

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2024  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
 Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-24.06-SG**  
 Symbol 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 bielizną stołową i udekorowany do obiadu**

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 indywidualnego użytku dla gości właściwa do obiadu (wysoka), taka sama w obu nakryciach						
5	serwety ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach						
6	na środku stołu ustawiony wazon						

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

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Kobieta						
2	po lewej stronie nakrycia ułożony: widelec stołowy duży						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża						
4	ostrze noża skierowane w lewą stronę						
5	widelec deserowy ułożony nad nakryciem, trzonkiem skierowany w lewą stronę						
6	łyżka deserowa ułożona nad widelcem deserowym, trzonkiem skierowana w prawą stronę						
7	nie ustawiono szkła do wina i wody						

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 do ryb, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż do ryb, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni						
4	ostrza noży skierowane w lewą stronę						
5	widelec deserowy ułożony nad nakryciem, trzonkiem skierowany w lewą stronę						
6	łyżka deserowa ułożona nad widelcem deserowym, trzonkiem skierowana w prawą stronę						
7	nie ustawiono szkła do wina i wody						

**Rezultat 4: Dwie porcje deseru - surówka owocowa z migdałami**

1	dwie porcje deseru ułożone na dwóch talerzach płaskich						
2	krawędzie/ranty zastawy stołowej z deserem czyste, niezabrudzone						
3	porcje deseru porównywalnej wielkości						
4	kiwi pokrojone w ćwierćplastry, winogrono wzdłuż na pół						
5	płatki migdałów uprażone						
6	płatki migdałów niespalone						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Nakrywanie stołu**

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową ustawił na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	noże i łyżki wyłożył stojąc z prawej strony nakryć						
4	widelce: do przystawki i dań głównych wyłożył stojąc z lewej strony nakryć						
5	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
6	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztucce za trzonki						

**Przebieg 2: Sporządzenie dwóch porcji deseru - surówki owocowej z migdałami**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania deseru						
2	przeprowadził obróbkę wstępną brudną owoców						
3	odważył 50 g borówek amerykańskich (Egzaminator sprawdza poprawność odważania)						
4	uprażył płatki migdałów na patelni korzystając z palnika/płyty grzewczej na wózku serwisowym przy stole gości						
5	połączył składniki deseru na wózku serwisowym przy stole gości						
6	podczas serwisu angielskiego używał sztućców (nie dotykał składników deseru palcami/dłonią)						
7	uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 3: Podanie dwóch porcji deseru - surówki owocowej z migdałami**

Zdający:

1	przed podaniem deseru zebrał ze stołu zbędną zastawę stołową i menaż pozostawiając na nim tylko sztucce deserowe						
2	podszedł do stołu gości trzymając dwie porcje deseru w lewej dłoni						
3	naczynia z deserem podał prawą ręką stojąc z prawej strony nakryć						
4	przy podawaniu deseru poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
5	w pierwszej kolejności ustawił naczynie z deserem w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*