

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.04**
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.04-02-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 4 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 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, 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), precedź. Sok połącz z oliwą, 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. 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.	1/2	
Oliwa	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. Liście mięty oraz rozdrobnione maliny 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	Liczba [szt.]
1.	Talerz płaski ø 19-21 cm	2
2.	Widelec stołowy średni	2
3.	Nóż stołowy średni	2
4.	Tumbler	2
5.	Salaterka	1
6.	Łyżka do sałaty	1
7.	Dzbanek szklany	1



Ilustracja 1. Wzorec 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 przygotowania sałatki i napoju.

www.EgzaminZawodowy.info

www.EgzaminZawodowy.info