

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-22.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka –

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Stół nakryty białą stołową i drobną zastawą stołową**

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu								
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony								
3	obrusek rozłożony na prawą stronę								
4	forma złożenia serwet właściwa do obiadu (wysoka), taka sama w obu nakryciach								
5	serwety ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach								
6	na środku stołu ustawione wazon lub menaż								

Rezultat 2: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobieta

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Kobieta								
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni								
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę								
4	powyżej nakrycia ułożony widelec deserowy, trzonek widelca skierowany w prawą stronę								
5	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego drugi kieliszek do wina białego								
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej strony w grupie kieliszków								
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm do pieczywa, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Mężczyzna						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożone sztucce deserowe: łyżka skierowana trzonkiem w prawą stronę, pod nią widelec skierowany trzonkiem w lewą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej strony w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						

Rezultat 4: Dwie porcje przystawki zimnej - roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami

1	przystawka zimna ułożona na półmisku						
2	krawędzie półmiska z przystawką zimną czyste, niezbrudzone potrawą						
3	uformowane 4 roladki						
4	roladki mają porównywalny kształt i wielkość						
5	każda roladka przewiązana szczypiorkiem						
6	na przekroju roladki widoczna pasta serowa z drobno pokrojoną rzodkiewką i posiekanym koperkiem dodanym do zaprawy (egzaminator przekrawa/kroi roladkę)						
7	bagietka pokrojona na kilka równych kromek						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	noże i łyżkę wykladał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	widelce oraz talerz do pieczywa z nożem do masła ustawiał stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
6	szklaną zastawę stołową ustawiał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
7	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
8	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztućce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						

Przebieg 2: Sporządzanie roladek z wędzonego łososia nadziewanych pastą serową o smaku koperkowym

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	odważył 70 g serka i 10 g chrzanu (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
3	przeprowadził obróbkę wstępną brudną warzyw						
4	łososia skropił sokiem z cytryny						
5	plastry łososia posmarował nadzieniem						
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji roladek z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami

Zdający:

1	masło podał wieloporcyjowo na talerzu płaskim Ø13 cm - Ø17 cm przed podaniem przystawki zimnej						
2	pieczywo podał wieloporcyjowo w koszyku wyłożonym serwetą przed podaniem przystawki zimnej						
3	półmisek z przystawką zimną przenosił w lewej dłoni						
4	zaserwował z półmiska dwie porcje przystawki zimnej, stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
5	serwował przystawkę zimną trzymając sztućce serwisowe w prawej dłoni						
6	przy serwowaniu przystawki zimnej poruszał się wokół stołu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara						
7	zaserwował przystawkę zimną w pierwszej kolejności na talerz w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis