

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-01-22.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

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 przekaz 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 prace związane z obsługą gości, zgodnie z przyjętym zamówieniem na obiad. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu dla gości bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - sałatki z serem pleśniowym i pomidorami,
- przygotuj dodatki do wieloporcyjowego podania,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na 8 porcji na wózku serwisowym w obecności gościa i podaj je metodą niemiecką.

Większość surowców niezbędnych do wykonania przystawki masz odważonych zgodnie z recepturą na 2 porcje na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość rukoli, roszponki na 2 porcje przelicz samodzielnie korzystając z receptury na 8 porcji, a następnie odważ. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Rukola i roszponka znajdują się na wspólnym stanowisku dla wszystkich zdających.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania przystawki zimnej.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Tabela 1. Zamówienia przyjęte od gości

Zamówienie Gości		
Menu obiadu	<i>Kobieta</i>	<i>Mężczyzna</i>
Przystawka zimna z dodatkami	Sałatka z serem pleśniowym i pomidorami, pieczywo, masło	Sałatka z serem pleśniowym i pomidorami, pieczywo, masło
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Prosecco	Prosecco
Przystawka gorąca	-----	Turbot pieczony, bakłażan grillowany
Zupa	Krem ze szparagów z grzankami	-----
Danie główne z dodatkami	Kaczka pieczona, sos wiśniowy, gnocchi, kapusta czerwona duszona	Sarnina w sosie jałowcowym, kluski śląskie, kapusta zasmażana
Napój alkoholowy do dania głównego	Chianti	Chianti
Deser	Panna cotta z sosem malinowym	Panna cotta z sosem malinowym
Napoje bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana, espresso	Woda mineralna niegazowana, espresso

**Tabela 2. Normatyw surowcowy i sposób wykonania
sałatki z serem pleśniowym i pomidorami serwisem specjalnym**

Normatyw surowcowy			Sposób wykonania sałatki z serem pleśniowym i pomidorami
Surowiec	na 2 porcje	na 8 porcji	
Rukola g	80 g	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw. 2. Sałaty porwać na mniejsze kawałki. 3. Pomidory pokroić na ćwiartki. 4. Ser pleśniowy pokroić w kostkę. 5. Każdy półprodukt przełożyć do oddzielnego naczynia. 6. Oliwę połączyć z miodem i sokiem z cytryny, doprawić solą. 7. Zaprawę przelać do sosjerki. 8. Na wózku serwisowym zgromadzić przygotowane półprodukty oraz sprzęt i zastawę stołową niezbędną do sporządzenia i podania przystawki zimnej z dodatkami. 9. Połączyć składniki przystawki na wózku serwisowym przy stole dla gości: warzywa ułożyć dekoracyjnie na talerzach płaskich, posypać rozdrobnionym serem i połączyć zaprawą.
Roszponka g	120 g	
Ser pleśniowy lazur	30 g	120 g	
Pomidory koktajlowe	120 g	480 g	
Oliwa	20 ml	80 ml	
Miód	10 g	40 g	
Sok z cytryny	10 ml	40 ml	
Sól	do smaku	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- nakrycie stołu białą zastawą stołową,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez *Kobietę*,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez *Mężczyznę*,
- dwie porcje sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami,

oraz
przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami.