

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z zupy krem z pomidorów z tostami, knedli ze śliwkami oraz surówki owocowej.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Ziemniaki i słonecznik łuskany odważ sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała zupę krem z pomidorów z tostami, knedle ze śliwkami oraz surówkę owocową. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Zupa krem z pomidorów z tostami. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pomidor świeży	150 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Pomidory zblanszuj i usuń nasiona. 3. Rozdrobnij marchew, seler, cebulę i podsmaż z pomidorami na maśle (10 g). 4. Podduszone warzywa gotuj w wodzie (ok. 200 ml) ok. 10-15 minut, zmiksuj i przetrzyj przez sito. 5. Sporządź podprawę zacieraną z masła (10 g) i mąki, połącz ją z zupą i zagotuj, dopraw do smaku. 6. Przekrój kromki chleba tostowego po przekątnej na pół, posmaruj utartym masłem (20 g) z solą, czosnkiem i posiekaną bazylią, obsmaż. 7. Zupę krem z pomidorów wyporcuj, udekoruj jogurtem i listkami bazylii. Podaj z tostami.
Marchew	40 g	
Seler	40 g	
Cebula	40 g	
Masło	40 g	
Mąka pszenna	10 g	
Chleb tostowy	2 kromki	
Jogurt naturalny gęsty	50 g	
Bazylia świeża	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony, czosnek	do smaku	

Knedle ze śliwkami. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki gotowane	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Śliwki pokrój na ćwiartki, nie rozmrażaj. 3. Ziemniaki przeciśnij przez praskę. 4. Sporządź ciasto ziemniaczane (2 łyżki mąki pszennej zostaw do podsypywania ciasta). 5. Uformuj wałek i pokrój go na równe części. 6. Porcje ciasta nadziej śliwkami i nadaj im kształt kuli. 7. Gotuj powoli w osolonej wodzie na małym ogniu kilka minut i odcedź. 8. Śmietanę dopraw cukrem i cukrem wanilinowym. 9. Knedle wydaj w dwóch równych porcjach, udekoruj śmietaną i listkami mięty.
Mąka pszenna	120 g	
Mąka ziemniaczana	10 g	
Masa jajeczna	20 g	
Śliwka mrożona	150 g	
Sól, cukier, cukier wanilinowy	do smaku	
Śmietana kwaśna 18%	80 g	
Mięta	2 gałązki	

Surówka owocowa. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jabłko	150 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Ziarna słonecznika upraż na suchej patelni. 3. Brzoskwinie pokrój w kostkę. 4. Kiwi pokrój w ćwierćplastry. 5. Jabłko pokrój w cienkie słupki, zabezpiecz przed ciemnieniem. 6. Wymieszaj wszystkie składniki, dopraw do smaku, wyporcuj na dwie równe części.
Kiwi	1 szt.	
Brzoskwinia z syropu	50 g	
Słonecznik łuskany	20 g	
Cytryna	50 g	
Miód naturalny	20 g	
Cynamon	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- zupa krem z pomidorów z tostami,
- knedle ze śliwkami,
- surówka owocowa,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

- przebieg procesu produkcji zupy krem z pomidorów z tostami, knedli ze śliwkami oraz surówki owocowej.

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu

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

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 (kreta 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 uchwyt na ręczniki papierowe,
- **indywidualne stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw (dla każdego zdającego w sali)** 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, narzędzia niezbędne do produkcji potraw i naczynia stołowe do ekspedycji dla zdających,
- **ogólnodostępne stanowisko do pobrania surowców i urządzeń** wyposażone w urządzenia pomiarowe (wagę, miarkę) oraz sprzęt i produkty/surowce wspólnie wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **stanowisko do oceny potraw** - stół/lawka, oznaczony numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający będzie wystawiał swoje potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztucce przeznaczone do degustacji dla egzaminatora.

Zdający przychodzi na egzamin w kompletnym stroju kucharskim i obuwiu roboczym.

W sali powinien być przygotowany zapasowy komplet odzieży roboczej oraz dzbanek z wodą i literatki.

