

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.01-01-26.01-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 7 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 Kobiety i Mężczyzny.

W tym celu:

- dobierz do menu obiadu dodatki do przystawki zimnej, zupy, dania głównego oraz wino musujące na aperitif i wino do dania głównego, korzystając z zamówienia przyjętego dla Kobiety i Mężczyzny oraz fragmentu menu restauracji. Swój wybór zapisz w Tabeli 1. Karta zamówienia *Kobiety* i Tabeli 2. Karta zamówienia *Mężczyzny*,
- nakryj stół dla gości białą bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych serwisem francuskim pełnym, potraw serwisem niemieckim, dodatków do przystawki zimnej serwisem rosyjskim,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Kobiety i Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - sałatki z sosem winegret,
- przygotuj wybrane dodatki do przystawki zimnej i podaj je serwisem rosyjskim,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym przy nakrytym stole i podaj je serwisem niemieckim.

Surowce niezbędne do wykonania przystawki zimnej są odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Dodatki do przystawki pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających.

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

Po wykonaniu nakrycia stołu zgłoś Przewodniczącemu ZN gotowość do oceny nakrycia.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania i podania przystawki zimnej – sałatki z sosem winegret.

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 Kobiety i Mężczyzny		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Aperitif	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Przystawka zimna	Sałatka z sosem winegret	Sałatka z sosem winegret
Dodatki do przystawki zimnej	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Zupa	Barszcz czerwony zabieleny	Krem z zielonego groszku
Dodatek do zupy	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Danie główne	Pieczony filet z łososia	Zrazy wołowe
Dodatki do dania głównego	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Deser	Sorbet z limonki	Sernik z sosem malinowym
Napój gorący bezalkoholowy	Espresso	Espresso
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>

Fragment karty menu restauracji	
Dodatki do przystawki zimnej	pieczywo pszenne
	pumpernikiel
	masło
	sos chrzanowy
Dodatki do zupy	grzanki
	kluski domowe
	diablotki z sezamem
	jajo ugotowane na twardo
Dodatki do dania głównego	kasza jęczmienna rozklejona
	kasza gryczana gotowana na sypko
	ziemniaki drażone
	buraki zasmażane
	kapusta zasmażana
	szparagi z wody
Wina musujące, białe	sec
	demi doux
	doux
Wina białe	demi sec
	demi doux
	doux
Wina czerwone	demi sec
	demi doux
	doux
Wódki	czysta
	gin
	whisky

Sałatka z sosem winegret Receptura na 2 porcje		
Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Sałata lodowa	1/6 główki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną warzyw. 2. Ogórka obierz i pokrój w grubą kostkę. 3. Pomidora i paprykę pokrój w grubą kostkę, sałatę porwij na kawałki a cebulę rozdrobnij w piórka. 4. Sporządź sos. 5. Rozdrobnione warzywa ułóż na talerzach i polej sosem.
Pomidor	150 g	
Ogórek świeży	50 g	
Czerwona cebula	50 g	
Czerwona papryka	50 g	
Sos		
Olej słonecznikowy	40 ml	
Cytryna	1/2 szt.	
Sól, pieprz mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- karta zamówienia *Kobiety* – tabela 1,
- karta zamówienia *Mężczyzny* – tabela 2,
- stół nakryty białą bielizną stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki zimnej - sałatki z sosem winegret z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji sałatki z sosem winegret z dodatkami.

Karta zamówienia *Kobiety*

Menu obiadu	
Aperitif	
Przystawka zimna	Salatka z sosem winegret
Dodatki do przystawki zimnej	
Zupa	Barszcz czerwony zabieleny
Dodatek do zupy	
Danie główne	Pieczony filet z łososia
Dodatki do dania głównego	
Deser	Sorbet z limonki
Napój gorący bezalkoholowy	Espresso
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Menu obiadu	
Aperitif	
Przystawka zimna	Sałatka z sosem winegret
Dodatki do przystawki zimnej	
Zupa	Krem z zielonego groszku
Dodatek do zupy	
Danie główne	Zrazy wołowe
Dodatki do dania głównego	
Deser	Sernik z sosem malinowym
Napój gorący bezalkoholowy	Espresso
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	