

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
Symbol kwalifikacji: **HGT.04**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut

HGT.04-01-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj 2 zestawy potraw składające się z ziemniaków z masłem i koprem oraz mizerii ze śmietaną. Wykorzystaj receptury zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym w tabeli 1 i tabeli 2. Potrawy wyporcuj w naczyniach jednoporcjowych.

Stanowisko jest wyposażone w niezbędny sprzęt, naczynia i zastawę stołową oraz surowce. Surowce potrzebne do wykonania zadania są odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Śmietanę 18 % zabezpiecz przed zepsuciem.

Do przygotowania i ekspedycji ziemniaków z masłem i koprem oraz mizerii ze śmietaną dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

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 ZN, przez podniesienie ręki, wykonanie zadania egzaminacyjnego.

Tabela 1. Ziemniaki z masłem i koprem – receptura na 2 porcje

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	g	500	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną ziemniaków i kopru. 2. Obrane ziemniaki gotuj od wrzącej osolonej wody do miękkości. 3. Koper osusz i drobno posiekaj. 4. Rozpuść masło na patelni. 5. Ugotowane i odcedzone ziemniaki podziel na 2 równe porcje i wyłóż w powtarzalny sposób na talerze płaskie Ø 24–32 cm. 6. Wyporcjowane ziemniaki polej masłem i posyp koprem, pozostaw na czystym blacie roboczym. Zgłoś Przewodniczącemu ZN gotowość do oceny.
Koper	pęczek	¼	
Masło extra	g	20	
Sól	do smaku		

Tabela 2. Mizeria ze śmietaną – receptura na 2 porcje

Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Ogórek	g	240	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną warzyw. 2. Obranego ogórka zetrzyj na tarce na cienkie plastry. 3. Szczypiorek osusz i drobno posiekaj. 4. Wyciśnij sok z cytryny. 5. Śmietanę dopraw solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny. 6. Wymieszaj rozdrobnionego ogórka z doprawioną śmietaną i szczypiorkiem. 7. Przygotowaną mizerię podziel na 2 równe porcje i wyłóż w powtarzalny sposób na talerze płaskie Ø 19–21 cm, pozostaw na czystym blacie roboczym.
Śmietana 18 %	g	50	
Szczypiorek	pęczek	½	
Sól, cukier, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku		

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 3 rezultaty:

- ziemniaki z masłem i koprem,
- mizeria ze śmietaną,
- sposób wyporcjowania i ekspedycji dań

oraz

przebieg przygotowania ziemniaków z masłem i koprem oraz mizerii ze śmietaną.