

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-02-21.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2021

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 zapisze 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, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z roladek ze schabu z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaków purée oraz sałaty zielonej z ogórkiem i rzodkiewką.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Pieczarki i ziemniaki odważ sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaki purée oraz sałatę zieloną z ogórkiem i rzodkiewką. 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.

Roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Schab bez kości	200 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. - Pieczarki pokrój w kostkę i podsmaż, ser zetrzyj na tarce. - Mięso wyporcuj na 4 porównywalnej wielkości plastry. - Rozbij mięso, dopraw, nałóż ser i pieczarki, zwiń nadając kształt roladki. - Zastosuj podwójny panierunek, usmaż na oleju. - Wydać po dwie roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami na porcję, podaj z dodatkiem skrobiowym i udekoruj pomidorami koktajlowymi i zieloną pietruszką.
Ser żółty gouda	40 g	
Pieczarki	40 g	
Mąka pszenna	20 g	
Jajo	1 szt.	
Bułka tarta	20 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Pomidor koktajlowy	80 g	
Pietruszka zielona	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Ziemniaki purée. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	500 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Ziemniaki ugotuj i sporządź purée z posiekanym koprem i masłem. 3. Ziemniaki purée wyporcuj na dwie równe części.
Masło	10 g	
Koper	2 gałązki	
Sól	do smaku	

Salata zielona z ogórkiem i rzodkiewką. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Salata zielona	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Salatę porwij na małe kawałki, ogórka i rzodkiewkę pokrój w cienkie słupki, wymieszaj. 3. Jogurt wymieszaj z posiekanym szczypiorkiem, dopraw do smaku. 4. Salatę wyporcuj na dwie równe części, udekoruj jogurtem, papryką i zieloną pietruszką.
Ogórek świeży	100 g	
Rzodkiewka	50 g	
Szczypiorek	1/3 pęczka	
Jogurt naturalny	30 g	
Papryka świeża	60 g	
Pietruszka zielona	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami,
- ziemniaki purée,
- sałata zielona z ogórkiem i rzodkiewką,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

przebieg procesu produkcji roladek ze schabu z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaków purée oraz sałaty zielonej z ogórkiem i rzodkiewką.