

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj zadanie egzaminacyjne składające się z 3 części:

Część I - Sporządź 2 porcje sałatki z warzyw liściowych, melona i szynki dojrzewającej oraz 2 porcje napoju z malinami i miętą. Wykorzystaj receptury zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym w Tabeli 1. i Tabeli 2. Sałatkę wyporcuj do salaterki wieloporcyjowej, a napój do dzbanka.

Stanowisko jest wyposażone w niezbędny sprzęt, naczynia, zastawę stołową i surowce. Surowce potrzebne do wykonania zadania są odważone i odmierzone zgodnie z recepturami.

Do wykonania sałatki i napoju dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Część II - Skompletuj zastawę stołową do nakrycia stołu dla 2 osób zgodnie z zamieszczonym wykazem (Tabela 3.). Zgromadzoną zastawę stołową wypoleruj ręcznikiem papierowym.

Część III - Nakryj przygotowany stół restauracyjny zastawą stołową dla 2 osób zgodnie z zamieszczonym wzorcem (Ilustracja 1.).

Zgłoś Przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego, przez podniesienie ręki, wykonanie zadania egzaminacyjnego.

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.

Tabela 1. Sałatka z warzyw liściowych, melona i szynki dojrzewającej - receptura na 2 porcje

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Sałata lodowa	szt.	1/4	1. Sporządź sos: wyciśnij sok z cytryny za pomocą wyciskarki do cytrusów (cytryna została już wcześniej umyta i sparzona), przecedź. Sok połącz z oliwą z oliwek, miodem i musztardą. Dopraw do smaku solą i pieprzem, wymieszaj. 2. Sałatę lodową i szpinak umyj, osusz ręcznikiem, porwij na małe kawałki. 3. Melona obierz, usuń nasiona, pokrój w cienkie, krótkie słupki o porównywalnej wielkości. 4. Szynkę dojrzewającą pokrój w krótkie paski o porównywalnej wielkości. 5. Cebulę czerwoną umyj, obierz, pokrój w piórka. 6. Pomidory koktajlowe umyj i pokrój w ćwiartki. 7. Do miski przełóż rozdrobnioną sałatę lodową, szpinak, melona, szynkę, cebulę czerwoną i pomidory koktajlowe, polej przygotowanym sosem i delikatnie wymieszaj. W razie potrzeby dopraw solą i pieprzem. 8. Wymieszaną sałatkę przełóż do salaterki wieloporcyjowej. 9. Orzechy włoskie pokrój na mniejsze kawałki, a następnie posyp nimi powierzchnię sałatki.
Szpinak	g	30	
Melon	szt.	1/4	
Szynka dojrzewająca	g	30	
Cebula czerwona	g	30	
Pomidory koktajlowe	g	80	
Orzechy włoskie	g	10	
Cytryna	szt.	½	
Oliwa z oliwek	ml	20	
Miód naturalny	g	10	
Musztarda	g	5	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku		

Tabela 2. Napój z malinami i miętą - receptura na 2 porcje

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Woda mineralna gazowana	ml	500	1. Maliny opłucz, odsącz na sicie. Połowę malin utrzyj z cukrem za pomocą kuli, przetrzyj przez sito. 2. Liście mięty umyj i osusz. 3. Wyciśnij sok z limonki za pomocą wyciskarki do cytrusów (limonka została już wcześniej umyta i sparzona), przecedź. 4. Rozdrobnione maliny oraz liście mięty włóż do dzbanka, dodaj sok z limonki i wymieszaj. 5. Bezpośrednio przed podaniem napoju na stół wlej do dzbanka wodę mineralną, dodaj pozostałe całe maliny i kostki lodu, delikatnie wymieszaj.
Maliny	g	150	
Cukier trzcinowy	g	10	
Limonka	szt.	½	
Mięta świeża	gałązka	2	
Kostki lodu	g	50	

Tabela 3. Wykaz zastawy stołowej do nakrycia dla 2 osób

Lp.	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
1.	Talerz płaski ø 19-21 cm	2
2.	Widelec stołowy średni	2
3.	Nóż stołowy średni	2
4.	Tumbler	2
5.	Salaterka wieloporcyjowa	1
6.	Łyżka do sałaty	1
7.	Dzbanek szklany	1



Ilustracja 1. Wzorzec nakrycia stołu do konsumpcji sałatki i napoju dla 2 osób

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- sałatka z warzyw liściowych, melona i szynki dojrzewającej,
- napój z malinami i miętą,
- dobór zastawy stołowej do nakrycia dla 2 osób,
- nakrycie stołu dla 2 osób

oraz

przebieg wykonania sałatki i napoju.

