

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj 2 zestawy potraw składające się z surówki z kapusty białej oraz kompotu z jabłek. Wykorzystaj receptury zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym w tabeli 1 i tabeli 2. Potrawy wyporcuj w naczyniach jednoporcjowych.

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

Do przygotowania i ekspedycji surówki z kapusty białej oraz kompotu z jabłek dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

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, wykonanie zadania egzaminacyjnego.

Tabela 1. Surówka z kapusty białej – receptura na 2 porcje

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta biała	g	130	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną warzyw. 2. Kapustę drobno poszatkuj, posól i wymieszaj. 3. Obranego ogórka pokrój w drobną kostkę. 4. Koper osusz i drobno posiekaj. 5. Za pomocą wyciskarki do cytrusów wyciśnij sok z cytryny. 6. Olej dopraw solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny. 7. Do odcisniętej kapusty dodaj ogórka, koper, zaprawę i wymieszaj. 8. Surówkę dopraw do smaku. 9. Przygotowaną surówkę podziel na 2 równe porcje i wyłóż w powtarzalny sposób na talerze płaskie Ø 19–21 cm, pozostaw na czystym blacie roboczym.
Ogórek	g	80	
Koper	pęczek	½	
Olej	ml	20	
Sól, cukier, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku		

Tabela 2. Kompot z jabłek – receptura na 2 porcje

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Jabłko	g	200	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną jabłek. 2. Za pomocą wyciskarki do cytrusów wyciśnij sok z cytryny. 3. Obrane jabłka pokrój w części, usuń gniazda nasienne, zabezpiecz przed ciemnieniem sokiem z cytryny. 4. Ugotuj wywar z wody, skórek z jabłek i goździków. 5. Przecedź wywar, dodaj do niego połowę cukru i zagotuj. 6. Do wywaru dodaj pokrojone w części jabłka i gotuj do miękkości. 7. Kompot dopraw do smaku cukrem i sokiem z cytryny. 8. Kompot podziel na 2 równe porcje do kompotierek. 9. Każdą kompotierekę z kompotem ustaw na podstawce z łyżką małą i pozostaw na czystym blacie roboczym.
Cukier	g	30	
Woda	ml	300	
Cytryna, goździki	do smaku		

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 3 rezultaty:

- surówka z kapusty białej,
- kompot z jabłek,
- sposób wyporcjowania i ekspedycji dań

oraz

przebieg przygotowania surówki z kapusty białej i kompotu z jabłek.

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 egzaminatora	szt.	1
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	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:
 - **ze stanowiska do czytania i pisania** - stół/lawka lub wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło,
 - **ze stanowiska do przygotowania i ekspedycji potraw oraz napojów** 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 napojów, naczynia stołowe do ekspedycji potraw i napojów oraz miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce oznaczona numerem stanowiska egzaminacyjnego) oraz kosz/pojemnik 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** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt i środki

czystości niezbędne do utrzymania porządku oraz kosz/pojemnik na odpady (z możliwością segregacji odpadów),

- **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe.

W sali na potrzeby degustacji potraw i napojów przez egzaminatora powinny znajdować się dodatkowe naczynia (talerz głęboki, talerz płaski Ø 24-32 cm) i sztucze (łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżeczka do herbaty) oraz butelka wody mineralnej niegazowanej, szklanka i serwetki gastronomiczne.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie kucharskie, zapaska i czapka kucharska), **obuwia 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, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Ilość
Indywidualne stanowisko do przygotowania i ekspedycji potraw oraz napojów				
urządzenia, narzędzia, sprzęt				
1.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego - min. 1 komora	szt. (komora)	1
2.	Kuchenka	dla 1 zdającego - min. 1 palnik, elektryczna lub gazowa (wraz z akcesoriami do zapalania: zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki)	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 stanowiska egzaminacyjnego)	szt.	1
5.	Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l	kpl.	1
6.	Komplet rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	kpl.	1
7.	Komplet misek	5 sztuk ze stali nierdzewnej różnej wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
8.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
9.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
10.	Obieraczka		szt.	1
11.	Nóż jarzyniak		szt.	1
12.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
13.	Łyżka kuchenna		szt.	2
14.	Łopatka kuchenna		szt.	1
15.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1-1 l	szt.	1
16.	Cedzak		szt.	1
17.	Tarka	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
18.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
19.	Trzepaczka różgowa	mała	szt.	1

