

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut

HGT.01-01-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad dla 2 gości, którymi są Kobieta oraz Mężczyzna. W tym celu:

- dobierz do menu obiadu: zupę i danie główne z dodatkami dla Kobiety oraz przystawkę zimną i danie główne z dodatkami dla Mężczyzny. Skorzystaj z zamówienia przyjętego od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Swój wybór zapisz w Tabeli 1. Karta zamówienia gości,
- nakryj stół dla gości do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw serwisem niemieckim, dodatków do przystawek zimnych i napojów zimnych bezalkoholowych serwisem rosyjskim, napojów alkoholowych serwisem francuskim A,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Kobiety i nakrycie dla Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji deseru – filetowane pomarańcze,
- sporządź 2 porcje deseru – filetowanych pomarańczy, na podstawie receptury na 1 porcję, na wózku serwisowym w obecności gości i podaj je metodą niemiecką.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do wykonania nakrycia stołu.

Po wykonaniu nakrycia stołu zgłoś, przez podniesienie ręki, Przewodniczącemu ZN gotowość do jego oceny.

Po dokonaniu oceny nakrycia stołu przez Egzaminatora przystąp do przygotowania, sporządzenia i podania filetowanych pomarańczy.

Pomarańcze do wykonania 2 porcji deseru masz przygotowane na stanowisku egzaminacyjnym, pozostałe surowce znajdują się na stanowisku ogólnodostępnym.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, systemu HACCP, przepisów bhp, ppoż. oraz 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
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Przystawka zimna z dodatkami	Szparagi w szynce parmeńskiej na miksie sałat, pieczywo, oliwa	<i>Przystawka zimna z mięsa wołowego – dobiera kelner</i>
Zupa	<i>Zupa warzywna - dobiera kelner</i>	Rosół z kołdunami
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone półwytrawne	Wino czerwone półwytrawne
Danie główne z dodatkami	<i>Danie główne z mięsa wołowego – dobiera kelner</i>	<i>Danie główne z mięsa drobiowego – dobiera kelner</i>
Deser	Filetowane pomarańcze	

Fragment karty menu restauracji	
PRZYSTAWKI ZIMNE Z DODATKAMI	Salatka caprese z oliwą truflową, pieczywo, masło
	Śledź marynowany w sosie korniszonowo-cebulowym, pieczywo, masło
	Carpaccio z łososia z kaparami, pieczywo
	Szparagi w szynce parmeńskiej na miksie sałat, pieczywo, oliwa
	Befszyk tatarski, pieczywo
ZUPY	Rosół z kołdunami
	Rosolnik
	Bouillabaise
	Krupnik
	Minestrone
DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI	Chateaubriand w sosie berneńskim z ziemniakami i warzywami z patelni
	Zrazy wieprzowe zawijane w sosie własnym z kaszą gryczaną i burakami zasmażonymi
	Gnocchi w gęstym sosie pomidorowym z mozzarellą, tartym parmezanem, bazylią i czosnkiem
	Konfitowane udo kaczki z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami

Filetowane pomarańcze Receptura na 1 porcję	
Nazwa surowca	Ilość
Pomarańcza	300 g (1,5 szt.)
Czereśnia koktajlowa	1 szt.
Bitą śmietankę w sprayu	do dekoracji
Liście świeżej mięty	1 szt.
Sposób wykonania: 1. Przygotować zastawę stołową do podania deseru. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. 3. Ściąć nożem skórkę z pomarańczy. 4. Wyfiletować części pomarańczy. 5. Wyporcjować wyfiletowane pomarańcze. 6. Udekorować deser rozetą z bitej śmietanki, czereśnią koktajlową i liściem świeżej mięty.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- karta zamówienia gości – tabela 1,
- 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 – filetowane pomarańcze,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji deseru.

Tabela 1. Karta zamówienia gości

Karta zamówienia		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Przystawka zimna z dodatkami	Szparagi w szynce parmeńskiej na miksie sałat, pieczywo, oliwa	
Zupa		Rosół z kołdunami
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone półwytrawne	Wino czerwone półwytrawne
Danie główne z dodatkami		
Deser	Filetowane pomarańcze	