

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych

2021-2023 r.

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomicznych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
HGT.04	Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomicznych	941203	Pracownik pomocniczy gastronomii

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. **Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
3.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Komplet koszy do segregacji śmieci zgodny z aktualnymi przepisami	kpl.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1

11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1
-----	---	------	---

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko porządkowe** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku,
- **stanowisko magazynowe** - pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności,
- **stanowisko do mycia rąk** wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyty na ręczniki papierowe,
- **stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów** wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1- komora dla zdającego), gniazda sieciowe bezpieczne 230V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego.

Zdający przychodzi na egzamin w kompletnym ubraniu i obuwiu roboczym. W sali powinien być zapasowy komplet odzieży roboczej.

Tabela 3. Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych

Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej	Dla 1 zdającego	Dla 6 zdających
URZĄDZENIA, SPRZĘT			
1.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	Dla 1 zdającego - 1 komora; dla 6 zdających - 3 dwukomorowe lub 6 jednokomorowych	
2.	Waga	do dyspozycji	2 szt.
3.	Kuchenka gazowa lub elektryczna 4 – palnikowa z piekarnikiem	1 szt.	6 szt.
4.	Stół roboczy	1 szt.	6 szt.
5.	Kuchenka mikrofalowa	do dyspozycji	1 szt.
6.	Robot kuchenny z przystawkami (końcówki do ubicia piany i zarabiania ciasta)	do dyspozycji	2 szt.
7.	Maszynka do mielenia + końcówki do ścierania warzyw	1 szt.	2 szt.
8.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	

9.	Czajnik elektryczny (1,5 – 2,0 l)	do dyspozycji	2 szt.
10.	Blender	do dyspozycji	2 szt.
11.	Blender barowy	do dyspozycji	1 szt.
12.	Sokowirówka	do dyspozycji	1 szt.
13.	Termometr do pomiaru temperatury w chłodziarce / zamrażarce	do dyspozycji	1 szt.
14.	Kruszarka do lodu z szufelką	do dyspozycji	1 szt.
15.	Wyciskarka ręczna lub mechaniczna do cytrusów	do dyspozycji	1 szt.
NARZĘDZIA			
1.	Komplet garnków o różnej wielkości z dopasowanymi pokrywkami (3 szt.: 1,0 l; 1,5 l; 2,5 l)	1 kpl.	6 kpl.
2.	Rondel z pokrywką (1,5÷2,0 l)	1 szt.	6 szt.
3.	Komplet patelni (4 szt.: śr. 18-20 cm, 22-24 cm, 26-28 cm i do naleśników)	1 kpl.	6 kpl.
4.	Miski metalowe różnej wielkości (0,5 ÷ 2,0 l)	3 szt.	18 szt.
5.	Deski zgodne z HACCP	1 kpl.	6 kpl.
6.	Stolnica / mata	1 szt.	6 szt.
7.	Walek	1 szt.	6 szt.
8.	Nóż kuchenny uniwersalny („szefa”)	1 szt.	6 szt.
9.	Obieraczka	1 szt.	6 szt.
10.	Jarzyniak	1 szt.	6 szt.
11.	Cedzak	1 szt.	6 szt.
12.	Chochla (2 szt. 50 ml; 100-150 ml)	1 kpl	6 kpl.
13.	Łyżka cedzakowa - szumówka	1 szt.	6 szt.
14.	Tłuczek do mięsa	1 szt.	6 szt.
15.	Szczypce metalowe lub z tworzywa	1 szt.	6 szt.
16.	Gałkownica	1 szt.	6 szt.
17.	Blacha do wypieku ciast kwadratowa ok. 20 cm	1 szt.	6 szt.
18.	Pędzel do smarowania ciast	1 szt.	6 szt.
19.	Łyżka kuchenna	2 szt.	12 szt.
20.	Łopatka kuchenna	1 szt.	6 szt.
21.	Naczynie miarowe 0,5 l	1 szt.	6 kpl.
22.	Naczynie do zapiekania (0,5-1,0 l)	1 szt.	6 szt.
23.	Sito stalowe	1 szt.	6 szt.
24.	Praska do ziemniaków	do dyspozycji	3 szt.
25.	Praska do czosnku	do dyspozycji	3 szt.
26.	Otwieracz do puszek ręczny lub elektryczny	do dyspozycji	2 szt.
27.	Tarka jarzynowa metalowa o różnych oczkach	1 szt.	6 szt.
28.	Wirówka do sałaty	1 szt.	6 szt.
29.	Trzepaczka różgowa	1 szt.	6 szt.
30.	Shaker klasyczny ze stali nierdzewnej 0,7 l i jigger dwustronny	do dyspozycji	3 kpl.