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej	Jednostka miary	Liczba
URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNNIA STOŁOWE			
1.	Kuchenka gazowa lub elektryczna 4 – palnikowa z piekarnikiem	szt.	1
2.	Stół roboczy	szt.	1
3.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego - 1 komora; dla 6 zdających - 3 dwukomorowe lub 6 jednokomorowych	
4.	Komplet garnków o różnej wielkości z dopasowanymi pokrywkami (3 szt.: 1,0 l; 1,5 l; 2,5 l)	kpl.	1
5.	Rondel z pokrywką (1,5÷2,0 l)	szt.	1
6.	Komplet patelni (2 szt.: średnica 18-20 cm, 22-24 cm)	kpl.	1

7.	Miski metalowe różnej wielkości (0,5 ÷ 2,0 l)	szt.	3
8.	Stolnica / mata	szt.	1
9.	Deski zgodne z HACCP	kpl.	1
10.	Nóż kuchenny uniwersalny („szefa”)	szt.	1
11.	Obieraczka	szt.	1
12.	Jarzyniak	szt.	1
13.	Cedzak	szt.	1
14.	Chochla poj. ok.50 ml	szt.	1
15.	Łyżka cedzakowa - szumówka	szt.	1
16.	Szczypce metalowe lub z tworzywa	szt.	1
17.	Gałkownica	szt.	1
18.	Łyżka kuchenna	szt.	2
19.	Łopatka kuchenna	szt.	1
20.	Naczynie miarowe 0,5 l	szt.	1
21.	Sito stalowe	szt.	1
22.	Tarka jarzynowa metalowa o różnych oczkach	szt.	1
23.	Praska do ziemniaków	szt.	1
24.	Trzepaczka różgowa	szt.	1
25.	Wyciskarka ręczna do cytrusów	szt.	1
26.	Komplet sztućców: łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
27.	Bulionówka z podstawką	kpl.	2
28.	Talerz głęboki	szt.	2
29.	Talerz do dania zasadniczego	szt.	2
30.	Talerz zakąskowy	szt.	2
31.	Sosjerka (150-200 ml) z podstawką i łyżką do sosu	szt.	6
32.	Ręcznik papierowy	szt.	1
33.	Rękawice ochronne	para	1
34.	Rękawiczki jednorazowe	para	2
35.	Worek na śmieci	szt.	2
36.	Płyn do mycia naczyń	l	0,15
37.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1
38.	Mleczko do czyszczenia	l	0,08
39.	Mydło antybakteryjne	l	0,08

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej	Dla 6 zdających
URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNIA STOŁOWE		
1.	Kuchenka mikrofalowa	1 szt.
2.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających
3.	Waga	1 szt.
4.	Czajnik elektryczny (1,5 – 2,0 l)	2 szt.

5.	Blender	2 szt.
7.	Folia spożywcza do żywności 10 m	1 rolka
8.	Woda mineralna niegazowana	5 l
9.	Dzbanek szklany na wodę (1,0-1,5 l)	1 szt.
10.	Literatka	9 szt.
11.	Zapalarka do gazu	3 szt.
12.	Kalkulator prosty*	6 szt.
13.	Zestaw sprzętu i środków do utrzymania czystości: mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	1 kpl.

* Kalkulator prosty – jest to kalkulator, który umożliwi wykonywanie tylko dodawania, odejmowania, mnożenia, dzielenia, ewentualnie obliczanie procentów lub pierwiastków kwadratowych z liczb.

