

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: kotletów z soczewicy i mięsa, sosu szczypiorkowego oraz surówki z kapusty białej.

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 kotlety z soczewicy i mięsa oraz schłodzoną surówkę z kapusty białej. Gorący sos szczypiorkowy podaj w naczyniu wieloporcyjowym. 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

Kotlety z soczewicy i mięsa		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso mielone z łopatki wieprzowej	200 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź masę z mielonego mięsa, ugotowanej soczewicy, bułki pszennej, cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę i jaja (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą do uzyskania odpowiedniej konsystencji). 3. Uformuj z masy owalne kotlety po 2 sztuki na porcję, obtocz w bułce tartej i usmaż. 4. Kotlety wyporcuj i udekoruj koperem i papryką czerwoną.
Soczewica czerwona sucha	100 g	
Bułka pszenna czerstwa	50 g	
Mleko 2%	200 ml	
Cebula	40 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Bułka tarta	100 g	
Jajo	1 szt.	
Koper	do dekoracji	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos szczypiorkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Bulion drobiowy	200 ml	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Wykonaj podprawę zacieraną i zagęść zagotowany bulion. 3. Dodaj posiekany drobno szczypiorek. 4. Sos zabil śmietaną. 5. Sos wydaj w naczyniu wieloporcjowym.
Szczypiorek	1 pęczek	
Mąka pszenna	20 g	
Masło extra	20 g	
Śmietana 18%	40 g	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty białej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta biała	500 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Poszatkuj drobno kapustę, dodaj posiekany koper, rozdrobnioną w drobną kostkę cebulę i marchew startą na grube wióry. Wymieszaj z sosem. 4. Surówkę wyporcjuj i udekoruj pomidorami koktajlowymi i szczypiorkiem.
Marchew	40 g	
Koper	1 pęczek	
Cebula	40 g	
Olej rzepakowy	40 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Szczypiorek	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- kotlety z soczewicy i mięsa,
- sos szczypiorkowy,
- surówka z kapusty białej,
- 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 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:

- **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 – 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.	4
10.	Deski do krojenia	kolorowe zgodne z HACCP lub opisane (6 szt.)	kpl.	1
11.	Pałka drewniana		szt.	1
12.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
13.	Obieraczka		szt.	1
14.	Jarzyniak		szt.	1
15.	Cedzak		szt.	1
16.	Chochla	pojemność ok. 50 ml	szt.	1
17.	Kubek metalowy		szt.	1
18.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1

19.	Łyżka kuchenna		szt.	2
20.	Łopatka kuchenna		szt.	1
21.	Naczynie miarowe	pojemność 0,1 l - 0,5 l	szt.	1
22.	Sito stalowe		szt.	1
23.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
24.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
25.	Talerz głęboki		szt.	2
26.	Talerz do dania zasadniczego		szt.	2
27.	Talerz zakąskowy		szt.	2
28.	Sosjerka z podstawką i łyżką do sosu	pojemność 150 - 200 ml	szt.	1
29.	Miseczka do dipu z podstawką	pojemność 100 – 150 ml	szt.	2
30.	Wyciskarka ręczna do cytrusów		szt.	1
31.	Salaterka	pojemność ok. 0,3 l	szt.	1
32.	Rękawice ochronne		para	1
33.	Literatka/szklanka		szt.	1
34.	Zapalarka do gazu		szt.	1
35.	Kalkulator prosty**		szt.	1

** Kalkulator prosty – jest to kalkulator, który umożliwia 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 wiadrzem, 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.	Łopatka wieprzowa (mielona)	kg	0,10	18,00	1,80
2.	Bułka pszenna czerstwa (50 g)	szt.	1	1,00	1,00
3.	Cebula średnia (ok. 110 – 130 g)	szt.	1	0,50	0,50
4.	Marchew średnia (ok. 80 - 100 g)	szt.	1	0,50	0,50
5.	Jajo	szt.	1	1,00	1,00
6.	Szczypiorek	pęczek	1	3,00	3,00
7.	Pomidory koktajlowe	szt.	4	0,60	2,40
8.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,40	0,40
9.	Ręcznik papierowy (ok. 50 listków)	szt.	1	2,00	2,00
10.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00
11.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	szt.	1	2,00	2,00
12.	Naczynia jednorazowe (o poj. 100 ml) do odważania	szt.	6	1,00	6,00
13.	Tacki papierowe ø 18 cm (opak. 12 szt.)	szt.	1	4,00	4,00
Razem brutto					27,60

