

## Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: krokietów z kaszy jęczmiennej, sosu pomidorowo-paprykowego oraz surówki z kapusty białej, marchwi i jabłka.

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 krokiety z kaszy jęczmiennej oraz schłodzoną surówkę z kapusty białej, marchwi i jabłka. Gorący sos pomidorowo-paprykowy podaj w naczyniu wieloporcyjnym. 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

Krokiety z kaszy jęczmiennej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza jęczmienna	160 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź masę z ugotowanej na sypko kaszy jęczmiennej, rozdrobnionej w kostkę podsmażonej cebuli, pieczarek startych na grube wióry, startego sera żółtego, posiekanego kopru i jaj (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą do uzyskania odpowiedniej konsystencji). 3. Uformuj z masy podłużne krokiety po 2 sztuki na porcję, panieruj je w bułce tartej i usmaż. 4. Krokiety wyporcuj i udekoruj pomidorami koktajlowymi i pietruszką zieloną.
Pieczarki	140 g	
Masło extra	40 g	
Cebula	140 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Bułka tarta	100 g	
Jajo	2 szt.	
Koper	1 pęczek	
Ser żółty gouda	80 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Pietruszka zielona	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos pomidorowo-paprykowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Bulion warzywny	400 ml	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. W bulionie ugotuj rozdrobnione warzywa, przetrzyj przez sito. 3. Wykonaj podprawę zacieraną i zagęść sos. 4. Sos zabil śmietaną. 5. Sos podaj w naczyniu wieloporcjowym.
Papryka czerwona	220 g	
Pomidor	300 g	
Mąka pszenna	20 g	
Masło extra	20 g	
Śmietana 18%	60 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta biała	500 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Poszatkuj drobno kapustę białą, dodaj marchew startą na grube wióry i jabłko rozdrobnione w cienkie słupki. 4. Surówkę wyporcjuj i udekoruj koprem i rzodkiewką.
Marchew	100 g	
Jabłko	100 g	
Olej rzepakowy	60 ml	
Musztarda francuska	10 g	
Koper	do dekoracji	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna	do smaku	

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

**Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:**

- krokiety z kaszy jęczmiennej,
- sos pomidorowo - paprykowy,
- surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka,
- 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
<b>Narzędzia, sprzęt</b>				
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	Jarzykiak		szt.	1
15	Cedzak		szt.	1
16	Chochła	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	Salaterka	pojemność ok. 0,3 l	szt.	1
31	Wyciskarka ręczna do cytrusów		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 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
<b>Maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory</b>					
<b>stanowisko ogólnodostępne</b>					
1.	Kuchenka mikrofalowa		szt.	1	6
2.	Blender		szt.	1	3
3.	Czajnik elektryczny	1,5 – 2,0 l	szt.	1	3
<b>stanowisko porządkowe</b>					
4.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
<b>stanowisko do mycia rąk</b>					
5.	Dozownik na mydło		szt.	1	6
6.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
<b>stanowisko do oceny potraw</b>					
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.	Pieczarki (ok. 40 – 50 g/szt.)	szt.	2	0,50	1,00
2.	Cebula średnia (ok. 110 – 130 g)	szt.	1	0,50	0,50
3.	Pomidor (ok. 160 – 180 g)	szt.	1	1,50	1,50
4.	Marchew średnia (ok. 80 - 100 g)	szt.	1	0,50	0,50
5.	Jabłko (ok. 150 - 200 g)	szt.	1	1,50	1,50
6.	Ser żółty gouda	kg	0,04	26,00	1,04
7.	Jajo	szt.	1	1,00	1,00
8.	Pomidor koktajlowy	szt.	4	0,60	2,40
9.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,40	0,40
10.	Ręcznik papierowy	szt.	1	2,00	2,00
11.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00
12.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	szt.	1	2,00	2,00
13.	Naczynia jednorazowe (o poj. 100 ml) do odważania	szt.	6	1,00	6,00
14.	Tacki papierowe ø 18 cm (opak. 12 szt.)	szt.	1	4,00	4,00
<b>Razem brutto</b>					<b>26,84</b>

**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
<b>Surowce/materiały, które należy podzielić na określoną liczbę zdających</b>					
1.	Pietruszka zielona	pęczek	1	4	3,00
2.	Papryka czerwona średnia (ok. 250 g)	szt.	1	2	4,00
3.	Kapusta biała (3 - 3,5 kg)	szt.	1	10	21,00
4.	Cytryna (ok. 200 – 240 g)	szt.	1	4	1,80
5.	Koper	pęczek	1	2	3,00
6.	Rzodkiewka	pęczek	1	2	2,50
7.	Masło extra (200 g)	szt.	1	4	8,00
8.	Worki na śmieci (o poj. 35 l, opak. 10 szt.)	szt.	1	5	5,00
<b>Surowce/materiały, które należy przygotować w opakowaniach zbiorczych i uzupełniać po określonej liczbie zdających</b>					
9.	Mąka pszenna (1 kg)	szt.	1	15	4,00
10.	Kasza jęczmienna (1 kg)	szt.	1	8	4,00
11.	Bułka tarta (0,5 kg)	szt.	1	5	4,00
12.	Cukier kryształ (1 kg)	szt.	1	30	4,00
13.	Sól (1 kg)	szt.	1	20	3,00
14.	Bulion warzywny (1 kostka = 0,5 l bulionu)	szt.	1	2	1,00
15.	Olej rzepakowy (0,5 l)	szt.	1	5	8,00
16.	Pieprz czarny mielony (20 g)	szt.	1	6	2,00
17.	Śmietana 18% (200 g)	szt.	1	4	2,50

18.	Musztarda francuska z widocznymi ziarnami gorczycy (ok. 200 g)	szt.	1	15	3,00
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
<b>Razem brutto na 1 stanowisko</b>					<b>113,30</b>

## 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. 1-21) 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 zgromadzonych w chłodziarko-zamrażarce.

Wszystkie surowce/materiały z Tabeli 3. asystent powinien zgromadzić na stanowisku w ilości zgodnej z informacją zawartą w tabeli. Pieczarki, cebulę, pomidora, marchew i jabłko (poz. 1-5) 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. 1-8) asystent powinien podzielić na określoną liczbę zdających (zgodnie z informacją zawartą w tabeli) i każdorazowo umieszczać na stanowisku ilość przeznaczoną dla 1 zdającego (np. 1/4 pęczka pietruszki zielonej, 1/2 sztuki papryki czerwonej, 1/4 kostki masła 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. 9-21) 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). Bulion warzywny należy przygotować z kostki (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. 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,

- pokazać, gdzie zgromadzone są surowce i materiały przygotowane zgodnie z Tabelą 3. i Tabelą 3a.,
- 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 obuwii roboczym oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.