

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z krokietów z kaszą gryczaną i białym serem, sosu pieczarkowego ze śmietaną oraz kisielu pomarańczowo–marchwiowego.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Kaszę i wodę odważ (odmierz) sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała krokiety z kaszą gryczaną i białym serem, sos pieczarkowy ze śmietaną oraz kisel pomarańczowo-marchwiowy. 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.

Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem. Receptura na 2 porcje

| Surowce | Ilość | Sposób wykonania |
|----------------------------|-----------|--|
| Mąka pszenna | 100 g | <ol style="list-style-type: none">Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców.Odmierz wodę w ilości 1,5 objętości kaszy.Ugotuj kaszę i wystudź.Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na maśle.Wrób masę z wystudzonej kaszy, rozdrobnionego białego sera, cebuli i dopraw do smaku.Sporządź ciasto naleśnikowe i usmaż 4 cienkie naleśniki.Uformuj krokiety, panieruj je w jajach, bułce tartej i obsmaż z obu stron.Krokiety podaj po dwie sztuki na porcję.Udekoruj potrawę natką pietruszki i pomidorami koktajlowymi. |
| Mleko | 100 ml | |
| Jajo | 1 szt. | |
| Olej rzepakowy | 10 ml | |
| Sól | do smaku | |
| Nadzienie | | |
| Kasza gryczana | 80 g | |
| Ser biały półtłusty | 80 g | |
| Cebula | 60 g | |
| Masło | 30 g | |
| Jajo | 1 szt. | |
| Bułka tarta | 50 g | |
| Olej rzepakowy | 80 ml | |
| Natka pietruszki | 3 gałązki | |
| Pomidory koktajlowe | 80 g | |
| Sól, pieprz czarny mielony | do smaku | |

Sos pieczarkowy ze śmietaną. Receptura na 2 porcje

| Surowce | Ilość | Sposób wykonania |
|----------------------------|----------|---|
| Pieczarki | 100 g | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Pokrój cebulę w kostkę, a pieczarki w półplastry. 3. Zeszklij cebulę na maśle, dodaj pieczarki i podsmaż. 4. Dodaj wodę i duś ok. 5 minut. 5. Sporządź zawiesinę, zagęść sos, ureguluj gęstość. 6. Dodaj zahartowaną śmietanę, dopraw do smaku. 7. Sos podaj w sosjerce. |
| Cebula | 30 g | |
| Masło | 15 g | |
| Mąka pszenna | 5 g | |
| Śmietana 18% | 30 g | |
| Sól, pieprz czarny mielony | do smaku | |

Kisiel pomarańczowo-marchwiowy. Receptura na 2 porcje

| Surowce | Ilość | Sposób wykonania |
|-------------------|-----------|--|
| Marchew | 100 g | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Marchew zetrzyj na drobne wióry, ugotuj w 100 ml wody i połowie soku pomarańczowego, dopraw cukrem. 3. Przygotuj zawiesinę z reszty soku i mąki ziemniaczanej. 4. Połącz z ugotowaną marchwią. Zagotuj. 5. Dopraw do smaku, wyporcuj na dwie równe części. 6. Udekoruj miętą i cząstkami filetowanej pomarańczy. |
| Mąka ziemniaczana | 17 g | |
| Sok pomarańczowy | 150 ml | |
| Cukier | 30 g | |
| Mięta | 2 gałązki | |
| Pomarańcza | 200 g | |
| Cytryna | 50 g | |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- krokiety z kaszą gryczaną i białym serem,
- sos pieczarkowy ze śmietaną,
- kisiel pomarańczowo-marchwiowy,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

przebieg procesu produkcji krokieców z kaszą gryczaną i białym serem, sosu pieczarkowego ze śmietaną oraz kisielu pomarańczowo-marchwiowego.