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.	Soczewica czerwona sucha (400 g)	szt.	1	6	11,00
2.	Papryka czerwona średnia (ok. 250 g)	szt.	1	2	4,00
3.	Koper	pęczek	1	2	3,00
4.	Kapusta biała (3 – 3,5 kg)	szt.	1	10	21,00
5.	Masło extra (200 g)	szt.	1	12	8,00
6.	Cytryna (ok. 200 – 240 g)	szt.	1	4	1,80
7.	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					
8.	Mąka pszenna (1 kg)	szt.	1	30	4,00
9.	Cukier kryształ (1 kg)	szt.	1	30	4,00
10.	Bułka tarta (0,5 kg)	szt.	1	5	4,00
11.	Sól (1 kg)	szt.	1	20	3,00
12.	Mleko 2% (1 l)	szt.	1	6	4,00
13.	Bulion drobiowy (1 kostka = 0,5 l bulionu)	szt.	1	2	1,00
14.	Olej rzepakowy (0,5 l)	szt.	1	5	8,00
15.	Pieprz czarny mielony (20 g)	szt.	1	6	2,00
16.	Śmietana 18% (200 g)	szt.	1	5	2,50
17.	Mleczko do czyszczenia (500 g)	szt.	1	6	8,00
18.	Płyn do mycia naczyń (500 ml)	szt.	1	3	5,00
19.	Folia spożywcza do żywności (10 m)	szt.	1	6	5,00
20.	Mydło antybakteryjne (500 ml)	szt.	1	6	7,00
21.	Ręcznik papierowy (ok. 50 listków)	szt.	1	6	2,00
22.	Woda mineralna niegazowana (0,5 l) dla egzaminatora	szt.	1	6	2,00
Razem brutto na 1 stanowisko					115,30

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

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania i wydawania potraw dla każdego zdającego należy zgromadzić wszystkie surowce i materiały wymienione w Tabeli 3. i Tabeli 3a. (poz. 1-19) 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. Bułkę pszenną czerstwą, cebulę, marchew (poz. 2-4) należy przygotować w całych sztukach o wadze nie mniejszej niż wartości podane w tabeli (w przypadku mniejszych egzemplarzy należy zwiększyć ilość sztuk). Łopatkę wieprzową (poz. 1) należy kupić w kawałku i zmielić (nie należy kupować gotowego mięsa mielonego).

Surowce/materiały z Tabeli 3a. (poz. 1-7) asystent powinien podzielić na określoną liczbę zdających (zgodnie z informacją zawartą w tabeli) i każdorazowo umieszczać na stanowisku ilość przeznaczoną dla 1 zdającego

(np. $\frac{1}{6}$ opakowania soczewicy czerwonej suchej, $\frac{1}{2}$ sztuki papryki czerwonej, $\frac{1}{2}$ pęczka kopru itp.). Paprykę czerwoną należy podzielić (na połowę) wzdłuż, kapustę białą (na 10 części) wzdłuż, cytrynę na ćwiartki. Worki na śmieci należy umieścić w koszach.

Surowce/materiały z Tabeli 3a. (poz. 8-19) 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). Bulion drobiowy należy przygotować z kostki rosółowej (w proporcji 1 kostka na 0,5 l wody). Folię spożywczą należy pozostawić na rolce.

Na stanowisku do mycia rąk należy umieścić mydło antybakteryjne i ręcznik papierowy (Tabela 3a. poz. 20 i 21).

Na stanowisku do oceny potraw należy umieścić butelkę wody mineralnej niegazowanej (Tabela 3a. poz. 22) 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 obuwia roboczym oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.