

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z krokietów z kaszą gryczaną i białym serem, sosu pieczarkowego ze śmietaną oraz kisielu pomarańczowo-marchwiowego.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Kaszę i wodę odważ (odmierz) sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała krokiety z kaszą gryczaną i białym serem, sos pieczarkowy ze śmietaną oraz kisel pomarańczowo-marchwiowy. 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.

Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mąka pszenna	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Odmierz wodę w ilości 1,5 objętości kaszy. 3. Ugotuj kaszę i wystudź. 4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na maśle. 5. Wrób masę z wystudzonej kaszy, rozdrobnionego białego sera, cebuli i dopraw do smaku. 6. Sporządź ciasto naleśnikowe i usmaż 4 cienkie naleśniki. 7. Uformuj krokiety, panieruj je w jajach, bułce tartej i obsmaż z obu stron. 8. Krokiety podaj po dwie sztuki na porcję. 9. Udekoruj potrawę natką pietruszki i pomidorami koktajlowymi.
Mleko	100 ml	
Jajo	1 szt.	
Olej rzepakowy	10 ml	
Sól	do smaku	
Nadzienienie		
Kasza gryczana	80 g	
Ser biały półtłusty	80 g	
Cebula	60 g	
Masło	30 g	
Jajo	1 szt.	
Bułka tarta	50 g	
Olej rzepakowy	80 ml	
Natka pietruszki	3 gałązki	
Pomidory koktajlowe	80 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos pieczarkowy ze śmietaną. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pieczarki	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Pokrój cebulę w kostkę, a pieczarki w półplastry. 3. Zeszklij cebulę na maśle, dodaj pieczarki i podsmaż. 4. Dodaj wodę i duś ok. 5 minut. 5. Sporządź zawiesinę, zagęść sos, ureguluj gęstość. 6. Dodaj zahartowaną śmietanę, dopraw do smaku. 7. Sos podaj w sosjerce.
Cebula	30 g	
Masło	15 g	
Mąka pszenna	5 g	
Śmietana 18%	30 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Kisiel pomarańczowo-marchwiowy. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Marchew zetrzyj na drobne wióry, ugotuj w 100 ml wody i połowie soku pomarańczowego, dopraw cukrem. 3. Przygotuj zawiesinę z reszty soku i mąki ziemniaczanej. 4. Połącz z ugotowaną marchwią. Zagotuj. 5. Dopraw do smaku, wyporcuj na dwie równe części. 6. Udekoruj miętą i częstkami filetowanej pomarańczy.
Mąka ziemniaczana	17 g	
Sok pomarańczowy	150 ml	
Cukier	30 g	
Mięta	2 gałązki	
Pomarańcza	200 g	
Cytryna	50 g	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- krokiety z kaszą gryczaną i białym serem,
- sos pieczarkowy ze śmietaną,
- kisiel pomarańczowo-marchwiowy,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

przebieg procesu produkcji kroketów z kaszą gryczaną i białym serem, sosu pieczarkowego ze śmietaną oraz kisielu pomarańczowo-marchwiowego.

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
HGT.02	Przygotowanie i wydawanie dań	343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych
		512001	Kucharz

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

- 1. Miejsce egzaminowania** 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 do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Komplet koszy do segregacji śmieci zgodny z aktualnymi przepisami	kpl.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko porządkowe** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku,
- **stanowisko magazynowe** - pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności,
- **stanowisko do mycia rąk** wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,
- **indywidualne stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw (dla każdego zdającego w sali)** wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1 - komora dla zdającego), gniazda sieciowe bezpieczne 230V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego, narzędzia niezbędne do produkcji potraw i naczynia stołowe do ekspedycji dla zdających,
- **ogólnodostępne stanowisko do pobrania surowców i urządzeń** wyposażone w urządzenia pomiarowe (wagę, miarkę) oraz sprzęt i produkty/surowce wspólnie wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **stanowisko do oceny potraw** - stół/lawka, oznaczony numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający będzie wystawiał swoje potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztucce przeznaczone do degustacji dla egzaminatora.

Zdający przychodzi na egzamin w kompletnym stroju kucharskim i obuwiu roboczym.

W sali powinien być przygotowany zapasowy komplet odzieży roboczej oraz dzbanek z wodą i literatki.

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej	Jednostka miary	Liczba
URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNIA STOŁOWE			
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 - 1 komora; dla 6 zdających - 3 dwukomorowe lub 6 jednokomorowych	
4.	Komplet garnków o różnej wielkości z dopasowanymi pokrywkami (3 szt.: 1,0 l; 1,5 l; 2,5 l)	kpl.	1
5.	Rondel z pokrywką (1,5÷2,0 l)	szt.	1

6.	Komplet patelni (3szt.: średnica 18-20 cm, 22-24 cm, do naleśników)	kpl.	1
7.	Miski metalowe różnej wielkości (0,5 ÷ 2,0 l)	szt.	3
8.	Deski zgodne z HACCP	kpl.	1
9.	Nóż kuchenny uniwersalny („szefa”)	szt.	1
10.	Obieraczka	szt.	1
11.	Jarzyniak	szt.	1
12.	Cedzak	szt.	1
13.	Chochla poj. ok.50 ml	szt.	1
14.	Szczypce metalowe lub z tworzywa	szt.	1
15.	Łyżka kuchenna	szt.	2
16.	Łopatka kuchenna	szt.	1
17.	Naczynie miarowe 0,5 l	szt.	1
18.	Sito stalowe	szt.	1
19.	Tarka jarzynowa metalowa o różnych oczkach	szt.	1
20.	Trzepaczka różgowa	szt.	1
21.	Komplet sztućców: łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
22.	Talerz do dania zasadniczego	szt.	2
23.	Talerz zakąskowy	szt.	2
24.	Sosjerka (150-200 ml) z podstawką i łyżką do sosu	szt.	1
25.	Salaterka o pojemności ok. 0,3 l	szt.	1
26.	Pucharek z podstawką	szt.	2
27.	Ręcznik papierowy	szt.	1
28.	Rękawice ochronne	para	1
29.	Rękawiczki jednorazowe	para	3
30.	Worek na śmieci	szt.	2
31.	Płyn do mycia naczyń	l	0,15
32.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1
33.	Mleczko do czyszczenia	l	0,08
34.	Mydło antybakteryjne	l	0,08

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej	Dla 6 zdających
URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNIA STOŁOWE		
1.	Kuchenka mikrofalowa	1 szt.
2.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających
3.	Waga	2 szt.
4.	Czajnik elektryczny (1,5 – 2,0 l)	2 szt.
5.	Wyciskarka ręczna do cytrusów	6 szt.
6.	Blender	2 szt.

7.	Folia spożywcza do żywności 10 m	1 rolka
8.	Woda mineralna niegazowana	5 l
9.	Dzbanek szklany na wodę (1,0-1,5 l)	1 szt.
10.	Literatka	9 szt.
11.	Zapalarka do gazu	3 szt.
12.	Kalkulator prosty*	6 szt.
13.	Zestaw sprzętu i środków do utrzymania czystości: mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	1 kpl.

* Kalkulator prosty – jest to kalkulator, który umożliwia wykonywanie tylko dodawania, odejmowania, mnożenia, dzielenia, ewentualnie obliczanie procentów lub pierwiastków kwadratowych z liczb.

