemności 0,5-1,5 l	kpl.	1
42.	Półmisek	porcelanowy, owalny długość ok. 18 cm	szt.	1
43.	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				
44.	Kosz/pojemnik	z napisem <i>odpady BIO</i>	szt.	1
45.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku posiadania 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	Istotne funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
urządzenia, narzędzia i sprzęt					
Stanowisko ogólnodostępne					
1.	Kuchenka mikrofalowa		szt.	1	6
2.	Robot kuchenny	z przystawkami (końcówki do ubijania piany i zarabiania ciasta)	szt.	1	3
3.	Czajnik elektryczny	1,5-2,0 l	szt.	1	3
4.	Termometr do żywności z sondą	minimalny zakres temp. 0-200 °C	szt.	1	6
Stanowisko porządkowe					

5.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, szczotka z drążkiem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3
6.	Kosz/pojemnik na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1	6
Stanowisko do mycia rąk					
7.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
8.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
Stanowisko do oceny potraw					
9.	Komplet sztućców do degustacji potraw przez egzaminatora	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały	kpl.	1	1
10.	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
11.	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.	Marchew (ok. 100-120 g/szt.)	szt.	1	0,80	0,80	
2.	Ziemniak (ok. 100-150 g/szt.)	szt.	1	0,80	0,80	
3.	Śmietanka 30 % (op. 200 ml)	op.	1	8,00	8,00	umieścić w chłodziarnie
4.	Jajo (rozmiar L)	szt.	2	1,50	3,00	umieścić w chłodziarnie
5.	Pomarańcza (ok. 150-200 g/szt.)	szt.	1	2,50	2,50	
6.	Truskawki świeże	kg	0,1	30,00	3,00	
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.	Rękaw cukierniczy jednorazowy długości min. 20 cm	szt.	1	1,50	1,50	
12.	Tacki papierowe do odważania (Ø ok.18 cm, op. 12 szt.)	op.	1	5,00	5,00	
13.	Worki foliowe na odpady BIO (poj. 35 l)	szt.	1	0,50	0,50	
14.	Cebula czerwona (ok. 60-80 g/szt.)	szt.	1/2	1,00	0,50	
15.	Szynka wieprzowa wędzona w plastrach (op. 200 g)	op.	1/6	12,00	2,00	umieścić w chłodziarnie
16.	Ser gouda w kawałku (op. 250 g)	op.	1/8	12,00	1,50	umieścić w chłodziarnie
17.	Ser mascarpone (op. 500 g)	op.	1/5	20,00	4,00	umieścić w chłodziarnie
18.	Masło extra (op. 200 g)	op.	1/8	8,00	1,00	umieścić w chłodziarnie

19.	Szpinak świeży baby (op. 200 g)	op.	1/2	12,00	6,00	
20.	Mięta świeża (doniczka minimum 10 gałązek)	doniczka	1/5 (2 gałązki)	8,00	1,60	
21.	Szczypiorek (pęczek 30 g)	pęczek	1/4	3,00	0,75	
22.	Pietruszka korzeń (ok. 100-120 g/szt.)	szt.	1/3	2,00	0,67	
23.	Seler korzeń (ok. 250-300 g/szt.)	szt.	1/8	2,40	0,30	
24.	Cebula żółta (mała, ok. 60-80 g/szt.)	szt.	1/2	0,70	0,35	
25.	Papryka czerwona (ok. 200-240 g/szt.)	szt.	1/4	4,00	1,00	
26.	Por (ok. 200-220 g/szt.)	szt.	1/4	2,00	0,50	
27.	Czosnek (główka min. 6 porównywalnej wielkości ząbków)	główka	1/3 (2 duże ząbki)	4,20	1,40	
28.	Płatki migdałowe (op. 150 g)	op.	1/12	15,00	1,25	
29.	Kiełki rzodkiewki (op. 50 g)	op.	1/10	8,00	0,80	
Razem					62,92	

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 na 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do przygotowania i wydawania potraw								
1.	Olej (op. 0,5 l)	op.	1	20	10,00	10,00	0,50	
2.	Sól kuchenna biała drobna (op. 1 kg, jodowana lub nie)	op.	1	20	4,50	4,50	0,23	
3.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
4.	Papryka ostra mielona (op. 20 g)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
5.	Cukier puder (op. 0,5 kg)	op.	1	20	6,00	6,00	0,30	
6.	Cukier wanilinowy (op. 15 g)	op.	1	3	2,00	2,00	0,67	
7.	Mleczko do czyszczenia (op. 500 g)	op.	1	10	8,00	8,00	0,80	
8.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	op.	1	4	6,00	6,00	1,50	
9.	Folia aluminiowa do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
10.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
Wspólne stanowisko do mycia rąk								
11.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	op.	1	10	7,00	7,00	0,70	
12.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	6	4,50	4,50	0,75	

Wspólne stanowisko porządkowe								
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)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
15.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
Razem							9,28	

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 cukier puder zawartość opakowania można podzielić na kilka stanowisk.**
- jaia należy umyć i zdezynfekować,
 - warzywa należy podzielić tak, aby przygotować dla zdającego jeden kawałek,
 - por należy podzielić wzdłuż tak aby zdający otrzymał część białą i zieloną,
 - rozkrojony seler należy umyć i zabezpieczyć w wodzie lub szczelnie owinąć folią spożywczą,
 - kosz z napisem: *odpady BIO* należy 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 opisane: *PAPIER, PLASTIK/METAL, ZMIESZANE* 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.