



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-25.06-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

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu

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 wysoka, taka sama w obu nakryciach						
5	serwetki ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach						
6	na stole ustawiony wazon i/lub mienaż						

Rezultat 2: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gospodarza

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: GOSPODARZ						
2	po lewej stronie nakrycia ułożony wyłącznie widelec stołowy duży						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, ostrze noża skierowane w lewą stronę						
4	po prawej stronie nakrycia ustawiony kieliszek do wina czerwonego nad nożem stołowym dużym						
5	po prawej stronie nakrycia ustawione szkło do wody jako pierwsze od prawej w grupie szkła						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa*Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu*

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: GOŚĆ						
2	po lewej stronie nakrycia ułożony wyłącznie widelec stołowy duży						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż do steka, łyżka stołowa średnia, ostrze noża skierowane w lewą stronę						
4	po prawej stronie nakrycia ustawiony kieliszek do wina czerwonego nad nożem do steka						
5	po prawej stronie nakrycia ustawione szkło do wody jako pierwsze od prawej w grupie szkła						

Rezultat 4: Wykaz kolejnych czynności kelnera podczas dekantacji wina*w tabeli 1 wpisane pełne nazwy czynności kelnera w odpowiedniej kolejności:*

1	lp.1: przygotowanie stanowiska do dekantacji wina						
2	lp. 2: prezentacja butelki osobie zamawiającej						
3	lp. 3: obcięcie folii na szyjce butelki						
4	lp. 4: zdjęcie kapsla i przetarcie serwetą kelnerską korka oraz szyjki butelki						
5	lp. 5: otwarcie butelki i przetarcie szyjki butelki serwetą kelnerską						
6	lp. 6: ocena zapachu korka przez kelnera i osobę zamawiającą						
7	lp. 7: przelewanie wina z butelki do karafki nad płomieniem świecy						
8	lp. 8: podanie wina osobie zamawiającej do degustacji						

Numer
stanowiska

Rezultat 5: Wykaz wyposażenia stanowiska do dekantacji wina

Jeżeli w tabeli 2 zostały wpisane wszystkie pozycje z tabeli Wykaz wyposażenia i zastawy stołowej, to należy uznać, że wszystkie kryteria rezultatu nie są spełnione, gdyż nie wykonano polecenia dotyczącego wyboru.

W tabeli 2 wpisane:

1	karafka do wina o pojemności 1,5 l, <i>dopuszcza się karafka do wina 1,5</i>						
2	trybuszon						
3	świecznik ze świecą						
4	zapałki						
5	kieliszek do win czerwonych						
6	talerz płaski Ø 13 cm, <i>dopuszcza się talerz płaski 13</i>						
7	serweta kelnerska						

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 dla gości						
3	nóż i łyżkę wyłożył na stół stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	widelec wyłożył na stół stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
5	szklaną zastawę stołową ustawił na stole stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
6	sztućce przenosił na tacy wyłożonej serwetą płócienną lub w serwecie płóciennej bezpośrednio w dłoni						
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, szkło w dolnej części						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Dekantacja wina						
Zdający:						
1	umył ręce, zgodnie z instrukcją mycia rąk, przed przystąpieniem do dekantacji wina					
2	dekantował wino na stoliku serwisowym/wózku serwisowym ustawionym przy stole dla gości przy boku/krawędzi, przy której nie ma nakrycia					
3	zaprezentował butelkę osobie zamawiającej przed jej otwarciem, etykieta butelki była "zwrócona" w stronę zamawiającego					
4	użył w sposób bezpieczny nożyka trybuszonu do obcięcia folii					
5	otworzył butelkę przy pomocy korkociągu, nie "przewiercił" korka na wylot					
6	po otwarciu butelki przetarł szyjkę butelki serwetą kelnerską					
7	przelał wino do karafki nad płomieniem świecy					
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy podczas dekantacji wina (nie rozlał wina)					

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Serwowanie wina

Zdający:

1	podszedł do stołu z karafką z winem trzymaną w prawej dłoni i złożoną serwetą kelnerską trzymaną w lewej dłoni, nie przynosił karafki z winem na tacy kelnerskiej						
2	serwowanie wina rozpoczął od kieliszka stojącego w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem GOŚĆ						
3	serwował wino prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	podczas nalewania wina nie opierał karafki o krawędź kieliszków						
5	nalął jednakową ilość wina do obu kieliszków, nie więcej niż 1/3 wysokości czaszy kieliszka						
6	przy serwowaniu wina poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
7	ustawił karafkę z pozostałym winem na stole dla gości/stoliku serwisowym/wózku serwisowym						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis