

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: pierogów ze szpinakiem i serem typu feta, dipu ogórkowego oraz surówki z warzyw mieszanych.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz sam. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące pierogi ze szpinakiem i serem typu feta, schłodzony dip ogórkowy oraz surówkę z warzyw mieszanych. 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.

Receptury na 4 porcje

Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ciasto		1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź nadzienie do pierogów z podsmażonej, ostudzonej-cebuli i szpinaku, czosnku przeciśniętego przez praszkę oraz sera typu feta. 3. Sporządź ciasto pierogowe, uformuj pierogi i ugotuj. 4. Pierogi wyporcuj z masłem (po minimum 6 sztuk na porcję) i udekoruj pietruszką zieloną i pomidorami koktajlowymi.
Mąka pszenna	400 g	
Sól	do smaku	
Nadzienie		
Szpinak mrożony rozdrobniony	400 g	
Ser typu feta	100 g	
Cebula	140 g	
Czosnek	2 ząbki	
Olej rzepakowy	60 ml	
Masło extra	60 g	
Pietruszka zielona	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Dip ogórkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jogurt grecki	300 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź dip ogórkowy łącząc jogurt ze startym na grube wióry ogórkiem, drobno posiekanym koprem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Wyporcuj.
Ogórek świeży	300 g	
Koper	1 pęczek	
Czosnek	2 ząbki	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier	do smaku	

Surówka z warzyw mieszanych		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	80 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź sos ze śmietany, koncentratu pomidorowego, przypraw oraz posiekanej bazylii. Części wierzchołkowe bazylii zostaw do dekoracji. 3. Rozdrobnij marchew na grube wióry. 4. Cukinię i ogórek kiszony rozdrobnij w cienkie słupki. 5. Paprykę i cebulę rozdrobnij w drobną kostkę. Część papryki zostaw do dekoracji. 6. Wymieszaj rozdrobnione warzywa i połącz z sosem. 7. Surówkę wyporcuj i udekoruj świeżą bazylią i papryką czerwoną.
Cukinia	160 g	
Papryka czerwona	200 g	
Cebula	80 g	
Ogórek kiszony	40 g	
Koncentrat pomidorowy	20 g	
Śmietana 18%	60 g	
Bazylia świeża	4 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- pierogi ze szpinakiem i serem typu feta,
- dip ogórkowy,
- surówka z warzyw mieszanych,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

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

Symbol i nazwa kwalifikacji: **HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań**

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. Miejsce egzaminowania – pomieszczenie 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 1. 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:

- **indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw (dla każdego zdającego w sali)** wyposażone w: stół 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)
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:
 - o **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
 - o **ze stanowiska porządkowego** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku,
 - o **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,
 - o **ze stanowiska do oceny potraw** - stół/lawka, z numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający prezentuje przygotowane potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztucce przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora.

Zdający przychodzi na egzamin w kompletnym stroju kucharskim i obuwiu roboczym. W sali powinien znajdować się zapasowy komplet odzieży roboczej.

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 2. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
Narzędzia, sprzęt				
1.	Kuchenka	gazowa lub elektryczna 4 – palnikowa z piekarnikiem	szt.	1
2.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej zimnej i ciepłej wody	dla 1 zdającego – min. 1 komora	szt. (komora)	1
3.	Stół roboczy		szt.	1
4.	Waga*	do ważenia produktów, dokładność 1 g, obciążenie min. 2 kg)	szt.	1
5.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	szt.	1
6.	Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l	kpl.	1
7.	Rondel z pokrywką	pojemność 1,5 l – 2,0 l	szt.	1
8.	Komplet patelni	Ø 18-20 cm Ø 22-24 cm	kpl.	1
9.	Miski metalowe	różnej wielkości 0,5 ÷ 2,0 l	szt.	3
10.	Stolnica/mata		szt.	1
11.	Deski do krojenia	kolorowe zgodne z HACCP lub opisane (6 szt.)	kpl.	1
12.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
13.	Obieraczka		szt.	1
14.	Jarzytniak		szt.	1
15.	Cedzak		szt.	1
16.	Chochla	pojemność ok. 50 ml	szt.	1
17.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
18.	Łyżka kuchenna		szt.	2