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części /elementu zamiennego/surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	Pomidor świeży	kg	0,15	8,00	1,20
2.	Marchew	kg	0,04	4,00	0,16
3.	Seler	kg	0,04	5,00	0,20
4.	Cebula	kg	0,04	4,00	0,16
5.	Masło extra*	kg	0,04	30,00	1,20
6.	Mąka pszenna**	kg	0,13	3,50	0,46
7.	Chleb tostowy 500 g (20 kromek)	kromki	2	4,00	0,40
8.	Jogurt naturalny gęsty	kg	0,05	10,00	0,50
9.	Bazylija świeża (doniczka minimum 10 gałązek)	szt.	1/5 (2 gałązki)	5,00	1,00
10.	Ziemniaki + zapas	kg	0,35	3,00	1,05
11.	Mąka ziemniaczana	kg	0,01	8,00	0,08
12.	Jaja (masa jajowa)***	kg	0,02	14,00	0,28
13.	Śliwka mrożona bez pestek****	kg	0,15	14,00	2,10
14.	Śmietana kwaśna 18%	kg	0,08	11,00	0,88
15.	Mięta (doniczka minimum 10 gałązek)	szt.	1/5 (2 gałązki)	5,00	1,00
16.	Jabłko	kg	0,15	6,00	0,90
17.	Kiwi	szt.	1	1,50	1,50
18.	Brzoskwinia z syropu	kg	0,05	11,00	0,55
19.	Słonecznik łuskany + zapas	kg	0,03	10,00	0,30
20.	Cytryna	kg	0,05	7,00	0,35
21.	Miód naturalny wielokwiatowy płynny	kg	0,02	20,00	0,40
22.	Sól	kg	0,12	1,20	0,14
23.	Pieprz czarny mielony	kg	0,005	60,00	0,30
24.	Czosnek (główka minimum 8 ząbków)	główka	0,125 (1 ząbek)	2,00	0,25

25.	Cukier wanilinowy (30-32 g)	op.	0,5	0,70	0,35
26.	Cukier kryształ	kg	0,06	3,00	0,18
27.	Cynamon	kg	0,01	22,00	0,22
28.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,40	0,40
29.	Mleczko do czyszczenia	l	0,08	14,00	1,12
30.	Mydło antybakteryjne	l	0,08	12,00	0,96
31.	Płyn do mycia naczyń	l	0,15	5,00	0,75
32.	Worki na śmieci o pojemności 30 l	szt.	2	0,30	0,60
33.	Ręcznik papierowy	szt.	1	2,00	2,00
34.	Rękawiczki jednorazowe	para	2	1,00	2,00
35.	Folia spożywcza do żywności 10 m	rolka	1/5	3,00	0,60
36.	Woda mineralna niegazowana 5 l	szt.	1/6	4,80	0,80
37.	Naczynia jednorazowe o poj.100 ml do odważania	szt.	6	0,20	1,20
Razem brutto					26,54

* asystent techniczny rozważa masło dla każdego zdającego (10 g, 10 g i 20 g)

** asystent techniczny rozważa mąkę pszenną dla każdego zdającego (10 g i 120 g)

*** asystent techniczny przygotowuje i odważa masę jajową do kubeczków jednorazowych na stanowiska egzaminacyjne i zabezpiecza w lodówce dla każdego zdającego

**** asystent techniczny przygotowuje dla każdego zdającego po minimum 8 połówek mrożonych śliwek w zamrażalniku

Tabela 4a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	Zapasowa bluza kucharska z długim rękawem	szt.	1	20	50,00	2,50
2.	Rękawice ochronne	para	1	20	15,00	0,75
3.	Zapalarka do gazu	szt.	1	20	5,00	0,25
Razem brutto na 1 zdającego na stanowisku						3,50

II. Wskazówki/informacje dotyczące przeprowadzenia egzaminu i przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania i ekspedycji potraw: dla każdego zdającego należy przygotować wszystkie surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 4.

- surowce wymagające warunków chłodniczych/mroźniczych powinny być zabezpieczone w chłodziarce/zamrażalniku i oznaczone numerem stanowiska

egzaminacyjnego. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce/zamrażalniku.

Na ogólnodostępnym stanowisku do pobrania surowców i urządzeń należy przygotować:

- ziemniaki ugotowane w mundurkach (do samodzielnego odważania przez zdających) w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali (zgodnie z Tabelą 4),
- słonecznik łuskany (do samodzielnego odważania przez zdających) w opakowaniu zbiorczym w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali (zgodnie z Tabelą 4),
- cukier oraz przyprawy: sól, pieprz czarny mielony, cynamon w oryginalnych opakowaniach, lub opakowaniach zastępczych czytelnie oznaczonych, uzupełniane w miarę potrzeb.

Na stanowisku do oceny potraw: należy przygotować dodatkowe komplety sztućców do degustacji potraw (łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty) i talerze do dania zasadniczego, w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali (przy 6 zdających – 6 kompletów sztućców i 6 talerzy).

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym, kompletnym stroju kucharskim (bluza, spodnie, fartuch kucharski - zapaska z karczkiem i czapka kucharska) i obuwii roboczym oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.