

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.04**
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.04-01-25.06-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 4 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 zadanie egzaminacyjne składające się z 3 części:

Część I - Sporządź 2 porcje sałatki z awokado, mango i szynki dojrzewającej oraz 2 porcje napoju z ogórkiem i truskawkami. Wykorzystaj receptury zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym w Tabeli 1. i Tabeli 2. Sałatkę wyporcuj do salaterki, a napój do dzbanka.

Stanowisko jest wyposażone w niezbędny sprzęt, naczynia, zastawę stołową i surowce. Surowce potrzebne do wykonania zadania są odważone i odmierzone zgodnie z recepturami.

Do wykonania sałatki i napoju dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Część II - Skompletuj zastawę stołową do nakrycia stołu dla 2 osób zgodnie z zamieszczonym wykazem (Tabela 3.). Zgromadzoną zastawę stołową wypoleruj ręcznikami papierowym.

Część III - Nakryj przygotowany stół restauracyjny zastawą stołową dla 2 osób zgodnie z zamieszczonym wzorcem (Ilustracja 1.).

Zgłoś Przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego przez podniesienie ręki wykonanie zadania egzaminacyjnego.

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.

Tabela 1. Sałatka z awokado, mango i szynki dojrzewającej - receptura na 2 porcje

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Awokado	szt.	1	1. Sporządź sos: wyciśnij sok z cytryny za pomocą wyciskarki do cytrusów (cytryna została już wcześniej umyta i sparzona), przecedź. Sok połącz z oliwą, miodem i musztardą. Dopraw do smaku solą i pieprzem, wymieszaj. 2. Ziarna słonecznika upraż na suchej patelni do uzyskania jasnożółtego koloru, pozostaw do ostudzenia. 3. Mango odsącz, pokrój w krótkie słupki o porównywalnej wielkości. 4. Rukolę umyj, osusz ręcznikiem papierowym. 5. Szynkę dojrzewającą pokrój w krótkie paski o porównywalnej wielkości. 6. Awokado umyj, obierz, usuń pestkę i pokrój w kostkę o porównywalnej wielkości. 7. Do miski przełóż rukolę oraz rozdrobnione mango, awokado i szynkę dojrzewającą, polej przygotowanym sosem i delikatnie wymieszaj. W razie potrzeby dopraw solą i pieprzem. 8. Wymieszaną sałatkę przełóż do salaterki. 9. Powierzchnię sałatki posyp uprażonymi ziarnami słonecznika.
Mango z syropu	g	140	
Rukola	g	30	
Szynka dojrzewająca	g	30	
Ziarna słonecznika	g	10	
Cytryna	szt.	½	
Oliwa	ml	20	
Miód naturalny	g	10	
Musztarda	g	5	
Sól, pieprz czarny mielony		do smaku	

Tabela 2. Napój z ogórkiem i truskawkami - receptura na 2 porcje

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Woda mineralna niegazowana	ml	500	1. Truskawki umyj, usuń szypułki, opłucz, pokrój wzdłuż w plastry o porównywalnej grubości. 2. Ogórek umyj, nie obieraj, pokrój w cienkie plastry o porównywalnej grubości. 3. Liście mięty umyj i osusz. 4. Wyciśnij sok z limonki za pomocą wyciskarki do cytrusów (limonka została już wcześniej umyta i sparzona), przecedź. 5. Truskawki, ogórek oraz liście mięty włóż do dzbanka. Dodaj sok z limonki i wodę mineralną, wymieszaj. 6. Bezpośrednio przed podaniem napoju na stół dodaj do dzbanka kostki lodu.
Truskawki	g	100	
Ogórek świeży	g	100	
Mięta świeża	gałązka	2	
Limonka	szt.	1	
Kostki lodu	g	50	

Tabela 3. Wykaz zastawy stołowej do nakrycia dla 2 osób

Lp.	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
1.	Talerz płaski Ø 19-21 cm	2
2.	Widelec stołowy średni	2
3.	Nóż stołowy średni	2
4.	Tumbler	2
5.	Salaterka	1
6.	Łyżka do sałaty	1
7.	Dzbanek szklany	1



Ilustracja 1. Wzorzec nakrycia stołu do konsumpcji sałatki i napoju dla 2 osób

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- sałatka z awokado, mango i szynki dojrzewającej,
- napój z ogórkiem i truskawkami,
- dobór zastawy stołowej do nakrycia dla 2 osób,
- nakrycie stołu dla 2 osób

oraz

przebieg przygotowania sałatki i napoju.

