

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**
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.01-01-23.01-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 przekaż 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

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu białą bielizną i zastawą stołową z uwzględnieniem podania przystawki zimnej i napojów zimnych metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej na podstawie receptury na 4 porcje i podaj je metodą francuską pełną, dodatki do przystawki zimnej podaj metodą rosyjską.

Większość surowców niezbędnych do wykonania 2 porcji przystawki zimnej masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajduje się serek i chrzan, których ilość oblicz i odważ samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz sporządzenia i podania przystawki zimnej z dodatkami.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości

Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay
Przystawka zimna	Tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym	Tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym
Dodatki do przystawki zimnej	Pieczycwo, masło	Pieczycwo, masło
Zupa	Krem z pomidorów z grzankami	Krem z cukinii z paluszkami grissini
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino półwytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc	Wino półwytrawne ze szczepu Cabernet Sauvignon
Danie główne	Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z młodymi ziemniakami i warzywami gotowanymi na parze	Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym z młodymi ziemniakami i żółtą fasolką szparagową
Deser	Tort Szwardzwałdzki	Sernik z mango z sosem truskawkowym
Napój bezalkoholowy gorący	Cappuccino	Cappuccino

Tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym
Receptura na 4 porcje

Nazwa surowca	Ilość
Łosoś wędzony w plastrach	200 g
Serek śmietankowy (typu Philadelphia)	140 g
Chrzan tarty	20 g
Rzodkiewka	2 szt.
Koper	½ pęczka
Cytryna	¼ szt.
Szczypiorek do dekoracji	½ pęczka
Sól, pieprz	do smaku

Sposób wykonania

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw.
2. Wędzonego łososia pokroić w kostkę. Skropić sokiem z cytryny.
3. Rzodkiewkę pokroić w drobną kostkę. Koper posiekać.
4. Połączyć serek, chrzan, łososia i warzywa. Delikatnie wymieszać i doprawić solą i pieprzem.
5. Z uzyskanej masy uformować 8 kulek przy pomocy dwóch łyżek.
6. Każdą kulkę udekorować posiekanym szczypiorkiem.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i drobną zastawą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje przystawki zimnej – tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania przystawki zimnej – tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami.