

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja usług gastronomicznych

Oznaczenie
kwalifikacji:

HGT.11

Numer zadania: **01**

Kod arkusza:

HGT.11-01-23.01-SG

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu kolacji z kalkulacją kosztu konsumpcji
	<i>w kolumnie Grupa potraw/napojów wpisane:</i>
R.1.1	Napoje alkoholowe: wino białe musujące półwytrawne
R.1.2	Zupa: krem z dyni
R.1.3	Danie główne: zrazy staropolskie
R.1.4	Dodatki do dania głównego: kopytka, bukiet jarzyn
R.1.5	Deser: szarlotka
R.1.6	Napoje gorące: kawa z dodatkami, herbata z dodatkami
R.1.7	Zakąski zimne: galantyna z indyka, dorsz w warzywach, terrina brokułowa, sałatka ziemniaczana, sałatka grecka
R.1.8	Zakąska gorąca: gulasz węgierski
R.1.9	Dodatki do zakąsek zimnych: pieczywo mieszane, masło
R.1.10	w wierszu: Koszt konsumpcji dla 50 uczestników [zł]: 6 450,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną wartość kosztu konsumpcji dla 50 uczestników kolacji w odniesieniu do wpisanej w Formularzu 1. wartości Kosztu konsumpcji dla 1 uczestnika kolacji pomnożonego przez 50</i>
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej
	<i>wpisane:</i>
R.2.1	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Rezerwacja sali , w kolumnie: Wartość [zł]: 1 400,00
R.2.2	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Oprawa muzyczna - DJ , w kolumnie: Wartość [zł]: 500,00
R.2.3	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Kompozycja kwiatowa niska , w kolumnie: Wartość [zł]: 350,00
R.2.4	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Fotograf , w kolumnie: Wartość [zł]: 600,00
R.2.5	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Tort okolicznościowy na 50 osób , w kolumnie: Wartość [zł]: 400,00
R.2.6	w wierszu: Razem koszt usług dodatkowych, w kolumnie: Wartość [zł]: 3 250,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczony Koszt usług dodatkowych w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 2.</i>
R.2.7	w wierszu: Całkowity koszt usługi gastronomicznej [zł]: 9 700,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczony Całkowity koszt usługi gastronomicznej w odniesieniu do wpisanej wartości Kosztu usług dodatkowych i Kosztu konsumpcji dla 50 uczestników kolacji w Formularzu 2.</i>
R.2.8	w wierszu: Kwota zaliczki (25%) [zł]: 2 425,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną kwotę zaliczki w odniesieniu do wpisanej wartości Całkowitego kosztu usługi gastronomicznej i 25% w Formularzu 2.</i>
R.2.9	w wierszu: Kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki [zł]: 7 275,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną kwotę pozostałą do zapłaty w odniesieniu do wpisanej wartości Całkowitego kosztu usługi gastronomicznej i kwoty zaliczki w Formularzu 2.</i>
R.3	Rezultat 3: Szkic ustawienia stołów z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej oraz obliczona liczba stołów
	<i>w Formularzu 3:</i>
R.3.1	naszkicowane stoły okrągłe
R.3.2	naszkicowane miejsca siedzące oznaczone symbolem X
R.3.3	naszkicowane 5 szt. stołów
R.3.4	przy stołach oznaczono po 10 miejsc dla uczestników
R.3.5	na szkicu stoły nie zasłaniają wejścia do rozdzielni kelnerskiej
R.3.6	na szkicu stoły nie zasłaniają wejścia do sali

R.4	Rezultat 4: Wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do nakrycia stołów oraz wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji wybranych potraw podawanych podczas kolacji dla 1 uczestnika
<i>W Formularzu 4 w kolumnie Wybór zaznaczone X lub innym symbolem</i>	
R.4.1	molton okrągły Ø 180 cm; biały
R.4.2	obrus okrągły Ø 240 cm; biały
R.4.3	serwetka płócienna 40 cm x 40 cm; biała
R.4.4	napperon; srebrny
<i>w Formularzu 5 zaznaczone symbolem X</i>	
R.4.5	Zupa - wyłącznie bulionówka z podstawką, łyżka stołowa średnia
R.4.6	Danie główne z dodatkami i wino do dania głównego - talerz płaski Ø 32 cm, nóż stołowy duży, widelec stołowy duży, kieliszek do wina czerwonego <i>Dopuszcza się kieliszek do wina białego, jeżeli w Formularzu 1. w wierszu Napoje alkoholowe jest wpisane wino białe półwytrawne Fresco</i>
R.4.7	Deser: talerz płaski Ø 19 cm lub talerz płaski Ø 21 cm, widelczyk do ciasta
R.4.8	Napoje bezalkoholowe zimne i gorące: filiżanka do kawy z podstawką, filiżanka do herbaty, łyżeczka do kawy, łyżeczka do herbaty
R.4.9	Napoje bezalkoholowe zimne i gorące: goblet do wody, tumbler
R.5	Rezultat 5: Harmonogram obsługi gości przez kelnerów podczas kolacji zasiadanej z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych
<i>w Formularzu 6. wpisane:</i>	
R.5.1	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: ustawienie na stołach napojów zimnych bezalkoholowych , w kolumnie Godzina: przed godz. 17:00
R.5.2	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie aperitif , w kolumnie Godzina: 17:00
R.5.3	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie zupy, dania głównego, deseru , w kolumnie Rodzaj serwisu: niemiecki
R.5.4	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: przed podaniem dania głównego podanie wina
R.5.5	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie napojów gorących , w kolumnie Rodzaj serwisu: niemiecki
R.5.6	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie dodatków do zakąsek zimnych , w kolumnie Rodzaj serwisu: rosyjski
R.5.7	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie zakąsek zimnych , w kolumnie Godzina: 18:30
R.5.8	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie tortu okolicznościowego , w kolumnie Rodzaj serwisu: angielski
R.5.9	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie zakąski gorącej , w kolumnie Rodzaj serwisu: niemiecki
R.5.10	harmonogram uwzględnia czynności porządkowe
R.6	Rezultat 6: Umowa wstępna na realizację usługi gastronomicznej
<i>w Formularzu 7 wpisane:</i>	
R.6.1	dane Zleceniobiorcy - Restauracja Kalina, z siedzibą w Kielcach, ul. Tulipanowa 1, reprezentowana przez Andrzeja Turgacz
R.6.2	dane Zleceniodawcy - Alicja Kłos, zamieszkała w Kielcach, ul. Konwaliowa 11
R.6.3	przedmiot umowy - kolacja zasiadana
R.6.4	liczba osób - 50
R.6.5	termin przyjęcia - 19.02.20XX od godziny 17:00 do godziny 24:00
R.6.6	wysokość zaliczki i termin jej zapłaty - 25% kosztu całkowitego, wpłacona w dniu podpisania umowy tj. 26.01.20XX
R.6.7	forma zapłaty - gotówka
R.6.8	usługi dodatkowe - rezerwacja sali, oprawa muzyczna - DJ, dekoracja kwiatowa/kompozycja kwiatowa niska, fotograf, tort okolicznościowy <i>Kryterium należy uznać za spełnione jeżeli zdający wpisał minimum 3 usługi dodatkowe.</i>