

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-26.06-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
** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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							Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił						
Rezultat 1: Karta zamówienia gości													
W tabeli 1 zapisane:													
1	w wierszu: Zupa; w kolumnie: Kobieta: Minestrone												
2	w wierszu: Danie główne z dodatkami; w kolumnie: Kobieta: Chateaubriand w sosie berneńskim z ziemniakami i warzywami z patelni												
3	w wierszu: Przystawka zimna z dodatkami; w kolumnie: Mężczyzna: Befszytk tatarski, pieczywo												
4	w wierszu: Danie główne z dodatkami; w kolumnie: Mężczyzna: Konfitowane udo kaczki z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami												
Rezultat 2: 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	Obrus rozłożony na prawą stronę z równymi zwisami z każdej strony												
3	Forma złożenia serwet indywidualnego użytku dla gości wysoka, taka sama i jednakowo ułożona w obu nakryciach												

Numer
stanowiska

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

1	Przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: KOBIETA						
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	Po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż do steków, łyżka stołowa duża, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	Powyżej nakrycia ułożone sztucze małe do deseru: łyżka skierowana trzonkiem w prawą stronę, pod nią widelec skierowany trzonkiem w lewą stronę						
5	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania głównego, na prawo od niego kieliszek do wina białego						
6	Goblet ustawiony jako pierwszy od prawej strony w grupie kieliszków						
7	Po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm, bez noża do masła						

Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny*Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu*

1	Przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: MĘŻCZYŻNA						
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	Po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	Powyżej nakrycia ułożone sztucze małe do deseru: łyżka skierowana trzonkiem w prawą stronę, pod nią widelec skierowany trzonkiem w lewą stronę						
5	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania głównego, na prawo od niego kieliszek do wina czerwonego						
6	Goblet ustawiony jako pierwszy od prawej strony w grupie kieliszków						
7	Po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm, bez noża do masła						

Numer
stanowiska

Rezultat 5: Dwie porcje deseru - filetowane pomarańcze						
1	Obie porcje deseru podane na talerzach płaskich (Ø 19-21 cm) z czystymi brzegami					
2	Obie porcje deseru o porównywalnej wielkości					
3	W obu porcjach deseru wyfiletowane części pomarańczy bez pestek i albedo					
4	Obie porcje deseru jednakowo udekorowane bitą śmietanką, czereśnią koktajlową i liściem świeżej mięty					
Przebieg 1: Nakrywanie stołu						
Zdający:						
1	sztućce stołowe przenosił na tacy wyłożonej serwetą lub w ręku w serwecie, szkło przenosił na tacy nie wyłożonej serwetą					
2	zastawę stołową ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole dla gości					
3	noże oraz łyżkę wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia					
4	widelce wyłożył stojąc z lewej strony każdego nakrycia					
5	sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia					
6	szklaną zastawę stołową ustawiał 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, szkło w dolnej części, talerze za brzegi					
9	wyłożył wypolerowane sztućce					

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzanie dwóch porcji deseru - filetowane pomarańcze						
Zdający:						
1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania deseru					
2	umył pomarańcze i liście mięty					
3	filetował pomarańcze przy użyciu sztućców, nie dotykał ich palcami/dłońmi					
4	czereśnie koktajlowe układał za pomocą pęsety					
5	nie dopuścił do zetknięcia się filetów pomarańczy z odpadami					
6	wyfiletował pomarańcze, wyporcjował i udekorował deser na wózku serwisowym przy stole dla gości					
7	podczas wykonywania deseru stał skierowany przodem do środka nakrytego stołu dla gości					
Przebieg 3: Podanie dwóch porcji deseru						
Zdający:						
1	uporządkował stół dla gości przed podaniem deseru pozostawiając tylko goblet, sztućce do deseru i wazon z kwiatami ciętymi					
2	podszedł do stołu gości trzymając dwie porcje deseru w lewej dłoni					
3	podawał deser prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia					
4	przy podawaniu deseru poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara					
5	w pierwszej kolejności ustawił deser w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: KOBIETA					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis