

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Symbol 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.01-01-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 przełącz 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 obiad. W tym celu:

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw gorących i napojów serwisem niemieckim, a deseru serwisem angielskim, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji deseru – surówki owocowej z migdałami,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania 2 porcji deseru – surówki owocowej z migdałami,
- sporządź 2 porcje deseru na podstawie receptury na 1 porcję i podaj je z zastosowaniem serwisu angielskiego.

Większość surowców do wykonania 2 porcji deseru masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Na stanowisku ogólnodostępnym dla zdających znajdują się borówki, których ilość oblicz i odważ samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania deseru.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, 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	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka gorąca	---	Tarta z borowikami
Zupa	Zupa pomidorowa czysta z kluskami kładzionymi	Zupa pomidorowa czysta z pasztecikiem
Danie główne z dodatkami	Filet z kaczki w sosie wiśniowym, kasza bulgur na sypko, kapusta czerwona duszona	Dorsz panierowany, frytki, surówka z pora
Deser	Surówka owocowa z migdałami	Surówka owocowa z migdałami
Wino	Czerwone wytrawne	Białe półwytrawne
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana

Surówka owocowa z migdałami Receptura na 1 porcję		
Nazwa surowca	Ilość	Sposób wykonania
Kiwi	½ szt. (50 g)	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Kiwi rozdrobnić w ćwierćplastry, winogrona przekroić wzdłuż na pół. 3. Wycisnąć sok z cytryny i wymieszać go z miodem. 4. Uprażyć płatki migdałów i połączyć składniki surówki z zastosowaniem serwisu angielskiego.
Winogrona jasne	25 g	
Borówki amerykańskie	25 g	
Płatki migdałów	15 g	
Miód	10 g	
Cytryna	¼ szt.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje deseru – surówka owocowa z migdałami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji deseru – surówki owocowej z migdałami.