

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Symbol 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.11-01-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 12 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 usługi gastronomicznej. W tym celu:

- zaproponuj menu obiadu oraz sporządź kalkulację kosztu potraw i napojów, w tym napojów bezalkoholowych gorących oferowanych w bufecie,
- zaproponuj wykaz napojów mieszanych oferowanych w open barze oraz sporządź kalkulację kosztu dla wybranych napojów,
- sporządź kalkulację kosztu usług dodatkowych, usług żywieniowych oraz kalkulację ceny usługi gastronomicznej,
- sporządź listę kontrolną wyposażenia do transportu, ekspedycji potraw i napojów oraz zorganizowania obiadu zasiadanego,
- oblicz liczbę stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego, sporządź szkic aranżacji sali i ustawienia stołu bankietowego w sali z oznaczeniem miejsc dla gości,
- opracuj harmonogram obsługi gości podczas obiadu zasiadanego z uwzględnieniem kolejności, metod podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych.

Formularze niezbędne do opracowania dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie

Zamawiający Jerzy Czarnecki Dział komunikacji wewnętrznej <i>METAL-CHEM</i> Toruń, ul. Łazienna 6		Zleceniobiorca Katarzyna Królak <i>BANKIET CATERING</i> Toruń, ul. Polna 24		Manager - osoba odpowiedzialna za organizację przyjęcia Wojciech Włodkowski	
Forma przyjęcia		Obiad zasiadany			
Okazja przyjęcia		Rozstrzygnięcie konkursu „Najlepszy pracownik” dla pracowników firmy <i>METAL-CHEM</i>			
Data realizacji usługi		10 lipca 2024 roku			
Czas trwania		16:00 ÷ 20:00			
Liczba gości		40 osób dorosłych, pracownicy firmy <i>METAL-CHEM</i>			
Miejsce wykonania usługi		Siedziba firmy <i>METAL-CHEM</i> (oddalona od siedziby firmy <i>BANKIET CATERING</i> o 6 km)			
Menu przyjęcia		Obiad		Przystawka zimna z ryby gotowanej z pieczywem – <i>dobiera zleceniobiorca</i>	
				Zupa krem – <i>dobiera zleceniobiorca</i>	
				Danie główne z drobiu – <i>dobiera zleceniobiorca</i>	
				Deser z owoców świeżych – <i>dobiera zleceniobiorca</i>	
				Napoje bezalkoholowe zimne: woda mineralna niegazowana (bez limitu)	
		Napój alkoholowy do dania głównego – <i>dobiera zleceniobiorca</i>			
		Bufet z napojami bezalkoholowymi gorącymi		Herbata z dodatkami (bez limitu)	
Open bar				4 napoje mieszane – <i>dobiera zleceniobiorca</i> – cocktail bezalkoholowy, – drink na bazie brandy, – drink na bazie tequili, – drink na bazie wódki czystej.	
Obsługa przyjęcia		Obsługa gości – 4 kelnerów Obsługa baru – 1 barman			
Warunki obsługi		<ul style="list-style-type: none"> – woda, przystawka zimna z dodatkiem: podawane wieloporcyjowo, – zupa i deser: podane jednoporcjowo, – danie główne: serwowane z półmisek przez kelnerów, – napój alkoholowy do dania głównego: serwowany z butelki przez kelnerów, – napoje bezalkoholowe gorące: dostępne w bufecie, – napoje mieszane: obsługa barmańska przy barze. 			
Ustalenia i usługi dodatkowe					
<ul style="list-style-type: none"> – goście zajmują miejsca przy stole w kształcie litery I (blok) w jednakowej liczbie przy jego dłuższych bokach, – na życzenie gościa napoje bezalkoholowe gorące przygotowuje kelner przy bufecie, wyposażonym w ekspres ciśnieniowy i warnik, – napoje mieszane sporządza barman w barze, – aranżacja sali powinna uwzględniać: ustawienie stołu bankietowego, bufetu z napojami bezalkoholowymi gorącymi, baru jezdnego oraz zaplanowanie wydzielonego parawanem miejsca dla obsługi do wydawania potraw, – nie przewiduje się odgrzewania potraw wydawanych na gorąco, – firma <i>BANKIET CATERING</i> zagwarantuje niezbędny transport tam i z powrotem do firmy <i>METAL-CHEM</i> oraz dostarczy bar jezdny, stoły cateringowe, krzesła cateringowe, bieliznę stołową, zastawę stołową, system nagłośniający z mikrofonami, ekran i projektor multimedialny. 					