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu

Symbol i nazwa kwalifikacji: **HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**

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 obserwatora	szt.	1
3.	Stolik i krzesło dla egzaminatora	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:

- **stanowiska indywidualne** (dla każdego zdającego) składające się:
 - **z indywidualnego stanowiska do czytania i pisania** - stół/ławka lub wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło,
 - **z indywidualnego stanowiska do sporządzania 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 oraz miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce) oraz kosz/pojemnik z napisem: *Odpady bio*,
 - **z indywidualnego stanowiska do obsługi gości** - stół restauracyjny z 2 krzesłami, pomocnik kelnerski (np. szafka lub stół lub wózek kelnerski) wyposażony w zastawę i bieliznę stołową,
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:

- **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **ze stanowiska porządkowego** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku,
- **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego 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).

W sali powinny znajdować się dodatkowe naczynia (talerz głęboki, talerz płaski 24-32 cm) i sztucze łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora oraz dzbanek szklany i szklanka.

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	Ilość
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.	Blat roboczy	najlepiej ze stali nierdzewnej, długość min. 120 cm	szt.	1
3.	Chłodziarko – zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min.3 półki (1 półka maksymalnie dla 2 zdających) oznaczone numerem stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1
4.	Komplet misek metalowych	5 sztuk różnej wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
5.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
6.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
7.	Obieraczka		szt.	1
8.	Jarzyniak		szt.	1
9.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
10.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
11.	Szczypce do lodu	metalowe	szt.	1
12.	Łyżka kuchenna	drewniana lub z tworzywa dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
13.	Kula do ucierania		szt.	1
14.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1-1 l	szt.	1
15.	Sito do przecierania		szt.	1
16.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1
17.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
18.	Zastawa stołowa do próbowania potraw przez zdającego	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, łyżka mała, talerz płaski Ø 19-21 cm	kpl.	1
19.	Taca	prostokątna, dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	1
20.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>Odpady bio</i>	szt.	1

Indywidualne stanowisko do obsługi gości				
urządzenia, narzędzia, sprzęt				
21.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami	umożliwiający nakrycie zastawy stołowej dla 2 osób naprzeciwko siebie i ustawienie potraw/napojów w naczyniach wieloporcyjowych na środku stołu	szt.	1
22.	Pomocnik kelnerski	może to być szafka lub stół lub wózek kelnerski	szt.	1
23.	Obrus stołowy	dowolnego koloru, dobrany do wielkości i kształtu stołu	szt.	1
24.	Molton	dobry do wielkości i kształtu stołu	szt.	1
25.	Taca	okrągła antypoślizgowa Ø ok. 32 cm	szt.	1
26.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	2
zastawa stołowa				
27.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, widelec stołowy średni, nóż stołowy średni, widelec mały, łyżka mała	kpl.	2
28.	Komplet sztućców do serwowania	łyżka do sałaty, widelec półmiskowy do mięs	kpl.	1
29.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm (najlepiej biały)	szt.	2
30.	Talerz płaski	Ø 13-17 cm (najlepiej biały)	szt.	2
31.	Salaterka	pojemności 1 l-1,5 l	szt.	1
32.	Kompotierka z podstawką	szklana, pojemność 200-250 ml	kpl.	2
33.	Dzbanek	szklany, pojemność 1,0-1,5 l	szt.	1
34.	Goblet	pojemność ok. 0,25-0,35 l	szt.	2
35.	Tumbler	pojemność ok. 0,3 l	szt.	2

