

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.04-02-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 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 sałatkę grecką i przygotuj zastawę stołową do jej ekspedycji i konsumpcji dla 2 osób.

Do wykonania zadania wykorzystaj informacje zawarte w arkuszu egzaminacyjnym:

- normatyw surowcowy na 2 porcje sałatki greckiej (Tabela 1.),
- wykaz zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji sałatki greckiej dla 2 osób (Tabela 2.),
- opis sposobu wykonania i ekspedycji sałatki greckiej,
- wzorzec wyporcjowania wieloporcyjowo sałatki greckiej (Ilustracja 1.).

Narzędzia i sprzęt oraz surowce zgodnie z normatywem surowcowym (Tabela 1.) masz zgromadzone na stanowisku. Wykorzystaj wszystkie przygotowane surowce.

Zastawę stołową skompletuj na stanowisku na podstawie wykazu zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji sałatki greckiej dla 2 osób (Tabela 2.).

Sałatkę grecką wykonaj zgodnie z informacjami zawartymi w opisie sposobu wykonania i ekspedycji sałatki greckiej oraz wzorem – Ilustracja 1.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji przygotowanej i wydanej sałatki greckiej oraz zgromadzonej zastawy stołowej.

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. Normatyw surowcowy na 2 porcje sałatki greckiej

Lp.	Surowce	Jednostka miary	Ilość
1.	Sałata lodowa	g	40
2.	Pomidory koktajlowe	g	40
3.	Ogórek świeży	g	40
4.	Cebula czerwona	g	40
5.	Papryka czerwona	g	40
6.	Oliwki czarne	g	20
7.	Ser typu feta	g	30
8.	Oliwa z oliwek	ml	50
9.	Czosnek	ząbek	1
10.	Bazylia świeża	gałązka	2
11.	Sól, pieprz czarny mielony, ocet winny	---	do smaku

Tabela 2. Wykaz zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji sałatki greckiej dla 2 osób

Lp.	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
1.	Salaterka o pojemności ok. 0,3 l	1
2.	Talerz zakąskowy	2
3.	Widelec stołowy	2
4.	Nóż stołowy	2

Opis sposobu wykonania i ekspedycji sałatki greckiej:

1. Przygotuj surowce do wykonania sałatki:
 - a) sałatę lodową umyj, osusz i porwij na małe kawałki,
 - b) pomidory koktajlowe umyj, pokrój na cztery części,
 - c) ogórek świeży umyj, osusz, pokrój w cienkie półplasty,
 - d) cebulę czerwoną umyj, obierz, opłucz i pokrój w cienkie piórka,
 - e) paprykę czerwoną umyj, oczyść z gniazda nasiennego, opłucz i pokrój w cienkie paski o długości ok. 5 cm,
 - f) ser typu feta pokrój w kostkę (o boku ok. 1 cm),
 - g) oliwki czarne pokrój w cienkie plastry (krążki).
2. Wykonaj sos winegret:
 - a) czosnek obierz, opłucz,
 - b) listki świeżej bazylii opłucz, osusz i drobno posiekaj,
 - c) czosnek przeciśnij przez praskę do czosnku,
 - d) wymieszaj trzepaczką różgową oliwę z oliwek z rozdrobnionym czosnkiem i bazylią do uzyskania jednolitej konsystencji sosu (emulsji),
 - e) sos winegret dopraw do smaku solą, pieprzem i octem winnym.
3. Zgromadź na stanowisku zastawę stołową do ekspedycji i konsumpcji sałatki greckiej dla 2 osób zgodnie z wykazem (Tabela 2).
4. Wyporcuj sałatkę grecką w salaterce zgodnie z wzorcem (Ilustracja 1.), układając rozdrobnione składniki warstwami w kolejności od dołu:
 - a) sałata lodowa,
 - b) pomidory koktajlowe,
 - c) ogórek świeży,
 - d) cebula czerwona,
 - e) papryka czerwona,
 - f) ser typu feta,
 - g) oliwki czarne.
5. Sałatkę polej równomiernie sosem winegret.



Ilustracja 1. Wzorzec wyporcjowania wieloporcjowo sałatki greckiej

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- sałatka grecka,
- dobór zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji sałatki greckiej dla 2 osób,
- wyporcjowana sałatka grecka zgodnie z wzorcem

oraz

przebieg procesu wykonania sałatki greckiej.

www.EgzaminZawodowy.info