

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie 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.02-04-23.06-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 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 1 porcję, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: łazanek z cukinią i pieczarkami, surówki z pomidorów oraz deseru truskawkowego.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz sam. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia. Jaja zostały zdezynfekowane.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw o porównywalnej wielkości. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące łazanki z cukinią i pieczarkami, surówkę z pomidorów oraz schłodzony deser truskawkowy. 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 1 porcję:

Łazanki z cukinią i pieczarkami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ciasto		1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź ciasto makaronowe, uformuj łazanki i ugotuj. 3. Cukinię wykorzystaj do sporządzenia potrawy i do dekoracji: do dekoracji przeznacz po dwa krążki cukinii na porcję, pozostałą cukinię pokrój w julienne. 4. Marchew zetrzyj na grube wióry, pieczarki pokrój w półplastry, a cebulę w drobną kostkę. 5. Cebulę podsmaż, dodaj pozostałe warzywa i krótko duś. 6. Dodaj łazanki i wymieszaj. 7. Łazanki z cukinią i pieczarkami wyporcuj, posyp posiekaną zieloną pietruszką. Udekoruj w powtarzalny sposób krążkami grillowanej cukinii.
Mąka pszenna	63 g	
Jajo	0,5 szt.	
Sól	do smaku	
Nadzienie		
Cukinia	95 g	
Pieczarki	75 g	
Cebula	25 g	
Marchew	25 g	
Olej rzepakowy	15 ml	
Zielona pietruszka	1/8 pęczka do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, oregano suszone	do smaku	

Surówka z pomidorów		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pomidory	75 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź sos winegret. 3. Cebulę pokrój w drobną kostkę. 4. Pomidory pokrój w concasse i wymieszaj z cebulą. 5. Surówkę z pomidorów wyporcuj, polej sosem winegret, udekoruj w powtarzalny sposób uprażonymi pestkami dyni i bazylią.
Oliwa	20 ml	
Cebula	20 g	
Pestki dyni	do dekoracji	
Bazylia świeża	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, oregano suszone, cukier kryształ, cytryna	do smaku	

Deser truskawkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Truskawki mrożone	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Wierzchołek mięty zostaw do dekoracji. 3. Zblenduj truskawki z pozostałą miętą, dopraw miodem i cytryną. 4. Zblendowane truskawki wyporcuj, przykryj śmietanką ubitą z cukrem pudrem, udekoruj w powtarzalny sposób czekoladą startą na drobne wióry i miętą.
Śmietanka 36%	100 g	
Cukier puder	15 g	
Mięta świeża	1 gałązka	
Gorzka czekolada	do dekoracji	
Miód, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- łazanki z cukinią i pieczarkami,
- surówka z pomidorów,
- deser truskawkowy,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.