

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.04**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

EGZAMIN ZAWODOWY CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. **KARTĘ OCENY** przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisz w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 2 potrawy: makaron z serem oraz surówkę z owoców. 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 i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Makaron z serem. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Makaron świderki	200 g	1. Ugotuj makaron od wrzącej osolonej wody. 2. Odcedź makaron i przelej wodą. 3. Rozkrusz ser biały chudy widelcem. 4. Wymieszaj ser z cukrem. 5. Rozpuść masło na patelni. 6. Podziel makaron na 2 równe porcje i wyłóż gorący na 2 talerze do dania zasadniczego. 7. Makaron polej masłem i posyp serem.
Ser biały chudy	100 g	
Masło extra	20 g	
Cukier	20 g	
Sól	do smaku	

Surówka z owoców. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jabłka	150 g	1. Umyj i obierz kiwi oraz jabłka. 2. Oplucz kiwi i jabłka. 3. Brzoskwinie pokrój w kostkę. 4. Kiwi pokrój w ćwierćplastry. 5. Jabłka pokrój w cienkie słupki. 6. Wyciśnij sok z cytryny i polej pokrojone jabłka. 7. Wymieszaj wszystkie owoce z miodem i dopraw do smaku sokiem z cytryny. 8. Podziel surówkę na 2 równe porcje i wyłóż na 2 talerze zakąskowe.
Kiwi	1 szt.	
Brzoskwinie z syropu	50 g	
Miód naturalny	20 g	
Cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będą 3 rezultaty:

- makaron z serem,
- surówka z owoców,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji makaronu z serem oraz surówki z owoców.