20.	Zastawa stołowa do próbowania potraw przez zdającego	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, talerz płaski Ø 19-21 cm, szklanka	kpl.	1
21.	Taca	prostokątna, dowolnych wymiarów, z polipropylenu lub innego tworzywa, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	1
22.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>odpady BIO</i>	szt.	1
23.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
zastawa stołowa				
24.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, widelec stołowy średni, nóż stołowy średni, widelec mały, łyżka mała, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
25.	Talerz płaski	Ø 24-32 cm (najlepiej biały)	szt.	2
26.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm (najlepiej biały)	szt.	2
27.	Kompotierka z podstawką	szklane, pojemność 200 -250 ml	kpl.	2
28.	Komplet salatek	szklany lub ceramiczny, 2 różne pojemności 0,5 l-1,5 l	kpl.	1

Tabela 2a. Wyposażenie stanowisk wspólnych dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne 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, szczotka z drążkiem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3
3.	Kosz/pojemnik na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1	6
Wspólne stanowisko do mycia rąk					
4.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
5.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6

Tabela 3. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego przez 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/surowca	J.m. Zakupu	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do przygotowania i ekspedycji potraw oraz napojów						
1.	Kapusta biała (ok. 1400–1600 g/szt.)	szt.	1/10	15,00	1,50	
2.	Ogórek	kg	0,08	12,00	0,96	
3.	Koper (pęczek 30 g)	pęczek	1/2	3,00	1,50	
4.	Olej słonecznikowy (op. 500 ml)	op.	1/25 (20 ml)	10,00	0,40	
5.	Cytryna (ok. 150-180 g/szt.)	szt.	1	3,00	3,00	
6.	Jabłko (ok. 200-250 g/szt.)	szt.	1	2,00	2,00	
7.	Cukier kryształ biały	kg	0,03	6,00	0,18	

8.	Gąbka do zmywania – zmywak	szt.	1	0,70	0,70	
9.	Rękawiczki jednorazowe	para	2	1,00	2,00	
10.	Worki foliowe na odpady BIO (poj. 35 l)	szt.	1	0,50	0,50	
11.	Naczynia jednorazowe do odmierzenia/odważania surowców przez asystenta technicznego (najlepiej biodegradowalne, poj. ok. 100 ml)	szt.	2	0,50	1,00	
12.	Tacki papierowe do odważania surowców przez asystenta technicznego	szt.	5	0,50	2,50	
Razem					16,24	

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

Lp.	Nazwa materiału/surowca	J.m. zakupu	Ilość	Po ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do przygotowania i ekspedycji potraw oraz napojów								
1.	Sól kuchenna biała drobna (jodowana lub nie, op. 1 kg)	op.	1	50	4,50	4,50	0,09	
2.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	op.	1	20	3,00	3,00	0,15	
3.	Cukier kryształ biały (op. 1 kg)	op.	1	20	6,00	6,00	0,30	
4.	Goździki (op. 10 g)	op.	1	5	5,00	5,00	1,00	
5.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	op.	1	8	6,00	6,00	0,75	
6.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	op.	1	8	6,00	6,00	0,75	
7.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	2	4,50	4,50	2,25	
8.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt., dla egzaminatora)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
9.	Woda mineralna niegazowana (op. 500 ml dla egzaminatora)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
Wspólne stanowisko porządkowe								
10.	Worki foliowe do kosza z możliwością segregacji odpadów (poj. 35 l)	szt.	3	6	0,50	1,50	0,25	
Wspólne stanowisko do mycia rąk								
11.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	op.	1	12	7,00	7,00	0,58	
12.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	4	4,50	4,50	1,13	
Razem							7,83	

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 ekspedycji potraw oraz napojów 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. 11-12,
 - surowce wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w chłodziarce (za wyjątkiem śmietany, która ma pozostać na blacie roboczym) 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,
 - dla każdego zdającego należy przygotować surowce w następujący sposób:
 - kapusta biała – przekroić wzdłuż na 10 części tak, aby każda część zawierała kawałek głaba – minimum 130 g,
 - ogórek – przygotować w jednym kawałku uzyskanym po przekrojeniu ogórka w poprzek długości – 80 g,
 - koper – 1/2 pęczka – minimum 15 g,
 - olej słonecznikowy – 20 ml,
 - cytryna – 1 szt.,
 - jabłko – 1 szt. – minimum 200 g,
 - cukier – 30 g, przygotować dodatkowy cukier w opakowaniu zbiorczym uzupełnianym po określonej liczbie zdających,
 - 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 wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować wyposażenie zgodnie z tabelą 2a.

Na wspólnym stanowisku porządkowym należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z tabelą 2a,
 - materiały zgodnie z tabelą 3a:
- 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.

Po każdej zmianie egzaminacyjnej (po zakończeniu pracy egzaminatora), a przed następną, 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, sprawdzić, które surowce i materiały powtarzają się, w jakich ilościach, określić na nie łączne zapotrzebowanie do wszystkich zadań egzaminacyjnych,
- 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 przyprawy należy pozostawić na stanowisku.

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.