19.	Praska do czosnku		szt.	1
20.	Łyżka cedzakowa - szumówka		szt.	1
21.	Wałek		szt.	1
22.	Łopatka kuchenna		szt.	1
23.	Naczynie miarowe	pojemność 0,1 l - 0,5 l	szt.	1
24.	Sito stalowe		szt.	1
25.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
26.	Szklanka z cienkiego szkła lub pierścień okrągły ze stali	Ø 9 cm	szt.	1
27.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
28.	Talerz głęboki		szt.	2
29.	Talerz do dania zasadniczego		szt.	2
30.	Talerz zakąskowy		szt.	2
31.	Sosjerka z podstawką i łyżką do sosu	pojemność 150 - 200 ml	szt.	1
32.	Miseczka do dipu z podstawką	pojemność 100 - 150 ml	szt.	2
33.	Salaterka	pojemność 300 ml	szt.	1
34.	Rękawice ochronne		para	1
35.	Literatka/szklanka		szt.	1
36.	Zapalarka do gazu		szt.	1
37.	Kalkulator prosty**		szt.	1

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

*Waga – najlepiej, aby znajdowała się na każdym stanowisku; dopuszcza się korzystanie z wagi podczas egzaminu przez więcej niż 1 zdającego

Tabela 2a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	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.	Blender		szt.	1	3
3.	Czajnik elektryczny	1,5 – 2,0 l	szt.	1	3
stanowisko porządkowe					
4.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
stanowisko do mycia rąk					
5.	Dozownik na mydło		szt.	1	6
6.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
stanowisko do oceny potraw					
7.	Komplet sztućców do degustacji potraw	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	1	1
8.	Komplet zastawy stołowej	talerz głęboki, talerz do dania zasadniczego, talerz zakąskowy, pucharek	kpl.	1	1
9.	Literatka/szklanka		szt.	1	6

Tabela 3. Materiały zużywane w całości 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.	Cebula średnia (ok. 110 – 130 g)	szt.	1	0,50	0,50
2.	Marchew średnia (ok. 80 – 100 g)	szt.	1	0,50	0,50
3.	Ogórek kiszony mały (ok. 50 g)	szt.	1	0,50	0,50
4.	Pomidory koktajlowe	szt.	4	0,60	2,40
5.	Jogurt grecki (150 g)	szt.	1	2,50	2,50
6.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,40	0,40
7.	Ręcznik papierowy (ok. 50 listków)	szt.	1	2,00	2,00
8.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00
9.	Woda mineralna niegazowana (0,5 l)	szt.	1	2,00	2,00
10.	Naczynia jednorazowe (o poj. 100 ml) do odważania	szt.	6	1,00	6,00
11.	Tacki papierowe ø 18 cm (opak. 12 szt.)	szt.	1	4,00	4,00
Razem brutto					23,80

Tabela 3a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających na 1 stanowisku

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa zł
Surowce/materiały, które należy podzielić na określoną liczbę zdających					
1.	Szpinak mrożony rozdrobniony w brykietach (450 g)	szt.	1	2	7,00
2.	Ser typu feta (270 g)	szt.	1	4	7,00
3.	Czosnek (główka minimum 8 ząbków)	szt.	1	3	2,50
4.	Ogórek świeży długi (ok. 300 – 350 g)	szt.	1	2	4,00
5.	Masło extra (200 g)	szt.	1	4	8,00
6.	Pietruszka zielona	pęczek	1	4	3,00
7.	Cukinia średnia (ok.300 g)	szt.	1	3	4,00
8.	Papryka czerwona średnia (ok. 250 g)	szt.	1	2	4,00
9.	Koper	pęczek	1	1	3,00
10.	Worki na śmieci (o poj. 35 l, opak.10 szt.)	szt.	1	5	5,00
Surowce/materiały, które należy przygotować w opakowaniach zbiorczych i uzupełniać po określonej liczbie zdających					
11.	Mąka pszenna (1 kg)	szt.	1	4	4,00
12.	Cukier kryształ (1 kg)	szt.	1	30	4,00
13.	Sól (1 kg)	szt.	1	20	3,00
14.	Olej rzepakowy (0,5 l)	szt.	1	10	8,00
15.	Pieprz czarny mielony (20 g)	szt.	1	6	2,00
16.	Koncentrat pomidorowy 30% (200 g)	szt.	1	10	4,50
17.	Śmietana 18% (200 g)	szt.	1	5	2,50
18.	Bazyliia świeża (doniczka minimum 10 gałązek)	szt.	1	4	7,00
19.	Mleczko do czyszczenia (500 g)	szt.	1	6	8,00
20.	Płyn do mycia naczyń (500 ml)	szt.	1	3	5,00
21.	Folia spożywcza do żywności (10 m)	szt.	1	6	5,00