Tabela 2a. Wyposażenie stanowisk wspólnych dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających
Wspólne stanowisko ogólnodostępne					
1.	Czajnik elektryczny	1,5-2,0 l	szt.	1	3
Wspólne stanowisko porządkowe					
2.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3
Wspólne stanowisko do mycia rąk					
3.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
4.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
5.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	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. zakupu	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw						
1	Salata lodowa (ok. 400-450 g/główka)	szt.	1/4 szt.	8,00	2,00	
2	Szpinak świeży baby (op. 100 g)	op.	30 g	6,00	1,80	
3	Melon żółty (ok. 400-450 g/szt.)	szt.	1/4 szt.	8,00	2,00	
4	Szynka dojrzewająca (np. kumpiak lub parmeńska) w plastrach (op. 100 g)	op.	30 g	12,00	3,60	Umieścić w lodówce
5	Cebula czerwona	kg	0,03 kg	8,00	0,24	
6	Pomidory koktajlowe czerwone	kg	0,08 kg	25,00	2,00	
7	Orzechy włoskie	kg	0,01 kg	40,00	0,40	
8	Cytryna (ok. 150-180 g/szt.)	szt.	½ szt.	2,00	1,00	
9	Oliwa z oliwek (op. 0,5 l)	op.	20 ml	10,00	0,40	
10	Miód naturalny akacjowy (op. 220 g)	op.	10 g	11,00	0,50	
11	Musztarda dijon (op. 180 g)	op.	5 g	4,00	0,11	
12	Woda mineralna gazowana (but. 0,50 l)	szt.	1 szt.	3,00	3,00	
13	Maliny świeże	kg	0,15 kg	60,00	9,00	
14	Mięta świeża (doniczka min. 10 gałązek z min. 3-4 listkami)	doniczka	2 gałązki	8,00	1,60	
15	Cukier trzcinowy (op. 0,5 kg)	op.	10 g	10,00	0,20	
16	Limonka (ok. 80-100 g/szt.)	szt.	½ szt.	2,00	1,00	
17	Kostki lodu (dowolna wielkość i kształt, op. 1 kg)	op.	50 g	10,00	0,50	Umieścić w zamrażarce
18	Rękawiczki jednorazowe	para	2 pary	1,00	2,00	
19	Worki foliowe na odpady bio (poj. 35 l, op. 10 szt.)	op.	1 worek	5,00	0,50	
20	Naczynia jednorazowe do odmierzenia/odważania (najlepiej biodegradowalne, poj. ok. 100 ml)	szt.	8	0,40	3,20	
21	Tacki papierowe do odważania	szt.	10	0,30	3,00	
Razem					38,05	

Tabela 3a. Materiały podlegające wymianie/uzupełnieniu po określonej liczbie zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części/elementu zamiennego/ surowca/półproduktu	J.m. zakupu	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.	Sól kuchenna biała drobna (op. 1 kg)	op.	1	50	3,00	3,00	0,06	
2.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	op.	1	20	3,00	3,00	0,15	
3.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	op.	1	8	5,00	5,00	0,63	
4.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	op.	1	8	5,00	5,00	0,63	
5.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	2	3,50	3,50	1,75	

Wspólne stanowisko do mycia rąk							
6.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	op.	1	12	7,00	7,00	0,58
7.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	4	3,50	3,50	0,88
8.	Worki foliowe na odpady segregowane (poj. 35 l, op. 10 szt.)	op.	1	18	5,00	5,00	0,28
Razem						4,96	

Uwaga:

Zakup materiałów powinien być zawsze dokonywany w sposób oszczędny i ekonomiczny.

Ilość materiałów oraz wielkość opakowań muszą być dostosowane 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.:
 - materiały/surowce z Tabeli 3. odważyć, odmierzyć lub odliczyć dla każdego zdającego w ilości podanej w kolumnie *Ilość dla 1 zdającego*. Do przygotowania surowców można wykorzystać naczynia jednorazowe wymienione w Tabeli 3. poz. 20-21,
 - surowce wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w chłodziarce i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego. Kostki lodu przygotować dla każdego zdającego w zamrażalniku i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego. W czasie instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o surowcach umieszczonych w chłodziarko-zamrażarce,
 - sałatę lodową i melon umyć, przekroić wzdłuż na ćwiartki,
 - cytrynę i limonkę umyć, sparzyć i przekroić w poprzek na pół,
 - miętę – przygotować całe gałązki z listkami,
 - 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 zawartość opakowania można podzielić na kilka stanowisk.**
- kosz z napisem: *Odpady bio* wyłożyć workiem foliowym.

Na indywidualnym stanowisku do obsługi gości dla każdego zdającego należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z Tabelą 2.:
 - stół restauracyjny z dwoma krzesłami ustawionymi przy stole naprzeciwko siebie nakryć moltonem i obrusem,
 - zastawę stołową, tacę okrągłą antypoślizgową oraz 2 serwety płócienne umieścić na pomocniku kelnerskim,
 - sztućce przygotować z zaciekami.

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 segregowane należy opisać: „PAPIER”, „PLASTIK/METAL”, „ZMIESZANE” i wyłożyć workami foliowymi.

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, 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.