31.	Wiaderko na lód ze szczypcami	1 kpl.	3 kpl.
32.	Ubijak do ziemniaków	do dyspozycji	3 szt.
NACZYNIA STOŁOWE			
1.	Komplet sztućców: łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka deserowa, łyżeczka do herbaty, łyżeczka barmańska	2 kpl.	12 kpl.
2.	Kompotierka z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
3.	Pucharek z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
4.	Bulionówka z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
5.	Talerz do dania zasadniczego	2 szt.	12 szt.
6.	Talerz głęboki	2 szt.	12 szt.
7.	Talerz zakąskowy	2 szt.	12 szt.
8.	Talerz deserowy	2 szt.	12 szt.
9.	Sosjerka (150-200 ml) z podstawką i łyżką do sosu	1 szt.	6 szt.
10.	Naczynie do dipów (50-100 ml) z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
11.	Filiżanka do herbaty z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
12.	Filiżanka do kawy z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
13.	Filiżanka do mokki z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
14.	Szklanki do kawy latte z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
15.	Półmisek owalny o dł. ok. 18 cm porcelanowy	1 szt.	6 szt.
16.	Salaterka o pojemności ok. 0,3 l	1 szt.	6 szt.
17.	Dzbanek szklany	2 szt.	12 szt.
18.	Goblet	2 szt.	12 szt.
19.	Tumbler (2 szt. ok. 0,2 l; 2 szt. ok. 0,3 l)	1 kpl.	6 kpl.
20.	Czajnik porcelanowy do herbaty	2 szt.	12 szt.
21.	Serwetnik i serwetki gastronomiczne	1 kpl.	6 kpl.
22.	Menaż	1 kpl.	6 kpl.
23.	Cukierniczka z łyżeczką	1 kpl.	6 kpl.
OGÓLNODOSTĘPNE			
1.	Ręcznik papierowy	1 szt.	6 szt.
2.	Rękawice ochronne	1 para	6 par
3.	Rękawiczki jednorazowe	3 pary	18 par
4.	Papier do pieczenia	do dyspozycji	1 rolka
5.	Folia do żywności aluminiowa	do dyspozycji	1 rolka
6.	Folia do żywności spożywcza	do dyspozycji	1 rolka
7.	Kosz na odpady bio + worki na śmieci	1 kpl.	6 kpl.
8.	Mydło antybakteryjne	do dyspozycji	1 szt.
9.	Zestaw sprzętu i środków do utrzymania czystości: mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	do dyspozycji	1 kpl.
10.	Płyn uniwersalny do mycia różnych powierzchni	do dyspozycji	1 l
11.	Płyn do mycia naczyń	0,15 l	1 l

12.	Gąbka do zmywania - zmywak	1 szt.	6 szt.
13.	Mleczko do czyszczenia	do dyspozycji	1 l
14.	Woda mineralna niegazowana	do dyspozycji	5 l
15.	Dzbanek szklany na wodę (1,0-1,5 l)	do dyspozycji	1 szt.
16.	Literatka	do dyspozycji	9 szt.
17.	Zapalniczka (zapalki)	do dyspozycji	3 szt.

UWAGA:

Na około 2 tygodnie przed terminem egzaminu z części praktycznej, Ośrodek Egzaminacyjny otrzyma *Wskazania do przygotowania stanowisk egzaminacyjnych* zawierające wykaz wyposażenia na daną sesję, specyfikację niezbędnych surowców i materiałów do wykonania zadania egzaminacyjnego (wraz z przewidywaną kalkulacją kosztów), według której powinien dokonać zakupu.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu we własnej odzieży roboczej, z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz musi posiadać dokument potwierdzającym tożsamość i długopis z czarnym wkładem.