22.	Mydło antybakteryjne (500 ml)	szt.	1	6	7,00
23.	Ręcznik papierowy (ok. 50 listków)	szt.	1	6	2,00
24.	Woda mineralna niegazowana (0,5 l) dla egzaminatora	szt.	1	6	2,00
Razem brutto na 1 stanowisko					111,50

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

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania i ekspedycji potraw dla każdego zdającego należy zgromadzić wszystkie surowce i materiały wymienione w Tabeli 3. i Tabeli 3a. (poz. 1-21) oraz umieścić wagę. Zdający podczas egzaminu będzie samodzielnie odważał/odmierzał dokładne ilości surowców.

Surowce wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego. W czasie instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców umieszczonych w chłodziarko-zamrażarce.

Wszystkie surowce/materiały z Tabeli 3. asystent powinien zgromadzić na stanowisku w ilości zgodnej z informacją zawartą w tabeli. Cebulę, marchew i ogórka kiszzonego (poz. 1-3) należy przygotować w całych sztukach o wadze nie mniejszej niż wartości podane w tabeli (w przypadku mniejszych egzemplarzy należy zwiększyć ilość sztuk).

Surowce/materiały z Tabeli 3a. (poz. 1-10) asystent powinien podzielić na określoną liczbę zdających (zgodnie z informacją zawartą w tabeli) i każdorazowo umieszczać na stanowisku ilość przeznaczoną dla 1 zdającego (np. 1/2 opakowania szpinaku, 1/2 sztuki ogórka, 1/4 kostki masła, 1/4 pęczka pietruszki zielonej itp.). Ogórek świeży należy podzielić (na połowę) w poprzek, cukinię (na 3 części) - w poprzek, a paprykę (na połowę) – wzdłuż. Worki na śmieci należy umieścić w koszach.

Surowce/materiały z Tabeli 3a. (poz. 11-21) należy umieścić na stanowisku w oryginalnych opakowaniach zbiorczych lub opakowaniach zastępczych, czytelnie oznaczonych (np. opakowanie 1 kg mąki, butelka oleju rzepakowego 0,5 l, opakowanie 200 g śmietany 18%) i uzupełniać po określonej liczbie zdających (zgodnie z informacją zawartą w tabeli). Bazylię pozostawić w doniczce, folię spożywczą na rolce.

Na stanowisku do mycia rąk należy umieścić mydło antybakteryjne i ręcznik papierowy (Tabela 3a. poz. 22 i 23).

Na stanowisku do oceny potraw należy umieścić butelkę wody mineralnej niegazowanej (Tabela 3a. poz. 24) dla egzaminatora.

Dodatkowe informacje dla asystenta technicznego:

- przed zakupami surowców i materiałów należy zapoznać się ze wskazaniami do wszystkich zadań egzaminacyjnych wytypowanych na daną sesję egzaminacyjną oraz ich harmonogramem w ośrodku egzaminacyjnym (w tym z liczbą zdających stosownie do zadań na poszczególne zmiany i przydzielonymi do nich wskazaniami) i sprawdzić, które surowce i materiały powtarzają się i w jakich ilościach (Tabela 3. i Tabela 3a.);
- ilość surowców z Tabeli 3a. należy sprawdzać przed kolejną zmianą, jeśli jest za mało, to uzupełnić;
- podczas instruktażu stanowiskowego należy:
 - o zapoznać zdających z przebiegiem egzaminu, rozmieszczeniem stanowisk i ich wyposażeniem oraz z przepisami bhp,
 - o pokazać, gdzie zgromadzone są surowce i materiały przygotowane zgodnie z Tabelą 3. i Tabelą 3a.,
 - o zwrócić uwagę zdającym, że surowce, które im pozostaną należy odpowiednio zabezpieczyć i pozostawić na stanowisku.

Uwagi, dodatkowe informacje

Ośrodek powiadamia zdających o konieczności przystąpienia do egzaminu w obowiązkowym kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie robocze, zapaska i czapka kucharska) i obuwiu roboczym oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.