

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2023  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
 Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-23.01-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, przekaż niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie 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 oceny**Egzaminator 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 i/lub mienaż						

**Rezultat 2: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety**

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 w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm, 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 w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						

**Rezultat 4: Dwie porcje przystawki zimnej - tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym**

1	przystawka zimna ułożona na półmisku						
2	krawędzie półmiska/wybranego naczynia stołowego z przystawką zimną niezabrudzone potrawą						
3	kulki tataru mają porównywalną wielkość i kształt						
4	wędzony łosoś pokrojony w kostkę						
5	do pasty serowej dodana pokrojona rzodkiewka i posiekany koper						
6	każda kulka tataru udekorowana posiekany szczypiorkiem						
7	pieczywo podane wieloporcjowo w koszyku wyłożonym serwetą						
8	masło podane wieloporcjowo						

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 łyżki wyłożył 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 ustawił stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
6	szklaną zastawę stołową ustawił 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 tataru z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	odważył 70 g serka ( <i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i> )						
3	przeprowadził obróbkę wstępną brudną warzyw						
4	łososia skropił sokiem z cytryny						
5	uformował 4 kulki tataru						
6	uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer  
stanowiska


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

Zdający:

1	podał dodatki przed podaniem przystawki zimnej								
2	półmisek/wybrane naczynie stołowe z przystawką zimną przenosił w lewej dłoni								
3	zaserwował dwie porcje przystawki zimnej stojąc z lewej strony każdego nakrycia								
4	zaserwował przystawkę zimną trzymając sztucze serwisowe w prawej dłoni								
5	przy serwowaniu przystawki zimnej poruszał się wokół stołu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara								
6	zaserwował przystawkę zimną w pierwszej kolejności na talerz w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*