

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **02**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-02-22.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

PODSTAWA PROGRAMOWA
2019

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw metodą niemiecką, a napojów metodą francuską pełną, oznacz na stole wizytówką miejsca nakrycia dla Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej – carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej na podstawie receptury na 4 porcje i podaj je metodą niemiecką, dodatki do przystawki zimnej podaj metodą rosyjską.

Większość surowców niezbędnych do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajduje się cukinia i oliwa, których ilość oblicz i odważ (odmierz) sam. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz sporządzenia i podania przystawki zimnej.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości

Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay	Wino półwytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc
Przystawka zimna	Carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami	Carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami
Dodatki do przystawki zimnej	Pieczycwo, masło	Pieczycwo, masło
Zupa	Krem z borowików z groszkiem ptysiowym	Krem pietruszkowy z szynką parmeńską
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino półwytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc	Wino półwytrawne ze szczepu Shiraz
Danie główne	Pstrąg pieczony w migdałach z warzywami z puree ziemniaczano-bazyliowym	Rolada wieprzowa w sosie pieprzowym z warzywami z patelni i kluskami kładzionymi
Deser	Crème brûlée	Tort Szwarcwaldzki
Napój bezalkoholowy gorący	Cappuccino	Cappuccino

Carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami
Receptura na 4 porcje

Nazwa surowca	Ilość
Cukinia	500 g
Wędzony łosoś	ok. 100 g
Suszone pomidory z zalewy	ok. 80 g
Oliwa	120 ml
Sok z cytryny	60 ml
Koperek	4 gałązki
Sól, pieprz	do smaku
Sposób wykonania <ol style="list-style-type: none">1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw.2. Oliwę połączyć z sokiem z cytryny i posiekanym koperkiem. Doprawić solą i pieprzem.3. Plastry cukinii zamarynować w zaprawie.4. Wędzonego łososa i suszone pomidory drobno pokroić.5. Na plastrach cukinii rozłożyć łososa i pomidory.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- stół nakryty białą zastawą stołową i drobną zastawą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje przystawki zimnej – carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania przystawki zimnej – carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami z dodatkami.