

Nazwa kwalifikacji:

Organizowanie usług gastronomicznych

Oznaczenie kwalifikacji:

HGT.11

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **HGT.11-01-23.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztu konsumpcji - Formularz 1.
	<i>wpisane w wierszu:</i>
R.1.1	Przystawka zimna; w kolumnie Nazwa potrawy/napoju/dodatku: tatar z łososia z purée z kalafiora
R.1.2	Zupa; w kolumnie Nazwa potrawy/napoju/dodatku: krem z borowików z grzankami
R.1.3	Danie główne; w kolumnie Nazwa potrawy/napoju/dodatku: pierś kaczki pieczona w ziołach z ziemniakami z wody i karmelizowanymi warzywami
R.1.4	Deser; w kolumnie Nazwa potrawy/napoju/dodatku: tort czekoladowy z malinami
R.1.5	Napoje bezalkoholowe zimne; w kolumnie Nazwa potrawy/napoju/dodatku: woda mineralna niegazowana, sok owocowy
R.1.6	Napój bezalkoholowy gorący; w kolumnie Nazwa potrawy/napoju/dodatku: kawa z dodatkami/herbata z dodatkami
R.1.7	Napoje alkoholowe; w kolumnie Nazwa potrawy/napoju/dodatku: wino musujące białe półwytrawne
R.1.8	Napoje alkoholowe; w kolumnie Nazwa potrawy/napoju/dodatku: wino czerwone półwytrawne/wino czerwone wytrawne
R.1.9	Razem koszt konsumpcji dla 1 osoby: 120,00; <i>dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczony Razem koszt konsumpcji dla 1 osoby w odniesieniu do wartości wpisanych w Formularzu 1.</i>
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztu usług dodatkowych - Formularz 2.
	<i>wpisane:</i>
R.2.1	w kolumnie Nazwa usługi: usługi transportowe; w kolumnie Wartość [zł]: 800,00
R.2.2	w kolumnie Nazwa usługi: fotograf; w kolumnie Wartość [zł]: 250,00
R.2.3	w kolumnie Nazwa usługi: nocleg w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem; w kolumnie Wartość [zł]: 1 250,00
R.2.4	w kolumnie Nazwa usługi: wynajęcie systemu nagłośnienia sali; w kolumnie Wartość [zł]: 100,00
R.2.5	w kolumnie Nazwa usługi: dekoracja kwiatowa niska; w kolumnie Wartość [zł]: 400,00
R.2.6	w kolumnie Nazwa usługi: wizytówki; w kolumnie Wartość [zł]: 100,00
R.2.7	w wierszu Razem koszt usług dodatkowych; w kolumnie Wartość [zł]: 2 900,00 <i>dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczony Razem koszt usług dodatkowych w odniesieniu do wartości wpisanych w Formularzu 2. (R.2.1 + R.2.2+ R.2.3 + R.2.4 + R.2.5 +R.2.6)</i>
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja ceny usługi gastronomicznej - Formularz 3.
	<i>wpisane w wierszu:</i>
R.3.1	Koszt konsumpcji dla 50 osób; w kolumnie Wartość [zł]: 6000,00 <i>dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczoną wartość koszt konsumpcji dla 50 osób w odniesieniu do wartości wpisanej w Formularzu 1. (R.1.9 X 50)</i>
R.3.2	w wierszu Cena usługi gastronomicznej; w kolumnie Wartość [zł]: 8 900,00 <i>dopuszcza się również poprawnie matematycznie obliczoną cenę usługi gastronomicznej w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 2. i Formularzu 3. (R.2.7 + R.3.1)</i>
R.3.3	w wierszu Kwota zaliczki 20%; w kolumnie Wartość [zł]: 1 780,00 <i>dopuszcza się również poprawnie matematycznie obliczoną kwotę zaliczki w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 3. (R.3.2 X 20 : 100)</i>
R.3.4	w wierszu Kwota do zapłaty po odliczeniu zaliczki; w kolumnie Wartość [zł]: 7 120,00 <i>dopuszcza się również poprawnie matematycznie obliczoną kwotę do zapłaty po odliczeniu zaliczki w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 3. (R.3.2 - R.3.3)</i>
R.4	Rezultat 4: Ilościowy wykaz wyposażenia i bielizny stołowej niezbędnej do przygotowania i nakrycia stołu na obiad zasiadany - Formularz 4.
	<i>wpisane w wierszu:</i>
R.4.1	Stoły okrągłe 10-osobowe o średnicy 180 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 5
R.4.2	Krzesła bankietowe, tapicerowane z oparciem wysokim; w kolumnie Liczba [szt.]: 50
R.4.3	Moltony okrągłe rozmiarami dobrane do wielkości stołu; w kolumnie Liczba [szt.]: 5
R.4.4	Obrusy bankietowe okrągłe o średnicy 230 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 5
R.4.5	Serwety płócienne 40 cm x 40 cm, w kolumnie Liczba [szt.]: 50

