

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z roladek ze schabu z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaków purée oraz sałaty zielonej z ogórkiem i rzodkiewką.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Pieczarki i ziemniaki odważ sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaki purée oraz sałatę zieloną z ogórkiem i rzodkiewką. 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.

#### Roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Schab bez kości	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Pieczarki pokrój w kostkę i podsmaż, ser zetrzyj na tarce. 3. Mięso wyporcuj na 4 porównywalnej wielkości plastry. 4. Rozbij mięso, dopraw, nałóż ser i pieczarki, zwiń nadając kształt roladki. 5. Zastosuj podwójny panierunek, usmaż na oleju. 6. Wydadaj po dwie roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami na porcję, podaj z dodatkiem skrobiowym i udekoruj pomidorami koktajlowymi i zieloną pietruszką.
Ser żółty gouda	40 g	
Pieczarki	40 g	
Mąka pszenna	20 g	
Jajo	1 szt.	
Bułka tarta	20 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Pomidor koktajlowy	80 g	
Pietruszka zielona	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

### Ziemniaki purée. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	500 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Ziemniaki ugotuj i sporządź purée z posiekanym koprem i masłem. 3. Ziemniaki purée wyporcuj na dwie równe części.
Masło	10 g	
Koper	2 gałązki	
Sól	do smaku	

### Sałata zielona z ogórkiem i rzodkiewką. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Sałata zielona	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Sałatę porwij na małe kawałki, ogórka i rzodkiewkę pokrój w cienkie słupki, wymieszaj. 3. Jogurt wymieszaj z posiekanym szczypiorkiem, dopraw do smaku. 4. Sałatę wyporcuj na dwie równe części, udekoruj jogurtem, papryką i zieloną pietruszką.
Ogórek świeży	100 g	
Rzodkiewka	50 g	
Szczypiorek	1/3 pęczka	
Jogurt naturalny	30 g	
Papryka świeża	60 g	
Pietruszka zielona	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

#### Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami,
- ziemniaki purée,
- sałata zielona z ogórkiem i rzodkiewką,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

przebieg procesu produkcji roladek ze schabu z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaków purée oraz sałaty zielonej z ogórkiem i rzodkiewką.

## 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 znajdować się 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
<b>URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNNIA STOŁOWE</b>			
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.	Deski zgodne z HACCP	kpl.	1

9.	Tłuczek do mięsa	szt.	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.	Wirówka do sałaty	szt.	1
23.	Praska do ziemniaków	szt.	1
24.	Trzepaczka różgowa	szt.	1
25.	Komplet sztućców: łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
26.	Talerz do dania zasadniczego	szt.	2
27.	Talerz zakąskowy	szt.	2
28.	Sosjerka (150-200 ml) z podstawką i łyżką do sosu	szt.	1
29.	Salaterka o pojemności ok. 0,3 l	szt.	1
30.	Ręcznik papierowy	szt.	1
31.	Rękawice ochronne	para	1
32.	Rękawiczki jednorazowe	para	3
33.	Worek na śmieci	szt.	2
34.	Płyn do mycia naczyń	1	0,15
35.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1
36.	Mleczko do czyszczenia	1	0,08
37.	Mydło antybakteryjne	1	0,08

**Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających**

Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej	Dla 6 zdających
<b>URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNIA STOŁOWE</b>		
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.	Folia spożywcza do żywności 10 m	1 rolka
6.	Woda mineralna niegazowana	5 l
7.	Dzbanek szklany na wodę (1,0-1,5 l)	1 szt.
8.	Literatka	9 szt.
9.	Zapalarka do gazu	3 szt.
10.	Kalkulator prosty*	6 szt.

11.	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.	Schab bez kości* + zapas	kg	0,24	16,00	3,84
2.	Ser żółty gouda	kg	0,04	18,00	0,72
3.	Pieczarki małe + zapas	kg	0,06	8,00	0,48
4.	Mąka pszenna	kg	0,02	3,50	0,07
5.	Jajo	szt.	1	0,70	0,70
6.	Bułka tarta	kg	0,02	6,50	0,13
7.	Olej rzepakowy	l	0,10	10,00	1,00
8.	Ziemniaki średnie + zapas	kg	0,55	3,00	1,65
9.	Masło extra	kg	0,01	30,00	0,30
10.	Sałata zielona	szt.	0,50 (0,10 kg)	2,50	1,25
11.	Ogórek świeży	kg	0,10	6,00	0,60
12.	Rzodkiewka (1 pęczek to ok. 150 g)	pęczek	1/3 (50 g)	2,50	0,83
13.	Szczypiorek (1 pęczek to ok. 60 g)	pęczek	1/3 (20 g)	2,50	0,83
14.	Jogurt naturalny gęsty	kg	0,03	10,00	0,30
15.	Pomidor koktajlowy**	kg	0,08	12,00	0,96
16.	Pietruszka zielona (1 pęczek to ok. 8 gałązek)	pęczek	$\frac{1}{2}$ (4 gałązki)	2,50	1,25
17.	Koper (1 pęczek to ok. 8 gałązek)	pęczek	$\frac{1}{4}$ (2 gałązki)	2,00	0,50
18.	Papryka świeża	kg	0,06	10,00	0,60
19.	Sól	kg	0,12	1,20	0,14
20.	Pieprz czarny mielony	kg	0,005	60,00	0,30
21.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,40	0,40
22.	Mleczko do czyszczenia	l	0,08	14,00	1,12
23.	Mydło antybakteryjne	l	0,08	12,00	0,96
24.	Płyn do mycia naczyń	l	0,15	5,00	0,75
25.	Worki na śmieci o pojemności 30 l	szt.	2	0,30	0,60
26.	Ręcznik papierowy	szt.	1	2,00	2,00
27.	Rękawiczki jednorazowe	para	2	1,00	2,00
28.	Folia spożywcza do żywności 10 m	rolka	1/5	3,00	0,60
29.	Woda mineralna niegazowana 5 l	szt.	1/6	4,80	0,80

30.	Naczynia jednorazowe o poj.100 ml do odważania	szt.	4	0,20	0,80
<b>Razem brutto</b>					<b>26,48</b>

\* asystent techniczny kupuje wąski schab bez kości, porcuje tak, aby dla każdego zdającego przygotować 1 plaster o wadze 200-240 g

\*\* asystent techniczny dla jednego zdającego przygotowuje całe pomidory koktajlowego po 4 szt. (ok. 80 g)

**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.	Zapałarka do gazu	szt.	1	20	5,00	0,25
<b>Razem brutto na 1 zdającego na stanowisku</b>						<b>3,50</b>

## 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 powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska egzaminacyjnego. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.

Na ogólnodostępnym stanowisku do pobrania surowców i urządzeń należy przygotować:

- pieczarki (do samodzielnego odważania przez zdających) w opakowaniu zbiorczym w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali (zgodnie z Tabelą 4),
- ziemniaki (do samodzielnego odważania przez zdających) w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali (zgodnie z Tabelą 4),
- przyprawy: sól, pieprz czarny mielony 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 o przybyciu na egzamin w obowiązkowym, kompletnym stroju kucharskim (bluza, spodnie, fartuch kucharski - zapaska z karczkiem i czapka kucharska) i obuwiu roboczym oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.