

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Symbol kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-03-24.01-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: naleśników ze szpinakiem i serem, dipu koperkowego oraz musu brzoskwiowego.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące naleśniki ze szpinakiem i serem, schłodzony dip koperkowy oraz zestawiony mus brzoskwiowy. 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

Naleśniki ze szpinakiem i serem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Woda	200 ml	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź nadzienie do naleśników z podsmażonego drobno rozdrobnionego czosnku i szpinaku. Ser wymieszaj z ostudzoną masą szpinakowo-czosnkową. 3. Sporządź (nie używając sprzętu zmechanizowanego) ciasto naleśnikowe i usmaż naleśniki po 2 sztuki na porcję. 4. Naleśniki równomiernie nadziej przygotowanym farszem i uformuj w rulon zamknięty. Obsmaż na oleju. 5. Naleśniki wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i szczypiorkiem.
Mleko 2%	200 ml	
Mąka pszenna	200 g	
Jajo	2 szt.	
Żółtko jaja	2 szt.	
Olej rzepakowy	20 ml	
Nadzienie		
Szpinak mrożony	340 g	
Ser solankowy	200 g	
Masło extra	60 g	
Czosnek	2 ząbki	
Olej rzepakowy	60 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Szczypiorek	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Dip koperkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Śmietana 18%	100 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Jogurt naturalny i śmietanę połącz z drobno posiekanym koprem. 3. Dip przygotuj do wydania jednoporcjowo.
Jogurt naturalny	200 g	
Koper	8 gałązek	
Sól, cukier	do smaku	

Mus brzoskwiniowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Brzoskwinie z syropu	300 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Żelatynę namocz w zimnej wodzie w proporcji 1:5. 3. Brzoskwinie wykorzystaj do sporządzenia musu oraz do dekoracji. Do dekoracji pozostaw po 2 cienkie plastry owocu na porcję, pozostałe brzoskwinie zblenduj. 4. Śmietankę ubij. 5. Ubij pianę z białek, utrwaj cukrem pudrem. 6. Zblendowane brzoskwinie wymieszaj z upłynnioną żelatyną, połącz z pianą z białek i śmietanką. 7. Mus wyporcuj, schłódź i udekoruj w powtarzalny sposób plastrami brzoskwini i miętą.
Białko jaja	2 szt.	
Cukier puder	30 g	
Śmietanka 30%	100 g	
Żelatyna	10 g	
Mięta świeża	2 gałązki	
Cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- naleśniki ze szpinakiem i serem,
- dip koperkowy,
- mus brzoskwiniowy,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.