

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 2 potrawy: ziemniaki purée i surówkę z białej kapusty. Wykorzystaj receptury zamieszczone w arkuszu.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców są odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Każdą potrawę wyporcuj na 2 równe części i podaj na oddzielnych talerzach, zgodnie z informacją zawartą w sposobie wykonania potrawy. Talerze są przygotowane na stanowisku.

### Zgłoś przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

#### Ziemniaki purée. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	500 g	1. Umyj i obierz ziemniaki. 2. Opłucz ziemniaki i pokrój na mniejsze części. 3. Ziemniaki ugotuj od wrzącej osolonej wody w garnku pod przykryciem. 4. Umyj i osusz koper. 5. Posiekaj drobno koper. 6. Rozpuść masło na patelni. 7. Odcedź i odparuj ziemniaki. 8. Ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę. 9. Przeciśnięte ziemniaki wymieszaj z masłem i posiekanym koprem.
Koper	2 gałązki	
Masło extra	10 g	
Sól	do smaku	
		10. Podziel ziemniaki purée na 2 równe porcje i wyłóż gorące na 2 talerze do dania zasadniczego.

#### Surówka z białej kapusty. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta biała	120 g	1. Umyj kapustę. 2. Poszatkuj drobno kapustę. 3. Umyj i obierz jabłka oraz marchew. 4. Opłucz marchew i jabłka, zetrzyj na tarce o grubych oczkach. 5. Wyciśnij sok z cytryny i polej starte składniki. 6. Wymieszaj kapustę, marchew i jabłka. 7. Dodaj majonez i wymieszaj. 8. Dopraw solą. 9. Podziel surówkę na 2 równe porcje i wyłóż na 2 talerze zakąskowe.
Jabłka	80 g	
Marchew	40 g	
Majonez	40 g	
Cytryna	do smaku	
Sól	do smaku	

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

**Ocenić będą 3 rezultaty:**

- ziemniaki purée,
- surówka z białej kapusty,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji ziemniaków purée i surówki z białej kapusty.

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

Symbol i nazwa kwalifikacji: **HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**

### 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/ławka, z numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający prezentuje przygotowane potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztuce 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>URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNIJA STOŁOWE</b>				
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 - min. 1 komora	szt. (komora)	1
4.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	szt.	1
5.	Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l	kpl.	1
6.	Rondel z pokrywką	pojemność 0,5 l	szt.	1
7.	Komplet patelni	Ø 18-20 cm Ø 22-24 cm	kpl.	1
8.	Miski metalowe	różnej wielkości 0,5 ÷ 2,0 l	szt.	3
9.	Deski do krojenia	kolorowe zgodne z HACCP	kpl.	1
10.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
11.	Obieraczka		szt.	1
12.	Jarzyniak		szt.	1
13.	Praska do ziemniaków		szt.	1
14.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
15.	Łyżka kuchenna		szt.	2
16.	Łopatka kuchenna		szt.	1
17.	Naczynie miarowe	pojemność 0,1 l - 0,5 l	szt.	1
18.	Sito stalowe		szt.	1
19.	Wyciskarka ręczna do cytrusów		szt.	1

20.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
21.	Gałkownica		szt.	1
22.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
23.	Talerz do dania zasadniczego		szt.	2
24.	Talerz zakąskowy		szt.	2
25.	Salaterka	pojemność ok. 0,3 l	szt.	1
26.	Rękawice ochronne		para	1
27.	Literatka/szklanka		szt.	1
28.	Zapałarka do gazu		szt.	1

**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.	Ziemniaki	kg	0,50	2,50	1,25
2.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,40	0,40
3.	Ręcznik papierowy (ok. 50 listków)	szt.	1	2,00	2,00
4.	Rękawiczki jednorazowe	para	2	1,00	2,00
5.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	szt.	1	2,00	2,00
<b>Razem brutto</b>					<b>7,65</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
1.	Koper	pęczek	1	4	3,00
2.	Masło extra (opak. 200 g)	szt.	1	20	7,00
3.	Kapusta biała	kg	1	7	6,00
4.	Jabłka	kg	1	12	6,00
5.	Marchew	kg	1	20	4,00
6.	Majonez (opak. 200-300 g)	szt.	1	5	6,00
7.	Cytryna	szt.	1	4	1,80
8.	Sól (opak. 1 kg)	szt.	1	20	3,00
9.	Mleczko do czyszczenia (500 g)	szt.	1	6	8,00
10.	Płyn do mycia naczyń (500 ml)	szt.	1	3	5,00
11.	Folia spożywcza do żywności 10 m	szt.	1	6	5,00
12.	Worki na śmieci (o poj. 35 l, opak. 10 szt.)	szt.	5	5	5,00
13.	Mydło antybakteryjne (500 ml)	szt.	1	6	7,00
14.	Ręcznik papierowy (ok. 50 listków)	szt.	1	6	2,00
15.	Woda mineralna niegazowana (0,5 l) dla egzaminatora	szt.	1	6	2,00
<b>Razem brutto na 1 stanowisko</b>					<b>70,80</b>

Tabela 3b. Materiały potrzebne do przygotowania jednego stanowiska egzaminacyjnego przez ośrodek egzaminacyjny

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części/ /elementu zamiennego/ /surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 stanowiska	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 stanowiska zł
1.	Naczynia jednorazowe o poj. 100 ml do odważania surowców	szt.	6	0,20	1,20
<b>Razem brutto:</b>					<b>1,20</b>

## 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. 1-12).

Surowce z Tabeli 3. (poz. 1) i z Tabeli 3a. (poz. 1-7) należy odważyć/odmierzyć/odliczyć w następujących ilościach:

Ziemniaki – 500 g  
Koper – ¼ pęczka (2 gałązki)  
Masło extra – 10 g  
Kapusta biała – 120 g  
Jabłka – 80 g  
Marchew – 40 g  
Majonez – 40 g  
Cytryna – ćwiartka

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.

Sól należy umieścić dla każdego zdającego w opakowaniu czytelnie oznaczonym i uzupełniać w miarę potrzeb.

Mleczko do czyszczenia, płyn do mycia naczyń i folię spożywczą należy umieścić w całych opakowaniach zbiorczych i uzupełniać po określonej liczbie zdających (zgodnie z informacją zawartą w tabeli). Worki na śmieci należy umieścić w koszach.

**Na stanowisku do mycia rąk** należy umieścić mydło antybakteryjne i ręcznik papierowy (Tabela 3a. poz. 13-14).

**Na stanowisku do oceny potraw** należy umieścić butelkę wody mineralnej niegazowanej (Tabela 3a. poz. 15) 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.);
- 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.