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 (kreda 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 (3szt.: średnica 18-20 cm, 22-24 cm, do naleśników) | kpl. | 1 |
| 7. | Miski metalowe różnej wielkości (0,5 ÷ 2,0 l) | szt. | 3 |
| 8. | Deski zgodne z HACCP | kpl. | 1 |
| 9. | Nóż kuchenny uniwersalny („szefa”) | szt. | 1 |
| 10. | Obieraczka | szt. | 1 |
| 11. | Jarzyniak | szt. | 1 |
| 12. | Cedzak | szt. | 1 |
| 13. | Chochla poj. ok.50 ml | szt. | 1 |
| 14. | Szczypce metalowe lub z tworzywa | szt. | 1 |
| 15. | Łyżka kuchenna | szt. | 2 |
| 16. | Łopatka kuchenna | szt. | 1 |
| 17. | Naczynie miarowe 0,5 l | szt. | 1 |
| 18. | Sito stalowe | szt. | 1 |
| 19. | Tarka jarzynowa metalowa o różnych oczkach | szt. | 1 |
| 20. | Trzepaczka różgowa | szt. | 1 |
| 21. | Komplet sztućców: łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty | kpl. | 2 |
| 22. | Talerz do dania zasadniczego | szt. | 2 |
| 23. | Talerz zakąskowy | szt. | 2 |
| 24. | Sosjerka (150-200 ml) z podstawką i łyżką do sosu | szt. | 1 |
| 25. | Salaterka o pojemności ok. 0,3 l | szt. | 1 |
| 26. | Pucharek z podstawką | szt. | 2 |
| 27. | Ręcznik papierowy | szt. | 1 |
| 28. | Rękawice ochronne | para | 1 |
| 29. | Rękawiczki jednorazowe | para | 3 |
| 30. | Worek na śmieci | szt. | 2 |
| 31. | Płyn do mycia naczyń | l | 0,15 |
| 32. | Gąbka do zmywania - zmywak | szt. | 1 |
| 33. | Mleczko do czyszczenia | l | 0,08 |
| 34. | 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 | 2 szt. |
| 4. | Czajnik elektryczny (1,5 – 2,0 l) | 2 szt. |
| 5. | Wyciskarka ręczna do cytrusów | 6 szt. |
| 6. | 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 umożliwia 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. | Mleko 3,2% | l | 0,1 | 3,50 | 0,35 |
| 2. | Jajo | szt. | 2 | 0,70 | 1,40 |
| 3. | Kasza gryczana palona+ zapas | kg | 0,1 | 10,00 | 1,00 |
| 4. | Cebula* | kg | 0,09 | 4,00 | 0,36 |
| 5. | Marchew | kg | 0,1 | 4,00 | 0,40 |
| 6. | Ser biały półtłusty | kg | 0,08 | 15,00 | 1,20 |
| 7. | Pieczarki | kg | 0,1 | 8,00 | 0,80 |
| 8. | Masło extra** | kg | 0,045 | 30,00 | 1,35 |
| 9. | Mąka pszenna*** | kg | 0,105 | 3,50 | 0,37 |
| 10. | Śmietana 18% | kg | 0,03 | 11,00 | 0,33 |
| 11. | Bułka tarta | kg | 0,05 | 6,50 | 0,33 |
| 12. | Mąka ziemniaczana | kg | 0,017 | 8,00 | 0,14 |
| 13. | Olej rzepakowy**** | l | 0,09 | 10,00 | 0,90 |
| 14. | Sok pomarańczowy | l | 0,15 | 6,00 | 0,90 |
| 15. | Cytryna | kg | 0,05 | 7,00 | 0,35 |
| 16. | Natka pietruszki | pęczek | 1/3 (3 gałązki) | 2,00 | 0,67 |
| 17. | Mięta | szt. | 1/5 (2 gałązki) | 5,00 | 1,00 |
| 18. | Pomarańcza | kg | 0,20 (1 sztuka) | 8,00 | 1,60 |
| 19. | Pomidory koktajlowe | kg | 0,08 | 12,00 | 0,96 |
| 20. | Sól | kg | 0,12 | 1,20 | 0,14 |
| 21. | Pieprz czarny mielony | kg | 0,005 | 60,00 | 0,30 |
| 22. | Cukier | kg | 0,03 | 3,50 | 1,05 |
| 23. | Gąbka do zmywania - zmywak | szt. | 1 | 0,40 | 0,40 |
| 24. | Mleczko do czyszczenia | l | 0,08 | 14,00 | 1,12 |
| 25. | Mydło antybakteryjne | l | 0,08 | 12,00 | 0,96 |
| 26. | Płyn do mycia naczyń | l | 0,15 | 5,00 | 0,75 |

| | | | | | |
|---------------------|--|-------|-----|------|--------------|
| 27. | Ręcznik papierowy | szt. | 1 | 2,00 | 2,00 |
| 28. | Worki na śmieci o pojemności 30 l | szt. | 2 | 0,30 | 0,60 |
| 29. | Rękawiczki jednorazowe | para | 2 | 1,00 | 2,00 |
| 30. | Folia spożywcza do żywności 10 m | rolka | 1/5 | 3,00 | 0,60 |
| 31. | Woda mineralna niegazowana 5 l | szt. | 1/6 | 4,80 | 0,80 |
| 32. | Naczynia jednorazowe o poj.100 ml do odważania | szt. | 6 | 0,20 | 1,20 |
| Razem brutto | | | | | 26,33 |

* asystent techniczny przygotowuje cebulę dla każdego zdającego (30 g i 60 g),

** asystent techniczny rozważa masło dla każdego zdającego (15 g i 30 g),

*** asystent techniczny rozważa mąkę pszenną dla każdego zdającego (100 g i 5 g),

**** asystent techniczny odmierza olej rzepakowy dla każdego zdającego (10 g i 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. | 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:

- kaszę gryczaną (do samodzielnego odważania przez zdających) w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali (zgodnie z Tabelą 4).
- cukier oraz przyprawy: sól, pieprz czarny mielony w oryginalnych opakowaniach, lub opakowaniach zastępczych czytelnie oznaczonych, uzupełniane w miarę potrzeb.

Na stanowisku do oceny potraw: należy przygotować dodatkowo 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 przystąpieniu do egzaminu 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.