

**Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych
na lata 2021-2023**

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

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

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

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 oraz kreda/pisak do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	kpl.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw** (dla każdego zdającego w sali) wyposażone w: blat roboczy, trzon kuchenny z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1 komora dla zdającego), gniazdo sieciowe bezpieczne 230V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji potraw, naczynia stołowe do ekspedycji potraw oraz miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce),
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
 - **ze stanowiska porządkowego** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku,
 - **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie robocze, zapaska i czapka kucharska) i obuwiu roboczym oraz z 2 ścierkami kuchennymi. W sali powinien znajdować się zapasowy strój kucharski.

Tabela 3. Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych dla 1 zdającego

L.p.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw				
urządzenia				
1.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego – min. 1 komora	szt.	1
2.	Kuchenka	gazowa lub elektryczna 4 – palnikowa z piekarnikiem	szt.	1
3.	Błat roboczy		szt.	1
4.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie dla 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1
5.	Waga elektroniczna	dokładność 1 g	szt.	1
narzędzia, sprzęt				
6.	Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l	kpl.	1
7.	Komplet rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	kpl.	1
8.	Komplet patelni	Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm, do naleśników	kpl.	1
9.	Komplet misek metalowych	3 różne wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
10.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
11.	Stolnica/mata silikonowa		szt.	1
12.	Wałek		szt.	1
13.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
14.	Obieraczka		szt.	1
15.	Jarzyniak		szt.	1
16.	Cedzak		szt.	1
17.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
18.	Łyżka cedzakowa - szumówka		szt.	1
19.	Tłuczek do mięsa		szt.	1
20.	Szczypce	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
21.	Gałkownica		szt.	1
22.	Błacha do wypieku ciast	kwadratowa ok. 20 cm	szt.	1
23.	Pędzel do smarowania		szt.	1
24.	Łyżka kuchenna		szt.	2
25.	Łopatka kuchenna		szt.	1
26.	Naczynie miarowe	pojemność od 0,1-0,5 l	szt.	1
27.	Naczynie do zapiekania	pojemność 0,5-1,0 l	szt.	1
28.	Sito do przecierania		szt.	1
29.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
30.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
31.	Wirówka do sałaty		szt.	1
zastawa stołowa				

32.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, widelec mały, łyżeczka deserowa, łyżeczka do herbaty i kawy, łyżeczka barmańska	kpl.	2
33.	Kompotierka z podstawką		kpl.	2
34.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
35.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
36.	Talerz głęboki		szt.	2
37.	Talerz płaski	Ø 26-32 cm	szt.	2
38.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm	szt.	4
39.	Talerz płaski	Ø 13-17 cm	szt.	4
40.	Sosjerka z podstawką i łyżką do sosu	pojemność 150-200 ml	kpl.	1 2
41.	Naczynie do dipu z podstawką	pojemność 50-150 ml	kpl.	2
42.	Filiżanka do herbaty z podstawką		kpl.	2
43.	Filiżanka do kawy z podstawką		kpl.	2
44.	Szklanka do kawy latte z podstawką		kpl.	2
45.	Półmisek	porcelanowy, owalny długość ok. 18 cm	szt.	1
46.	Salaterka	pojemność ok. 0,3 l	szt.	1
47.	Dzbanek szklany	pojemność 1,0-1,5 l	szt.	1
48.	Goblet		szt.	2
49.	Komplet tumblerów	pojemność ok. 0,2 l pojemność ok. 0,3 l	kpl.	2
50.	Dzbanek do herbaty	jednoporcyjowy 0,2-0,3 l	szt.	2
51.	Czajnik porcelanowy do herbaty		szt.	2
52.	Serwetnik		szt.	1
53.	Menaż		kpl.	1
54.	Cukiernica z łyżeczką		kpl.	1
pozostałe wyposażenie				
55.	Kosz/pojemnik na bio odpady		szt.	1
56.	Zapalarka do gazu/zapalniczka		szt.	1
57.	Rękawice ochronne		para	1
Planowane dodatkowo od 2024 r.:				
58.	Nóż do pieczywa		szt.	1
59.	Patelnia	Ø 10-12 cm	szt.	1
60.	Komplet rantów (pierścieni kucharsko-cukierniczych)	Ø 6 cm, Ø 8 cm	kpl.	1
61.	Trzepaczka różgowa mała		szt.	1
62.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
63.	Komplet tac	1 szt. okrągła antypoślizgowa, Ø ok. 32 cm, 1 szt. prostokątna	kpl.	1
64.	Komplet sztućców	łyżka stołowa średnia, widelec stołowy średni, nóż stołowy średni,	kpl.	1

65.	Komplet sztućców do serwowania	szczyłce do pieczywa, szczyłce do ciast, łyżka do sałaty, łyżka i widelec serwisowy, nóż i widelec do ryb, widelec półmiskowy do mięs	kpl.	1
66.	Patera na ciasto	∅ 25 cm	szt.	1
67.	Kieliszek do jaj		szt.	2
68.	Filiżanka do kawy espresso z podstawką		kpl.	2
69.	Półmisek	porcelanowy, owalny długość ok. 30 cm	szt.	1
70.	Komplet salatek	2 różne pojemności 0,5 l-1,5 l	kpl.	1
71.	Salaterka szklana z podstawką	pojemność ok. 0,3 l	kpl.	1
72.	Dzbanek do herbaty	wieloporcyjowy 1 l	szt.	1
73.	Dzbanek do kawy	wieloporcyjowy 1 l	szt.	1
74.	Dzbanek do śmietanki, mleka	wieloporcyjowy 0,2 l-0,3 l	szt.	1
75.	Dzbanek do śmietanki, mleka	jednoporcyjowy 0,05 l-0,1 l	szt.	2
76.	Koszyk na pieczywo	∅ ok. 8 cm, ∅ ok. 20 cm	kpl.	1
indywidualne stanowisko do obsługi gości - planowane jako obowiązujące od 2024 r.:				
77.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
78.	Pomocnik kelnerski (np. szafka lub stół)		szt.	1
79.	Molton	dobrane do wielkości stołu	szt.	1
80.	Obrus stołowy	dobrane do wielkości stołu	szt.	1
81.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
82.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	2
83.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1
84.	Ścierka do polerowania		szt.	1
85.	Wazon		szt.	1

Tabela 4. Wyposażenie stanowisk wspólnych dla kilku zdających

L.p.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory					
stanowisko ogólnodostępne					
1.	Kuchenka mikrofalowa		szt.	1	6
2.	Robot kuchenny	z przystawkami (końcówki do ubicia piany i zarabiania ciasta)	szt.	1	3
3.	Maszynka do mielenia	+ końcówki do ścierania warzyw	szt.	1	3
4.	Blender barowy		szt.	1	6
5.	Czajnik elektryczny	1,5-2,0 l	szt.	1	3
6.	Sokowirówka		szt.	1	6
7.	Termometr	do pomiaru temperatury w chłodziarko-zamrażarce	szt.	1	6
8.	Kruszarka do lodu z szufelką		szt.	1	6

9.	Shaker klasyczny i jigger dwustronny	shaker ze stali nierdzewnej 0,7 l jigger dwustronny 25/50 ml	kpl.	1	2
10.	Wiaderko na lód ze szczypcami		szt.	1	2
11.	Wyciskarka do cytrusów	mechaniczna	szt.	1	3
12.	Otwieracz do puszek	ręczny lub elektryczny	szt.	1	3
13.	Blender*		szt.	1	3
14.	Praska do ziemniaków*		szt.	1	2
15.	Praska do czosnku*		szt.	1	2
16.	Ubijak do ziemniaków*		szt.	1	2
stanowisko porządkowe					
17.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
stanowisko do mycia rąk					
18.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
19.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6

** pozycje oznaczone gwiazdką, od 2024 roku będą stanowić wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego (1 szt. będzie przeznaczona dla 1 zdającego)*

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 surowców i materiałów niezbędnych 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 potwierdzający tożsamość i długopis z czarnym wkładem.