

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.01-01-23.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 przekaż 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 realizacją zamówienia na kolację. W tym celu:

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw metodą niemiecką, napojów alkoholowych metodą francuską pełną, a napoju bezalkoholowego zimnego metodą rosyjską, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Kobiety i Mężczyzny*,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia dwóch porcji deseru – owoców z bitą śmietanką,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania dwóch porcji deseru – owoców z bitą śmietanką,
- sporządź dwie porcje deseru – owoców z bitą śmietanką zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym przy stole gości i podaj je metodą niemiecką,
- sporządź napój bezalkoholowy zimny – wodę mineralną niegazowaną z melisą i podaj go metodą rosyjską.

Surowce do wykonania deseru, z wyjątkiem wiórków czekolady, są przygotowane w ilościach zgodnych z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym, stanowisku ogólnodostępnym oraz w chłodziarce. Ilość wiórków czekolady na dwie porcje deseru przelicz samodzielnie korzystając z receptury na cztery porcje, a następnie odważ. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu, podania wody oraz przygotowania, sporządzenia i podania deseru – owoców z bitą śmietanką.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, zasad systemu HACCP oraz przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości		
Menu obiadu	<i>Kobieta</i>	<i>Mężczyzna</i>
<b>Napój alkoholowy do przystawki zimnej</b>	Wino białe wytrawne	Wino białe wytrawne
<b>Przystawka zimna</b>	Terrina z łososia z sosem cytrynowym	Roladki z cukinii z serem feta i suszonymi pomidorami
<b>Dodatki do przystawki zimnej</b>	Pieczyno Masło	Pieczyno Masło
<b>Zupa</b>	Krem z dyni z grzankami	Zupa pieczarkowa z łazankami
<b>Napój alkoholowy do dania głównego</b>	Wino czerwone wytrawne	Wino białe wytrawne
<b>Danie główne</b>	Bryzol wołowy Ziemniaki opiekane Surówka z czerwonej kapusty	Kotlet cielęcy z kostką Ziemniaki opiekane Bukiet jarzyn
<b>Deser</b>	Owoce z bitą śmietanką	Owoce z bitą śmietanką
<b>Napój bezalkoholowy zimny</b>	Woda mineralna niegazowana z melisą	Woda mineralna niegazowana z melisą

**Owoce z bitą śmietanką**  
**Receptura na 4 porcje**

<b>Normatyw surowcowy</b>		<b>Sposób wykonania deseru</b>
Bitą śmietanką - spray	250 g (1 op.)	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną owoców i melisy. 2. Kiwi pokroić w kostkę. 3. Pomarańcze wyfiletować i pokroić w kostkę. 4. Przy stole gości połączyć składniki deseru. 5. Udekorować śmietanką, wiórkami czekolady i melisą.
Kiwi	4 szt.	
Pomarańcze małe	4 szt.	
Wiórki czekolady	20 g	
Melisa	4 gałązki	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:**

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do kolacji,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- napój bezalkoholowy zimny – woda mineralna niegazowana z melisą oraz dwie porcje deseru – owoców z bitą śmietanką

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania napoju bezalkoholowego zimnego – wody mineralnej niegazowanej z melisą oraz dwóch porcji deseru – owoców z bitą śmietanką, podania napoju bezalkoholowego zimnego – wody mineralnej niegazowanej z melisą oraz dwóch porcji deseru – owoców z bitą śmietanką.