

## Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: fileta z kurczaka sauté z sosem jabłkowym, klusek kładzionych i buraków duszonych z selerem.

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 gorący: filet z kurczaka sauté z sosem jabłkowym, kluski kładzione oraz buraki duszone z selerem. 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

Filet z kurczaka sauté z sosem jabłkowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pierś z kurczaka	400 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Pojedynczą pierś z kurczaka podziel na dwa porównywalnej wielkości filety i oprósź połową ilości mąki pszennej. 3. Przeprowadź obróbkę termiczną filetów. 4. Podsmaż cebulę pokrojoną w kostkę, duś z jabłkiem startym na grube wióry i zblenduj. 5. Wykonaj podprawę zacieraną i zagęść sos. 6. Filet z kurczaka sauté podaj na sosie jabłkowym z kluskami kładzionymi i udekoruj pomidorami koktajlowymi i koprem.
Jabłko	300 g	
Olej rzepakowy	60 ml	
Cebula	100 g	
Masło extra	20 g	
Mąka pszenna	40 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Koper	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Kluski kładzione		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mąka pszenna	260 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź ciasto na kluski kładzione z dodatkiem drobno posiekanego kopru. 3. Ugotuj kluski i wyporcuj.
Jajo	2 szt.	
Koper	1 pęczek	
Sól	do smaku	

<b>Buraki duszone z selerem</b>		
<b>Surowce</b>	<b>Ilość</b>	<b>Sposób wykonania</b>
Buraki ugotowane	240 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Podsmaż rozdrobnioną w kostkę cebulę i seler starty na grube wióry. 3. Buraki starte na grube wióry duś z pozostałymi warzywami. 4. Buraki duszone z selerem wyporcuj i udekoruj jogurtem naturalnym i szczypiorkiem.
Cebula	100 g	
Seler	120 g	
Masło extra	20 g	
Szczypiorek	do dekoracji	
Jogurt naturalny	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna	do smaku	

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

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- filet z kurczaka sauté z sosem jabłkowym,
- kluski kładzione,
- buraki duszone z selerem,
- 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>Maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory</b>				
<b>indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw</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.				
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.	Tłuczek do mięsa		szt.	1
13.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
14.	Obieraczka		szt.	1
15.	Jarzytniak		szt.	1
16.	Cedzak		szt.	1
17.	Chochla	pojemność ok.50 ml	szt.	1

18.	Kubek metalowy		szt.	1
19.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
20.	Łyżka kuchenna		szt.	2
21.	Łopatka kuchenna		szt.	1
22.	Naczynie miarowe	pojemność 0,1 l - 0,5 l	szt.	1
23.	Sito stalowe		szt.	1
24.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
25.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
26.	Talerz głęboki		szt.	2
27.	Talerz do dania zasadniczego		szt.	2
28.	Talerz zakąskowy		szt.	2
29.	Salaterka	pojemność ok. 0,3 l	szt.	1
30.	Miseczka do dipu z podstawką	pojemność 100 – 150 ml	szt.	2
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 wiadrzem, 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.	Pierś z kurczaka (w jednym podłużnym kawałku o wadze w przedziale 200 - 240 g)	szt.	1	6,00	6,00
2.	Jabłko (ok. 150 - 200 g)	szt.	1	1,50	1,50
3.	Cebula (ok. 110 - 130 g)	szt.	1	0,50	0,50
4.	Burak cały (ugotowany, nieobrany ok. 200 g)	szt.	1	6,00	1,20
5.	Pomidory koktajlowe	szt.	4	0,60	2,40
6.	Jajo	szt.	2	1,00	2,00
7.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,40	0,40
8.	Ręcznik papierowy (ok. 50 listków)	szt.	1	2,00	2,00
9.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00
10.	Woda mineralna niegazowana (0,5 l)	szt.	1	2,00	2,00
11.	Naczynia jednorazowe (o poj. 100 ml) do odważania	szt.	6	1,00	6,00
12.	Tacki papierowe ø 18 cm (opak. 12 szt.)	szt.	1	4,00	4,00
<b>Razem brutto</b>					<b>31,00</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.	Seler (ok. 600 g)	szt.	1	8	4,20
2.	Szczypiorek	pęczek	1	4	3,00
3.	Cytryna (ok. 200 - 240 g)	szt.	1	4	1,80
4.	Koper	pęczek	1	1	3,00
5.	Masło extra (200 g)	szt.	1	8	8,00
6.	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>					
7.	Jogurt naturalny (150 g)	szt.	1	3	3,00
8.	Mąka pszenna (1 kg)	szt.	1	5	4,00
9.	Cukier kryształ (1 kg)	szt.	1	30	4,00
10.	Sól (1 kg)	szt.	1	20	3,00
11.	Olej rzepakowy (0,5 l)	szt.	1	10	8,00
12.	Pieprz czarny mielony (20 g)	szt.	1	6	2,00
13.	Mleczko do czyszczenia (500 g)	szt.	1	6	8,00
14.	Płyn do mycia naczyń (500 ml)	szt.	1	3	5,00
15.	Folia spożywcza do żywności (10 m)	szt.	1	6	5,00
16.	Mydło antybakteryjne (500 ml)	szt.	1	6	7,00
17.	Ręcznik papierowy (ok. 50 listków)	szt.	1	6	2,00

18.	Woda mineralna niegazowana (0,5 l) dla egzaminatora	szt.	1	6	2,00
<b>Razem brutto na 1 stanowisko</b>					<b>78,00</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. 1-15) oraz umieścić wagę. Zdający podczas egzaminu będzie samodzielnie odważał/odmierzał dokładnie 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. Pierś z kurczaka należy przygotować w jednym kawałku, jabłko, cebulę, buraki (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). Buraki należy kupić świeże i ugotować w skórce.

Surowce/materiały z Tabeli 3a. (poz. 1-6) asystent powinien podzielić na określoną liczbę zdających (zgodnie z informacją zawartą w tabeli) i każdorazowo umieszczać na stanowisku ilość przeznaczoną dla 1 zdającego (np.  $\frac{1}{8}$  sztuki selera,  $\frac{1}{4}$  pęczka szczypiorku,  $\frac{1}{8}$  kostki masła itp.). Selerę należy podzielić (na 8 części) wzdłuż, cytrynę na ćwiartki. Worki na śmieci należy umieścić w koszach.

Surowce/materiały z Tabeli 3a. (poz. 7-15) 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 150 g jogurtu naturalnego) i uzupełniać po określonej liczbie zdających (zgodnie z informacją zawartą w tabeli).

**Na stanowisku do mycia rąk** należy umieścić mydło antybakteryjne i ręcznik papierowy (Tabela 3a. poz. 16 i 17).

**Na stanowisku do oceny potraw** należy umieścić butelkę wody mineralnej niegazowanej (Tabela 3a. poz. 18) 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, czapka kucharska) i obuwiu roboczym oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.