

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Symbol kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **04**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-04-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 przełącz 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

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: mięsa drobiowego duszonego z pieczarkami, klusek śląskich i surówki z selera.

Stanowisko do wykonania potraw masz wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ/odmierz samodzielnie. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące: mięso drobiowe duszone z pieczarkami, gorące kluski śląskie oraz schłodzoną surówkę z selera. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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.

Receptury na 4 porcje

Mięso drobiowe duszone z pieczarkami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z kurczaka	320 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Filet z kurczaka pokrój w kostkę ok. 3x3 cm i podsmaż na części oleju. 3. Cebulę rozdrobnij w drobną kostkę, a pieczarki w plastry i podsmaż na pozostałej części oleju. Połącz z mięsem i duś. 4. Dodaj groszek zielony. 5. Pod koniec duszenia dodaj koncentrat pomidorowy. 6. Zagęść zawiesiną i zabil śmietaną. 7. Mięso drobiowe duszone z pieczarkami wyporcuj w powtarzalny sposób z kluskami śląskimi, udekoruj zielonym koprem i czerwoną papryką.
Pieczarki	150 g	
Cebula	170 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Mąka pszenna	30 g	
Groszek zielony mrożony	60g	
Koncentrat pomidorowy 30%	60 g	
Śmietana 18%	100 g	
Koper zielony	do dekoracji	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, majeranek suszony	do smaku	

Kluski śląskie		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	600 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź ciasto ziemniaczane z drobno posiekaną zieloną pietruszką. 3. Uformuj okrągłe kluski śląskie z zagłębieniem i ugotuj. 4. Wyporcuj po minimum 5 klusek na porcję.
Mąka ziemniaczana	100 g	
Jajo	2 szt.	
Pietruszka zielona	1 pęczek	
Sól	do smaku	

Surówka z selera		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Seler	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Seler i marchew zetrzyj na grube wióry, a jabłko pokrój w cienkie słupki. 3. Wymieszaj wszystkie składniki z jogurtem, wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób bazylią i pomidorami koktajlowymi.
Marchew	80 g	
Jabłko	100 g	
Jogurt naturalny	130 g	
Bazylią świeża	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier kryształ, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- mięso drobiowe duszone z pieczarkami,
- kluski śląskie,
- surówka z selera,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.