

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

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:

- **stanowiska indywidualne** (dla każdego zdającego) składające się:
 - **z indywidualnego stanowiska do czytania i pisania** - stół/lawka 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 oraz miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce) oraz kosz/pojemnik z napisem: *Odpady bio*,
 - **z indywidualnego stanowiska do obsługi gości** - stół restauracyjny z 2 krzesłami, pomocnik kelnerski (np. szafka lub stół) wyposażony w zastawę i bieliznę stołową,
- **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).

W sali powinny znajdować się dodatkowe naczynia (talerz głęboki, talerz płaski \varnothing 24-32 cm) i sztucze łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora oraz dzbanek szklany i szklanka.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie robocze, zapaska i czapka kucharska), **obuwii 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, 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.	Komplet patelni	Ø 10-12 cm Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm, do naleśników (Ø ok. 24 cm)	kpl.	1
10.	Komplet misek metalowych	3 różne wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
11.	Wysokie naczynie (np. do ubijania śmietanki)	z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej dopuszczone do kontaktu z żywnością, pojemność ok. 1 l	szt.	1
12.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
13.	Stolnica/mata	silikonowa	szt.	1
14.	Walek		szt.	1
15.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
16.	Nóż do pieczywa		szt.	1
17.	Obieraczka		szt.	1
18.	Jarzyniak		szt.	1
19.	Cedzak		szt.	1
20.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
21.	Łyżka cedzakowa - szumówka		szt.	1
22.	Tłuczek do mięsa		szt.	1
23.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
24.	Szczypce do lodu	metalowe	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.	Komplet naczyń miarowych z podziałką	pojemność 0,1-0,25 l i 1 l	kpl.	1
36.	Naczynie do zapiekania z pokrywką	pojemność ok. 1,0 l, wysokość dowolna	szt.	1
37.	Sito do przecierania		szt.	1
38.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1
39.	Trzepaczka różgowa mała		szt.	1
40.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
41.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
42.	Wirówka do sałaty		szt.	1
43.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
44.	Komplet tac	1 szt. okrągła antypoślizgowa, Ø ok. 32 cm, 1 szt. prostokątna dowolnych wymiarów dopuszczona do kontaktu z żywnością	kpl.	1

zastawa stołowa				
45.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, widelec stołowy średni, nóż stołowy średni, widelec mały, łyżeczka deserowa, łyżeczka do herbaty i kawy, łyżeczka barmańska	kpl.	2
46.	Dodatkowy komplet sztućców do próbowania potraw przez zdającego	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, łyżeczka deserowa	kpl.	1
47.	Komplet sztućców do serwowania	szcypce do pieczywa, szcypce do ciast, łyżka do sałaty, łyżka i widelec serwisowy, nóż i widelec do ryb, widelec półmiskowy do mięs	kpl.	1
48.	Patera na ciasto	Ø 25 cm	szt.	1
49.	Kompotierka z podstawką		kpl.	2
50.	Pucharek z podstawką	szklany	kpl.	2
51.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
52.	Talerz głęboki		szt.	2
53.	Talerz płaski	Ø 24-32 cm	szt.	2
54.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm	szt.	4
55.	Talerz płaski	Ø 13-17 cm	szt.	4
56.	Sosjerka z podstawką i łyżką do sosu	pojemność 150-200 ml	kpl.	2
57.	Naczynie do dipu z podstawką	pojemność 50-150 ml	kpl.	2
58.	Kieliszek do jaj		szt.	2
59.	Filiżanka do herbaty z podstawką		kpl.	2
60.	Filiżanka do kawy z podstawką		kpl.	2
61.	Filiżanka do kawy espresso z podstawką		kpl.	2
62.	Szklanka do kawy latte z podstawką		kpl.	2
63.	Szklanka lub literatka		szt.	1
64.	Półmisek	porcelanowy, owalny długość ok. 18 cm	szt.	1
65.	Półmisek	porcelanowy, owalny długość ok. 30 cm	szt.	1
66.	Komplet salaterek	2 różne pojemności 0,5 l-1,5 l	kpl.	1
67.	Salaterka szklana z podstawką	pojemność ok. 0,3 l	kpl.	2
68.	Dzbanek	szklany, pojemność 1,0-1,5 l	szt.	1
69.	Goblet		szt.	2
70.	Komplet tumblerów	pojemność ok. 0,2 l pojemność ok. 0,3 l	kpl.	2
71.	Dzbanek do herbaty	jednoporcyjowy 0,2-0,3 l	szt.	2
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.	Serwetnik		szt.	1
77.	Menaż	podstawowy	kpl.	1
78.	Cukiernica z łyżeczką		kpl.	1

79.	Koszyk do pieczywa	∅ ok. 8 cm, ∅ ok. 20 cm	kpl.	1
pozostałe wyposażenie				
80.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>Odpady bio</i>	szt.	1
81.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku posiadania kuchenek gazowych	szt.	1
82.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
83.	Linijka	długość ok. 30 cm	szt.	1
indywidualne stanowisko do obsługi gości				
84.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
85.	Pomocnik kelnerski	może to być wydzielona szafka lub stół	szt.	1
86.	Molton	dobry do wielkości stołu	szt.	1
87.	Obrus stołowy	3 różnej wielkości (w tym jeden dobrany do wielkości stołu, jeden za duży, jeden za mały)	szt.	1
88.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
89.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	2
90.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1
91.	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 ubijania 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
stanowisko porządkowe					
13.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3

stanowisko do mycia rąk					
14.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
15.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
16.	Kosz/pojemnik na odpady	z możliwością segregacji odpadów	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 zakupu.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu we własnej odzieży roboczej (bluza/fartuch kucharski, spodnie robocze, zapaska, czapka kucharska), obuwia 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.