

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

HGT.11-01-23.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

### Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 13 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY 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

## Zadanie egzaminacyjne

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia złożonego przez Krzysztofa Nowaka na organizację usługi gastronomicznej.

W tym celu sporządź:

- menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztu konsumpcji,
- kalkulację kosztu usług dodatkowych,
- kalkulację ceny usługi gastronomicznej,
- ilościowy wykaz wyposażenia i bielizny stołowej niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołów na obiad zasiadany,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego niezbędnych do podania i konsumpcji potraw i napojów na obiad zasiadany,
- schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednego gościa do ustalonego menu z opisem.

Formularze niezbędne do opracowania dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

## Zamówienie

<b>Zleceniodawca</b>	Krzysztof Nowak ul. Wiślańska 12, 00-012 Warszawa
<b>Zleceniobiorca</b>	<i>Restauracja Różana</i> , reprezentowana przez Adama Kowalczyka ul. Kolorowa 14, 00-004 Warszawa
<b>Data realizacji usługi</b>	23.06.2023 r.
<b>Rodzaj usługi</b>	Obiad zasiadany z okazji nadania tytułu profesorskiego
<b>Godzina rozpoczęcia i zakończenia obiadu</b>	17:00 ÷ 20:00
<b>Liczba uczestników</b>	50 osób
<b>Menu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aperitif – <i>dobiera zleceniobiorca</i>,</li> <li>- przystawka zimna, rybna – <i>dobiera zleceniobiorca</i>,</li> <li>- dodatki do przystawki zimnej – pieczywo, masło,</li> <li>- zupa krem – <i>dobiera zleceniobiorca</i>,</li> <li>- danie główne drobiowe – <i>dobiera zleceniobiorca</i>,</li> <li>- wino do dania głównego – <i>dobiera zleceniobiorca</i>,</li> <li>- deser – tort czekoladowy z malinami,</li> <li>- napoje zimne bezalkoholowe – woda mineralna niegazowana i sok owocowy,</li> <li>- napój gorący – kawa z dodatkami lub herbata z dodatkami.</li> </ul>
<b>Sposób podania potraw i napojów</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aperitif – serwowany metodą niemiecką,</li> <li>- napoje zimne bezalkoholowe – podane metodą rosyjską,</li> <li>- dodatki do przystawki zimnej – podane metodą rosyjską,</li> <li>- wino do dania głównego – serwowane metodą francuską pełną,</li> <li>- przystawka zimna, zupa, danie główne oraz napój gorący – podane metodą niemiecką,</li> <li>- tort krojony na wózku serwisowym przez żonę profesora.</li> </ul>
<b>Rodzaje stołów, sposób ustawienia i usadzenia gości</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stoły okrągłe,</li> <li>- taka sama liczba gości przy każdym stole,</li> <li>- krzesła tapicerowane z oparciem wysokim.</li> </ul>
<b>Usługi dodatkowe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- usługi transportowe dla 40 gości,</li> <li>- fotograf w godzinach 17:00 ÷ 20:00,</li> <li>- rezerwacja noclegów w pokojach 2-osobowych ze śniadaniem dla 10 gości,</li> <li>- wynajęcie systemu nagłośnienia sali,</li> <li>- dekoracja kwiatowa niska na każdym stole,</li> <li>- wizytówki dla gości.</li> </ul>
<b>Warunki świadczenia usługi gastronomicznej</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koszt konsumpcji dla 1 osoby nie może przekroczyć 120,00 zł,</li> <li>- koszt usług dodatkowych nie może przekroczyć 2900,00 zł,</li> <li>- zaliczka w wysokości 20% ceny usługi gastronomicznej.</li> </ul>

Tabela 1.

Cennik potraw i napojów oferowanych przez *Restaurację Różana* (fragment)

Nazwa potrawy, napoju	Cena 1 porcji [zł]
<b>Przystawki zimne</b>	
Carpaccio z indyka	13,00
Terrina warzywna	11,00
Schab w galarecie	10,00
Tatar z łososia z purée z kalafiora	14,00
Mix sałat z serem kozim i owocami	10,00
Sałatka szopska	9,00
Tymbaliki drobiowe	9,00
<b>Dodatki do przystawek</b>	
Pieczyno	1,00
Masło	1,00
<b>Zupy z dodatkami</b>	
Barszcz czerwony z pasztecikiem	10,00
Krem z borowików z grzankami	10,00
Zupa cebulowa z grzanką	7,00
Rosół z kluseczkami	9,00
Zupa gulaszowa z zacierkami	11,00
<b>Dania główne</b>	
Schab faszerowany grzybami leśnymi z frytkami i surówką z pora	28,00
Gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną i surówką z ogórków kiszonych	28,00
Pierś kaczki pieczona w ziołach z ziemniakami z wody i karmelizowanymi warzywami	34,00
Pulpety z pstrąga gotowane w jarzynach z ziemniakami z wody i surówką z kapusty pekińskiej	30,00
<b>Desery</b>	
Tort śmietanowy trójwarstwowy	15,00
Tort czekoladowy z malinami	15,00
Sernik królewski	10,00
Mus jogurtowy z czekoladą i sosem truskawkowym	13,00
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	
Kawa z dodatkami	7,00
Herbata z dodatkami	7,00
Woda mineralna gazowana	5,00
Woda mineralna niegazowana	5,00
Sok owocowy	5,00
<b>Napoje alkoholowe</b>	
Wino musujące białe półwytrawne	15,00
Wino białe wytrawne	13,00
Wino białe półwytrawne	13,00
Wino czerwone wytrawne	13,00
Wino czerwone półwytrawne	13,00

Tabela 2.

**Cennik usług dodatkowych oferowanych przez Restaurację Różana**

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena Jednostkowa [zł]
1.	Wynajęcie systemu nagłośnienia sali	sztuka	100,00
2.	Zespół muzyczny	godzina	500,00
3.	Usługi transportowe	osoba	20,00
4.	Dekoracja kwiatowa niska	sztuka	80,00
5.	Wizytówki dla gości	sztuka	2,00
6.	Nocleg w pokoju 1-osobowym ze śniadaniem	dość hotelowa	180,00
7.	Nocleg w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem	dość hotelowa	250,00
8.	Pokaz sztucznych ogni 10 minut	opłata jednorazowa	150,00
9.	Fotograf do 4 godzin	opłata jednorazowa	250,00
10.	Fotograf powyżej 4 godzin	opłata jednorazowa	480,00

Wykaz wyposażenia *Restauracji Różana*

<b>Stoły i krzesła</b>		
Stół o wymiarach 90 cm x 120 cm	Krzesło bankietowe, tapicerowane z oparciem niskim	
Stół okrągły 8-osobowe o średnicy 155 cm	Krzesło bankietowe, tapicerowane z oparciem wysokim	
Stół okrągły 10-osobowe o średnicy 180 cm	Krzesło bankietowe składane	
<b>Bielizna stołowa</b>		
Molton prostokątny rozmiarem dobrany do wielkości stołu	Obrus bankietowy prostokątny o wymiarach 140 cm x 170 cm	
Molton okrągły rozmiarem dobrany do wielkości stołu	Obrus bankietowy okrągły o średnicy 205 cm	
Serweta płócienna o wymiarach 40 cm x 40 cm	Obrus bankietowy okrągły o średnicy 230 cm	
Szarfa	Skirting	
Napperon	Serwetka papierowa mała	
<b>Zastawa stołowa</b>		
<b>ceramiczna</b>	<b>szklana</b>	<b>metalowa</b>
Talerz płaski Ø 32 cm	Dzbanek szklany do napojów zimnych	Łyżka stołowa duża
Talerz płaski Ø 21 cm	Kieliszek do koniaku	Widelec stołowy duży
Talerz płaski Ø 19 cm	Goblet	Nóż stołowy duży
Talerz płaski Ø 17 cm	Kieliszek do wódki	Łyżka stołowa średnia
Talerz płaski Ø 13 cm	Kieliszek do wina musującego	Widelec stołowy średni
Talerz głęboki	Kieliszek do wina białego	Nóż stołowy średni
Bulionówka z podstawką	Kieliszek do wina czerwonego	Widelec do ryb
Filizanka do kawy z podstawką	Tumbler	Nóż do ryb
Filizanka do herbaty z podstawką		Nóż do masła
Dzbanuszek do mleka		Łyżka deserowa
Salaterka porcelanowa		Widelec deserowy
Dzbanek do kawy		Łyżeczka do cukru
Dzbanek do herbaty		Łyżeczka do kawy
Sosjerka		Łyżeczka do herbaty
Półmisek porcelanowy		Etażerka
<b>Dodatkowa zastawa stołowa</b>		
Miseczka do mycia palców	Menaż do przypraw podstawowy	
Koszyk do pieczywa	Cukiernica	
<b>Sprzęt serwisowy</b>		
Wózek serwisowy	Łopatka do ciasta i tortu	
Ochładzacz do butelek ze stojakiem	Sztućce serwisowe do sałatki	
Taca kelnerska	Łyżka i widelec serwisowy	
Taca platerowa	Szczypce do pieczywa	
Nóż do tortu	Nóż i widelec do tranżerowania	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenię będzie podlegać 6 rezultatów:**

- menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztu konsumpcji – Formularz 1.,
- kalkulacja kosztu usług dodatkowych – Formularz 2.,
- kalkulacja ceny usługi gastronomicznej – Formularz 3.,
- ilościowy wykaz wyposażenia oraz bielizny stołowej niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołów na obiad zasiadany – Formularz 4.,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego niezbędnych do podania i konsumpcji potraw i napojów na obiad zasiadany – Formularz 5.,
- schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednego gościa do ustalonego menu z opisem – Formularz 6.

## Menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztu konsumpcji

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju/dodatku	Cena 1 porcji [zł]
Przystawka zimna		
Dodatki do przystawki zimnej		
Zupa		
Danie główne		
Deser		
Napoje bezalkoholowe zimne		
Napój bezalkoholowy gorący		
Napoje alkoholowe		
<b>Razem koszt konsumpcji dla 1 osoby</b>		

Uwaga: wartości należy wpisywać wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł

## Kalkulacja kosztu usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi	Cena jednostkowa [zł]	Ilość [godz./sztuka)	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
<b>Razem koszt usług dodatkowych</b>				

Uwaga: wartości należy wpisywać wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł



## Kalkulacja ceny usługi gastronomicznej

Lp.	Składnik usługi gastronomicznej	Wartość [zł]
1.	Koszt konsumpcji dla 50 osób	
2.	Koszt usług dodatkowych	
Cena usługi gastronomicznej		
Kwota zaliczki 20%		
Kwota do zapłaty po odliczeniu zaliczki		

Uwaga: wartości należy wpisywać wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**

**Ilościowy wykaz wyposażenia i bielizny stołowej  
niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołu na obiad zasiadany**

*Wybór wyposażenia i bielizny stołowej potwierdź wpisując ich odpowiednią liczbę w ostatnią kolumnę.  
Wpisanie liczb we wszystkich komórkach ostatniej kolumny nie jest wyborem!*

Nazwa elementu	Specyfikacja	Liczba [szt.]
<b>Stoły i krzesła</b>	Stół o wymiarach 90 cm x 120 cm	
	Stół okrągły 8-osobowy o średnicy 155 cm	
	Stół okrągły 10-osobowy o średnicy 180 cm	
	Krzesło bankietowe, tapicerowane z oparciem niskim	
	Krzesło bankietowe, tapicerowane z oparciem wysokim	
	Krzesło bankietowe składane	
<b>Bielizna stołowa</b>	Molton prostokątny rozmiarem dobrany do wielkości stołu	
	Molton okrągły rozmiarem dobrany do wielkości stołu	
	Obrus bankietowy prostokątny o wymiarach 140 cm x 170 cm	
	Obrus bankietowy okrągły o średnicy 205 cm	
	Obrus bankietowy okrągły o średnicy 230 cm	
	Serweta płócienna o wymiarach 40 cm x 40 cm	
	Serwetka papierowa mała	
	Skirting	
	Napperon	
	Szarfa	

**Ilościowy wykaz zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego  
niezbędnych do podania i konsumpcji potraw i napojów na obiad zasiadany**

*Wybór zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego potwierdź wpisując ich odpowiednią liczbę w ostatnią kolumnę.*

*Wpisanie liczb we wszystkich komórkach ostatniej kolumny nie jest wyborem!*

Nazwa elementu	Specyfikacja	Liczba [szt.]
<b>Zastawa stołowa ceramiczna</b>	Talerz płaski Ø 32 cm	
	Talerz płaski Ø 21 cm	
	Talerz płaski Ø 19 cm	
	Talerz płaski Ø 17 cm	
	Talerz płaski Ø 13 cm	
	Talerz głęboki	
	Bulionówka z podstawką	
	Filiżanka do kawy z podstawką	
	Filiżanka do herbaty z podstawką	
	Salaterka porcelanowa	
	Dzbanek do kawy	
	Dzbanek do herbaty	
	Dzbanuszek do mleka	
	Półmisek porcelanowy	
	Sosjerka	
<b>Zastawa stołowa szklana</b>	Dzbanek szklany do napojów zimnych	
	Kieliszek do koniaku	
	Goblet	
	Tumbler	
	Kieliszek do wódki	
	Kieliszek do wina musującego	
	Kieliszek do wina białego	
	Kieliszek do wina czerwonego	
<b>Zastawa stołowa metalowa</b>	Łyżka stołowa duża	
	Widelec stołowy duży	
	Nóż stołowy duży	
	Łyżka stołowa średnia	
	Widelec stołowy średni	
	Nóż stołowy średni	
	Widelec do ryb	

	Nóż do ryb	
	Nóż do masła	
	Łyżka deserowa	
	Widelec deserowy	
	Łyżeczka do cukru	
	Łyżeczka do kawy	
	Łyżeczka do herbaty	
	Etażerka	
<b>Dodatkowa zastawa stołowa</b>	Miseczka do mycia palców	
	Koszyk do pieczywa	
	Menaż do przypraw podstawowy	
	Cukiernica	
<b>Sprzęt serwisowy</b>	Wózek serwisowy	
	Ochładzacz do butelek ze stojakiem	
	Taca kelnerska	
	Taca platerowa	
	Nóż do tortu	
	Łopatka do ciasta i tortu	
	Sztućce serwisowe do sałatki	
	Łyżka i widelec serwisowy	
	Szczypce do pieczywa	
	Nóż i widelec do tranżerowania	

## Schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednego gościa do ustalonego menu z opisem

Elementy nakrycia narysowane z lewej strony nakrycia		Elementy nakrycia narysowane z prawej strony nakrycia	
Oznaczenie elementu	Nazwa elementu	Oznaczenie elementu	Nazwa elementu
Elementy nakrycia narysowane powyżej nakrycia			
Oznaczenie elementu	Nazwa elementu		
Elementy nakrycia narysowane na środku nakrycia			
Oznaczenie elementu	Nazwa elementu		