



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-01-23.01-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 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: kotletów z kapusty i mięsa, sosu pieczarkowego oraz kisielu czekoladowego.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw porównywalnej wielkości. Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące kotlety z kapusty i mięsa, gorący sos pieczarkowy oraz schłodzony kisiel czekoladowy. 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

Kotlety z kapusty i mięsa		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso mielone z fileta kurczaka	400 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź masę z mielonego mięsa, poszatowanej i ugotowanej kapusty, cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę, mąki ziemniaczanej i jaja (jeżeli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą do uzyskania odpowiedniej konsystencji). 3. Uformuj z masy owalne kotlety po 3 sztuki na porcję, obtocz w bułce tartej i usmaż. 4. Kotlety wyporcuj na sosie pieczarkowym, udekoruj zieloną pietruszką i czerwoną papryką.
Kapusta biała	400 g	
Cebula	100 g	
Olej rzepakowy	120 ml	
Bułka tarta	100 g	
Jajo	2 szt.	
Mąka ziemniaczana	20 g	
Pietruszka zielona	do dekoracji	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos pieczarkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pieczarki	200 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Rozdrobnij cebulę w drobną kostkę, pieczarki w półplasty, a marchew na grube wióry, wszystko podsmaż. 3. Warzywa duś z dodatkiem 400 ml wody, zagęść zawiesiną i zredukuj sos do wymaganej gęstości. 4. Sos zabieli śmietaną i wyporcuj.
Marchew	80 g	
Cebula	70 g	
Mąka pszenna	20 g	
Olej rzepakowy	20 ml	
Śmietana 18%	40 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Kisiel czekoladowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Czekolada mleczna	100 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Przygotuj zawiesinę z mąki ziemniaczanej i części mleka. 3. Zagotuj pozostałą część mleka z rozdrobnioną czekoladą i cukrem wanilinowym, zagęść zawiesinę. 4. Wyporcuj warstwami: kisiel, pokruszone płatki kukurydziane z miodem i orzechami, kisiel. 5. Udekoruj uprażonymi płatkami migdałowymi i truskawkami, schłódź.
Mąka ziemniaczana	40 g	
Mleko 2% tłuszczu	600 ml	
Płatki kukurydziane z miodem i orzechami	20 g	
Cukier wanilinowy	16 g	
Płatki migdałowe	do dekoracji	
Truskawki świeże	do dekoracji	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- kotlety z kapusty i mięsa,
 - sos pieczarkowy,
 - kisiel czekoladowy,
 - sposób wyporcjowania i wydania potraw
- oraz
- przebieg procesu produkcji potraw.