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne 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.	Mleko 3,2%	l	0,1	3,50	0,35
2.	Jajo	szt.	2	0,70	1,40
3.	Kasza gryczana palona+ zapas	kg	0,1	10,00	1,00
4.	Cebula*	kg	0,09	4,00	0,36
5.	Marchew	kg	0,1	4,00	0,40
6.	Ser biały półtłusty	kg	0,08	15,00	1,20
7.	Pieczarki	kg	0,1	8,00	0,80
8.	Masło extra**	kg	0,045	30,00	1,35
9.	Mąka pszenna***	kg	0,105	3,50	0,37
10.	Śmietana 18%	kg	0,03	11,00	0,33
11.	Bułka tarta	kg	0,05	6,50	0,33
12.	Mąka ziemniaczana	kg	0,017	8,00	0,14
13.	Olej rzepakowy****	l	0,09	10,00	0,90
14.	Sok pomarańczowy	l	0,15	6,00	0,90
15.	Cytryna	kg	0,05	7,00	0,35
16.	Natka pietruszki	pęczek	1/3 (3 gałązki)	2,00	0,67
17.	Mięta	szt.	1/5 (2 gałązki)	5,00	1,00
18.	Pomarańcza	kg	0,20 (1 sztuka)	8,00	1,60
19.	Pomidory koktajlowe	kg	0,08	12,00	0,96
20.	Sól	kg	0,12	1,20	0,14
21.	Pieprz czarny mielony	kg	0,005	60,00	0,30
22.	Cukier	kg	0,03	3,50	1,05
23.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,40	0,40
24.	Mleczko do czyszczenia	l	0,08	14,00	1,12
25.	Mydło antybakteryjne	l	0,08	12,00	0,96
26.	Płyn do mycia naczyń	l	0,15	5,00	0,75

27.	Ręcznik papierowy	szt.	1	2,00	2,00
28.	Worki na śmieci o pojemności 30 l	szt.	2	0,30	0,60
29.	Rękawiczki jednorazowe	para	2	1,00	2,00
30.	Folia spożywcza do żywności 10 m	rolka	1/5	3,00	0,60
31.	Woda mineralna niegazowana 5 l	szt.	1/6	4,80	0,80
32.	Naczynia jednorazowe o poj.100 ml do odważania	szt.	6	0,20	1,20
Razem brutto					26,33

* asystent techniczny przygotowuje cebulę dla każdego zdającego (30 g i 60 g),

** asystent techniczny rozważa masło dla każdego zdającego (15 g i 30 g),

*** asystent techniczny rozważa mąkę pszenną dla każdego zdającego (100 g i 5 g),

**** asystent techniczny odmierza olej rzepakowy dla każdego zdającego (10 g i 80 g).

Tabela 4a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	Zapasowa bluza kucharska z długim rękawem	szt.	1	20	50,00	2,50
2.	Rękawice ochronne	para	1	20	15,00	0,75
3.	Zapalarka do gazu	szt.	1	20	5,00	0,25
Razem brutto na 1 zdającego na stanowisku						3,50

II. Wskazówki/informacje dotyczące przeprowadzenia egzaminu i przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania i ekspedycji potraw: dla każdego zdającego należy przygotować wszystkie surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 4.

- surowce wymagające warunków chłodniczych/mroźniczych powinny być zabezpieczone w chłodziarce/zamrażalniku i oznaczone numerem stanowiska egzaminacyjnego. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce/zamrażalniku.

Na ogólnodostępnym stanowisku do pobrania surowców i urządzeń należy przygotować:

- kaszę gryczaną (do samodzielnego odważania przez zdających) w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali (zgodnie z Tabelą 4).
- cukier oraz przyprawy: sól, pieprz czarny mielony w oryginalnych opakowaniach, lub opakowaniach zastępczych czytelnie oznaczonych, uzupełniane w miarę potrzeb.

Na stanowisku do oceny potraw: należy przygotować dodatkowo komplety sztućców do degustacji potraw (łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty) i talerze do dania zasadniczego, w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali (przy 6 zdających – 6 kompletów sztućców i 6 talerzy)

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających o przystąpieniu do egzaminu w obowiązkowym, kompletnym stroju kucharskim (bluza, spodnie, fartuch kucharski - zapaska z karczkiem i czapka kucharska) i obuwiu roboczym oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.