Warunki finansowe realizacji usługi gastronomicznej

- koszt usług żywieniowych dla 1 osoby nie może przekroczyć 250,00 zł brutto,
- zaliczka stanowi 15 % ceny usługi gastronomicznej,
- stawka podatku VAT 23 % - soki, napoje bezalkoholowe zimne gazowane i niegazowane, napoje bezalkoholowe gorące, napoje alkoholowe,
- stawka podatku VAT 8 % - potrawy, surowce spożywcze.

Tabela 1.**Fragment oferty kulinarnej firmy cateringowej *BANKIET CATERING***

Grupa potraw/napojów	Asortyment potraw/napojów	Jednostka	Cena netto [zł]
Przystawki zimne	Półmisek pasztetów i wędlin	6 porcji	108,00
	Łosoś wędzony z musem ziołowym	10 porcji	300,00
	Pulpety marynowane z dorsza z sosem tatarskim	10 porcji	250,00
	Filet z kaczki podany na rukoli z granatem	1 porcja	25,00
	Schab z musem chrzanowym	10 porcji	280,00
	Carpaccio z buraka z orzechami, rukolą i gruszką karmelizowaną	10 porcji	200,00
	Rostbef pieczony z sosem remoulade	1 porcja	34,00
Dodatki do przystawek	Pieczynko jasne	1 porcja	5,00
	Paluszki Grissini	1 porcja	8,00
Zupy	Rosół z makaronem	1 porcja	19,00
	Krem z pomidorów ze śmietaną	1 porcja	15,00
	Francuska zupa cebulowa	1 porcja	20,00
Dania główne	Sandacz, sos cytrynowy, gnocchi szpinakowe, mix sałat	1 porcja	44,00
	Indyk sous-vide, sos limonkowy, opiekane bataty, fasolka szparagowa	1 porcja	40,00
	Jagnięcina sous-vide, sos rozmarynowy, ryż brązowy, brokuł z wody	1 porcja	54,00
	Polędwiczki wieprzowe grillowane, frytki, surówka z białej kapusty	1 porcja	39,00
Napoje bezalkoholowe zimne	Sok pomarańczowy	300 ml	9,00
	Sok grejpfrutowy	300 ml	9,00
	Sprite	300 ml	9,00
	Pepsi Cola	300 ml	9,00
	Woda mineralna niegazowana	bez limitu/osoba	10,00
	Woda mineralna gazowana	300 ml	6,00
Napoje bezalkoholowe gorące	Herbata z dodatkami	bez limitu/osoba	15,00
	Kawa z dodatkami	bez limitu/osoba	15,00
Desery	Gruszka karmelizowana w sosie czekoladowym	1 porcja	19,00
	Surówka owocowa z musem malinowym	1 porcja	19,00
	Ciasto brownie	1 porcja	24,50
	Sernik na kruchym spodzie	1 porcja	28,00
Napoje alkoholowe	Wino wytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc	1 porcja	15,00
	Wino wytrawne ze szczepu Cabernet Sauvignon	1 porcja	15,00
	Wódka czysta	1 porcja	10,00
	Wiśniówka	1 porcja	10,00