R.4.6	Napperony; w kolumnie Liczba [szt.]: 5 lub Szarfy; w kolumnie Liczba [szt.]: 5
R.5	Rezultat 5: Ilościowy wykaz zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego niezbędnego do podania i konsumpcji potraw i napojów na obiad zasiadany - Formularz 5.
	<i>wpisane w wierszu:</i>
R.5.1	Talerz płaski Ø 32 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 Talerz płaski Ø 17 cm w kolumnie Liczba [szt.]: 50
R.5.2	Talerz płaski Ø 21 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 Talerz płaski Ø 19 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 lub Talerz płaski Ø 21 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 100 Talerz płaski Ø 19 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 0 lub Talerz płaski Ø 21 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 0 Talerz płaski Ø 19 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 100
R.5.3	Bulionówka z podstawką; w kolumnie Liczba [szt.]: 50
R.5.4	Dzbanek szklany do napojów zimnych; w kolumnie Liczba [szt.]: min. 10 Goblet; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 Tumbler; w kolumnie Liczba [szt.]: 50
R.5.5	Kieliszek do wina musującego; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 Kieliszek do wina czerwonego; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 <i>dopuszcza się również kieliszek do wina wpisanego w Formularzu 1. (R.1.8)</i>
R.5.6	Widelec stołowy duży; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 Nóż stołowy duży; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 Łyżka stołowa średnia; w kolumnie Liczba [szt.]: 50
R.5.7	Widelec stołowy średni; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 Nóż stołowy średni; w kolumnie Liczba [szt.]: 50 Nóż do masła; w kolumnie Liczba [szt.]: 50
R.5.8	Widelec deserowy; w kolumnie Liczba [szt.]: 50
R.5.9	Koszyk do pieczywa; w kolumnie Liczba [szt.]: min. 5 Menaż do przypraw podstawowy; w kolumnie Liczba [szt.]: min. 5
R.5.10	Wózek serwisowy; w kolumnie Liczba [szt.]: 1 Taca kelnerska; w kolumnie Liczba [szt.]: min. 1 Nóż do tortu; w kolumnie Liczba [szt.]: 1 Łopatka do ciasta i tortu; w kolumnie Liczba [szt.]: 1
R.6	Rezultat 6: Schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednego gościa do ustalonego menu z opisem - Formularz 6.
R.6.1	po lewej stronie nakrycia narysowany, oznaczony i opisany w kolejności od środka nakrycia: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni
R.6.2	po lewej stronie nakrycia narysowany, oznaczony i opisany: talerz płaski Ø 17 cm z nożem do masła
R.6.3	po prawej stronie nakrycia narysowane, oznaczone i opisane w kolejności od środka nakrycia: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni
R.6.4	po prawej stronie nakrycia powyżej noża do dania głównego narysowany, oznaczony i opisany kieliszek do wina czerwonego <i>dopuszcza się również kieliszek do wina wpisanego w Formularzu 1. (R.1.8)</i>
R.6.5	po prawe stronie nakrycia narysowany, oznaczony i opisany w kolejności od zewnętrznej strony nakrycia: goblet, tumbler
R.6.6	powyżej nakrycia narysowany, oznaczony i opisany widelec deserowy