

**Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych
na lata 2024-2026**

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
HGT.02	Przygotowanie i wydawanie dań	343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych
		512001	Kucharz

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:

- **stanowiska indywidualne** (dla każdego zdającego) składające się:
 - **z indywidualnego stanowiska do czytania i pisania** - stół/ławka lub wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło,
 - **z indywidualnego stanowiska do sporządzania i wydawania potraw** wyposażonego 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, narzędzia niezbędne do produkcji potraw i naczynia stołowe do ekspedycji potraw, miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce) oraz kosz/pojemnik z napisem: *Odpady bio*,
- **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, kosz/pojemnik na odpady (z możliwością segregacji odpadów).
 - **ze stanowiska do oceny potraw** - stół/ławka, z numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający prezentuje przygotowane potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztućce przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora.

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

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

L.p.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw				
Urządzenia, narzędzia, sprzęt				
1.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego - min. 1 komora	szt. (komora)	1
2.	Kuchenka	gazowa lub elektryczna 4-palnikowa z piekarnikiem	szt.	1
3.	Blat roboczy	najlepiej ze stali nierdzewnej, długość min. 120 cm	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
6.	Blender zanurzeniowy		szt.	1
7.	Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l	kpl.	1
8.	Komplet rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	kpl.	1
9.	Garnek do gotowania na parze	pojemność 1,5-2,0 l	szt.	1

10.	Komplet patelni	Ø 10-12 cm, Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm, do naleśników (Ø ok. 24 cm)	kpl.	1
11.	Komplet misek metalowych	5 sztuk różnej wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
12.	Wysokie naczynie (np. do ubijania śmietanki)	z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej dopuszczone do kontaktu z żywnością, pojemność ok. 1 l	szt.	1
13.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
14.	Stolnica/mata silikonowa		szt.	1
15.	Wałek		szt.	1
16.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
17.	Nóż do filetowania		szt.	1
18.	Obieraczka		szt.	1
19.	Jarzyniak		szt.	1
20.	Cedzak		szt.	1
21.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
22.	Łyżka cedzakowa - szumówka		szt.	1
23.	Tłuczek do mięsa		szt.	1
24.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
25.	Gałkownica		szt.	1
26.	Praska do ziemniaków		szt.	1
27.	Ubijak do ziemniaków		szt.	1
28.	Praska do czosnku		szt.	1
29.	Komplet rantów (pierścieni) kucharsko-cukierniczych	Ø 6 cm, Ø 8 cm	kpl.	1
30.	Blacha do wypieku ciast	kwadratowa ok. 20 cm	szt.	1
31.	Pędzel do smarowania	silikonowy	szt.	1
32.	Łyżka kuchenna		szt.	2
33.	Łopatka kuchenna		szt.	1
34.	Kula do ucierania		szt.	1
35.	Naczynie miarowe z podziałką	pojemność 0,1-0,25 l	szt.	1
36.	Naczynie miarowe z podziałką	pojemność 1 l	szt.	1
37.	Naczynie do zapiekania z pokrywką	pojemność ok. 1,0 l, wysokość dowolna	kpl.	1
38.	Sito do przecierania		szt.	1
39.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1
40.	Łyzeczka do wykrawania kulek		szt.	1
41.	Drylownica do jabłek		szt.	1
42.	Skrobak do ryb		szt.	1
43.	Widelec do mięs		szt.	1
44.	Pęseta do usuwania ości		szt.	1
45.	Dyspenser - dozownik	do sosu	szt.	1
46.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
47.	Wirówka do sałaty		szt.	1
48.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
49.	Taca plastikowa	dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
50.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
51.	Tylka gwiazdka	Ø 15-20 mm	szt.	1

52.	Tylka okrągła	∅ 3-4 mm	szt.	1
zastawa stołowa				
53.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	4
54.	Kompotierka z podstawką		kpl.	2
55.	Pucharek z podstawką	szklany	kpl.	2
56.	Naczynie szklane (finger food)	8 szt. o pojemności ok. 50 ml	kpl.	1
57.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
58.	Kokilka	pojemność 0,15 i 0,30 l	kpl.	2
59.	Talerz płaski	∅ 24-32 cm	szt.	2
60.	Talerz płaski	∅ 19-21 cm	szt.	4
61.	Talerz płaski	∅ 13-17 cm	szt.	2
62.	Talerz głęboki		szt.	2
63.	Sosjerka z podstawką i łyżką do sosu	pojemność 150-200 ml	kpl.	2
64.	Naczynie do dipu z podstawką	pojemność 50-100 ml	kpl.	2
65.	Półmisek	porcelanowy, owalny długość ok. 18 cm	szt.	1
66.	Salaterka	szklana, pojemność ok. 0,5 l	szt.	1
67.	Dzbanek	szklany, pojemność 1,0-1,5 l	szt.	1
pozostałe wyposażenie				
68.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>Odpady bio</i>	szt.	1
69.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku posiadania kuchenek gazowych	szt.	1
70.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
71.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	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 ubijania piany i zarabiania ciasta)	szt.	1	3
3.	Maszynka do mielenia	+ końcówki do ścierania warzyw	szt.	1	3
4.	Czajnik elektryczny	1,5-2,0 l	szt.	1	3
5.	Termometr do żywności z sondą	zakres temp. min. 0-100 °C	szt.	1	6
6.	Pakowarka próżniowa		szt.	1	6
7.	Otwieracz do puszek	ręczny lub elektryczny	szt.	1	3
stanowisko porządkowe					
8.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3

stanowisko do mycia rąk					
9.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
10.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
11.	Kosz/pojemnik na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1	6
stanowisko do oceny potraw					
12.	Komplet sztućców do degustacji potraw przez egzaminatora	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	1	1
13.	Komplet zastawy stołowej do degustacji potraw przez egzaminatora	(talerz głęboki, talerz płaski Ø 24-32 cm, talerz płaski Ø 19-21 cm)	kpl.	1	1
14.	Dzbanek na wodę dla egzaminatora		szt.	1	6
15.	Szklanka (dla egzaminatora)		szt.	1	6

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 zakupów.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu we własnej odzieży roboczej (bluza/fartuch kucharski, spodnie robocze, zapaska, czapka kucharska), obuwiu roboczym, z 2 ścierkami kuchennymi i z długopisem z czarnym wkładem. Zdający musi posiadać dokument potwierdzający tożsamość oraz ważne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.