Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**HGT.11**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**HGT.11-01-22.01-SG_zo**
Wersja arkusza:	**SG**

Lp.	**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**
R.1	**Rezultat 1: Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji**
	W Formularzu 1. zapisane
R.1.1	w wierszu Przystawki zimne: 5 różnych przystawek zimnych w tym 1 sałatka wybrane spośród: carpaccio wołowe z oliwą truflową, rolada z łososia ze szpinakiem i serem feta, śledzie w sosie koperkowym, tatar z łososia z dodatkami, kurczak w galarecie, roladki z indyka z pistacjami, sałatka jarzynowa tradycyjna, sałatka grecka, sałatka pieczarkowa
R.1.2	w wierszu Dodatki do przystawek zimnych: pieczywo mieszane, masło oraz marynaty
R.1.3	w wierszu Danie główne: pierś kaczki pieczona w miodowej marynacie
R.1.4	w wierszu Dodatki do dania głównego: ziemniaki opiekane lub ryż, bukiet warzyw gotowanych na parze lub buraki zasmażane
R.1.5	w wierszu Deser: sernik tradycyjny lub tarta cytrynowa z bezą
R.1.6	w wierszu Napoje bezalkoholowe zimne: woda mineralna i sok
R.1.7	w wierszu Napój bezalkoholowy gorący: kawa z dodatkami lub herbata z dodatkami
R.1.8	w wierszu Wino do dania głównego: wino czerwone dry
R.1.9	razem koszt konsumpcji dla 1 osoby [zł]: nie przekracza 104,00
R.1.10	całkowity koszt konsumpcji dla 50 osób [zł]: nie przekracza 5 200,00
R.2	**Rezultat 2: Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej**
	W Formularzu 2. zapisane
R.2.1	w kolumnie Nazwa usługi: nocleg ze śniadaniem w pokojach 1-osobowych; w kolumnie Wartość [zł]:1 500,00
R.2.2	w kolumnie Nazwa usługi: nocleg ze śniadaniem w pokojach 2-osobowych; w kolumnie Wartość [zł]: 4 400,00
R.2.3	w kolumnie Nazwa usługi: parking dla autokaru; w kolumnie Wartość [zł]: 50,00
R.2.4	w kolumnie Nazwa usługi: parking dla aut osobowych; w kolumnie Wartość [zł]: 50,00
R.2.5	w kolumnie Nazwa usługi: ognisko; w kolumnie Wartość [zł]: 100,00
R.2.6	w kolumnie Nazwa usługi: posiłek przy ognisku; w kolumnie Wartość [zł]: 1 750,00
R.2.7	w kolumnie Nazawa usługi: kapela ludowa; w kolumnie Wartość [zł]: 500,00
R.2.8	razem koszt usług dodatkowych [zł]: 8 350,00
R.2.9	całkowity koszt usług dodatkowych i konsumpcji [zł]: nie przekracza 13 600,00
R.2.10	kwota rabatu 15% [zł]: nie przekracza 2 040,00
R.3	**Rezultat 3: Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej i obliczoną liczbą stołów**
	Formularz 3. zawiera
R.3.1	obliczona liczba stołów: 33
R.3.2	szkic ustawienia stołu w kształcie litery U
R.3.3	sposób rozmieszczenia gości - na schemacie zaznaczono usadzenie gości po zewnętrznej stronie stołu
R.3.4	ustawienie stołu - stół nie blokuje wejścia do sali, stół główny znajduje się przy ścianie z oknami
R.4	**Rezultat 4: Wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołu**
	w Formularzu 4. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób
R.4.1	stoły w kolumnie Wybór: stoły o wymiarach 80 cm x 120 cm
R.4.2	moltony w kolumnie Wybór: prostokątne
R.4.3	obrusy w kolumnie Wybór: bankietowe białe o wymiarach 140 cm x 700 cm
R.4.4	skirtingi - 6 m w kolumnie Wybór: białe i/lub granatowe
R.4.5	serwety płócienne 40 cm x 40 cm w kolumnie Wybór: białe i/lub granatowe
R.4.6	świece w kolumnie Wybór: białe i/lub granatowe
R.4.7	świeczniki w kolumnie Wybór: zaznaczone X
R.4.8	kompozycje kwiatowe w kolumnie Wybór: niskie, kolorystyka zgodna z potrzebami
R.5	**Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do serwowania i konsumpcji potraw i napojów**
	w Formularzu 5. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób
R.5.1	w kolumnie Przystawki zimne z dodatkami zaznaczone tylko: talerz płaski ø 19 cm lub ø 21 cm, talerz płaski ø 17 cm; widelec stołowy średni, nóż stołowy średni, nóż do masła, półmisek porcelanowy 5-porcjowy, salaterka 5-porcjowa; łyżka i widelec serwisowy, sztućce serwisowe do sałatki *Kryterium należy uznać na spełnione, jeżeli zdający zaznaczył minimum 5 z wymienionych elementów.*

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

R.5.2	w kolumnie Danie główne i wino do dania głównego zaznaczone tylko: talerz płaski ø 32 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, kieliszek do wina czerwonego lub kieliszek do wina dobranego przez zdajacego w R.1.8
R.5.3	w kolumnie Deser zaznaczone tylko : talerz płaski ø 19 cm lub ø 21 cm; widelczyk do ciasta
R.5.4	w kolumie Napoje bezalkoholowe zimne zaznaczone tylko: goblet do wody, wysoka szklanka/tumbler, dzbanek szklany do napojów zimnych
R.5.5	w kolumnie Napoje bezalkoholowe gorące zaznaczone tylko: filiżanki do kawy z podstawkami lub filiżanki do herbaty z podstawkami, cukiernica, łyżeczka do kawy lub łyżeczka do herbaty, łyżeczka do cukru
R.5.6	nazwa sprzętu pomocniczego: taca kelnerska, koszyk do pieczywa i menaż
R.6	**Rezultat 6: Harmonogram obsługi gości**
	W Formularzu 6. zapisane:
R.6.1	podanie napojów zimnych serwisem rosyjskim przed godziną 19:00 lub przed rozpoczęciem przyjęcia
R.6.2	podanie dodatków do przystawek zimnych serwisem rosyjskim przed godziną 19:00 lub przed rozpoczęciem przyjęcia
R.6.3	podanie przystawek zimnych serwisem rosyjskim o godzinie 19:00
R.6.4	podanie wina do dania głównego serwisem francuskim pełnym przed godziną 19:40 lub przed podaniem dania głównego
R.6.5	podanie dania głónego serwisem niemieckim o godzinie 19:40
R.6.6	podanie deseru serwisem niemieckim po daniu głównym
R.6.7	podanie napoju gorącego serwisem niemieckim
R.6.8	czynności porządkowe

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl