

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Symbol 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.02-01-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: zupy kremu chrzanowego, medalionów wieprzowych panierowanych w grzankach oraz sałatki greckiej.

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

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 gorącą zupę krem chrzanowy i gorący medalion wieprzowy panierowany w grzankach. Sałatkę grecką podaj w naczyniu wieloporcyjowym. Potrawy udekoruj w powtarzalny sposób.

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.

Zgłoś przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny przygotowanych i wyporcjowanych potraw.

Receptury na 1 porcję

Zupa krem chrzanowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Bulion warzywny	200 ml	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Ziemniaki pokrój na mniejsze kawałki, cebulę pokrój w kostkę. - Warzywa zeszklij na maśle, dodaj czosnek, połącz z bulionem, gotuj do miękkości i zblenduj. - Połącz chrzan z zupą i zagotuj. - Połącz śmietankę z zupą i zagęść żółtkiem. - Plastry boczku pokrój w cienkie paski, zrumień z obu stron. - Szczypior posiekaj (ciselè). - Zupę wyporcuj, udekoruj chipsami z boczku i szczypiorem.
Ziemniaki	150 g	
Cebula	25 g	
Czosnek	½ ząbka	
Chrzan tarty	15 g	
Masło extra	5 g	
Śmietanka 30 %	50 ml	
Żółtko	½ szt.	
Szczypior	do dekoracji	
Boczek wędzony	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, majeranek	do smaku	
Medalion wieprzowy panierowany w grzankach		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Schab bez kości	130 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Przygotuj grzanki: chleb tostowy pokrój w paski o szerokości około 3 mm, grubości około 3 mm, długości około 2 cm. Wysusz w piekarniku. - Wymieszaj grzanki z bułką tartą. - Mięso rozbij, uformuj medalion, zastosuj podwójny panierunek, usmaż. - Medalion wyporcuj i udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki.
Jajo	½ szt.	
Mąka pszenna	20 g	
Bułka tarta	20 g	
Chleb tostowy pszenny	½ kromki	
Olej rzepakowy	40 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sałatka grecka		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pomidory koktajlowe	50 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź sos winegret z dodatkiem drobno posiekanych listków bazylii i oregano. 3. Pomidory koktajlowe pokrój w ćwiartki, cebulę i ogórek w półplastry, paprykę w macedoine, a ser typu feta w kostkę. 4. Wyporcuj sałatkę grecką w salaterce, układając rozdrobnione półprodukty warstwami w kolejności od dołu: a) pomidory koktajlowe, b) ogórek świeży, c) cebula czerwona, d) papryka żółta, e) ser typu feta. 5. Wyporcjowaną sałatkę polej równomiernie sosem winegret.
Cebula czerwona	25 g	
Ogórek świeży	35 g	
Papryka żółta	25 g	
Ser typu feta	20 g	
Bazylia świeża	1 gałązka	
Oliwa	15 ml	
Oregano świeże	1 gałązka	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zupa krem chrzanowy,
- medalion wieprzowy panierowany w grzankach,
- sałatka grecka,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz przebieg procesu przygotowania potraw.