Oferta napojów mieszanych firmy **BANKIET CATERING**

Lp.	Nazwa napoju mieszanego	Składniki	Cena brutto 1 porcji [zł]
1.	Aleksander	30 ml brandy	21,00
		30 ml likier kakaowy biały	
		30 ml śmietanka 12 %	
2.	Americano	45 ml wermut rosso	18,00
		45 ml likier campari	
		20 ml woda sodowa	
3.	Bacardi Cocktail	60 ml biały rum	17,00
		30 ml sok z cytryny	
		10 ml syrop z granatu	
4.	Daiquiri	60 ml biały rum	17,00
		30 ml sok z cytryny	
		10 ml syrop cukrowy	
5.	Kamikaze	30 ml wódka czysta	15,00
		30 ml likier pomarańczowy	
		30 ml sok z cytryny	
6.	Margarita	45 ml biała tequila	20,00
		30 ml likier pomarańczowy	
		20 ml sok z cytryny	
7.	White Lady	45 ml gin	21,00
		30 ml likier pomarańczowy	
		20 ml sok z cytryny	
8.	Acapulco Glow	100 ml sok ananasowy	14,00
		25 ml sok grejpfrutowy	
		25 ml syrop kokosowy	
		25 ml śmietanka	
9.	Cuba Libre	50 ml biały rum	18,00
		200 ml coca cola	
		20 g limonka	
10.	Gin Fizz	100 ml gin	19,00
		60 ml sok z cytryny	
		30 ml syrop cukrowy	
		120 ml woda sodowa	
11.	Hemingway	20 ml gin	25,00
		20 ml likier pomarańczowy	
		20 ml sok z cytryny	
		80 ml wytrawne białe wino	
		80 ml wytrawne wino musujące	
12.	Mojito	40 ml biały rum	19,00
		20 ml sok z limonki	
		10 g cukier trzcinowy	
		20 g limonka	
		60 ml woda sodowa	
13.	Piña Colada	30 ml biały rum	21,00
		30 ml likier kokosowy	
		90 ml sok ananasowy	

Cennik usług dodatkowych oferowanych przez firmę **BANKIET CATERING**

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena brutto usługi [zł]
1.	Wypożyczenie baru jezdnego	opłata jednorazowa	300,00
2.	Dekoracja sali	opłata jednorazowa	500,00
3.	Dekoracja stołów - kompozycja kwiatowa	1 sztuka	120,00
4.	Dekoracja stołów - świece	1 sztuka	5,00
5.	Wypożyczenie bielizny stołowej	opłata jednorazowa	230,00
6.	Wypożyczenie zastawy stołowej	dla 1 osoby	15,00
7.	Transport	1 km	300,00
8.	Obsługa kelnerska (1 kelner)	1 godzina	150,00
9.	Obsługa barmańska (1 barman)	1 godzina	500,00
10.	Pokaz sztucznych ogni	opłata jednorazowa	1000,00
11.	Pokaz kulinarny	opłata jednorazowa	2500,00
12.	Akompaniament muzyczny do obiadu	opłata jednorazowa	1500,00
13.	Wypożyczenie systemu nagłaśniającego z mikrofonami, ekranu, projektora multimedialnego	1 godzina	150,00
14.	Wypożyczenie laptopa	opłata jednorazowa	300,00
15.	Wypożyczenie stołów cateringowych, krzeseł cateringowych	opłata jednorazowa	w cenie usługi

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- menu obiadu z kalkulacją kosztu potraw i napojów, w tym napojów bezalkoholowych gorących oferowanych w bufecie – Formularz 1.,
- wykaz i kalkulacja kosztu napojów mieszanych oferowanych w open barze – Formularz 2.,
- kalkulacja kosztu usług dodatkowych, usług żywieniowych oraz kalkulacja ceny usługi gastronomicznej – Formularz 3.,
- lista kontrolna wyposażenia do transportu, ekspedycji potraw i napojów oraz zorganizowania obiadu zasiadanego – Formularz 4.,
- szkic aranżacji sali i ustawienia stołu bankietowego w sali z oznaczeniem miejsc dla gości wraz z obliczeniem liczby stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego – Formularz 5.,
- harmonogram obsługi gości podczas obiadu zasiadanego – Formularz 6.

**Menu obiadu z kalkulacją kosztu potraw i napojów,
w tym napojów bezalkoholowych gorących oferowanych w bufecie**

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/dodatku/napoju	Cena netto 1 porcji [zł]	Stawka VAT [%]	Kwota VAT [zł]	Cena brutto 1 porcji [zł]
Napój bezalkoholowy zimny					
Przystawka zimna					
Dodatek do przystawki zimnej					
Zupa					
Danie główne					
Napój alkoholowy do dania głównego					
Napoje bezalkoholowe gorące					
Deser					
Koszt potraw i napojów dla 1 osoby [zł]					
Koszt potraw i napojów dla 40 osób [zł]					

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

Wykaz i kalkulacja kosztu napojów mieszanych oferowanych w open barze

Lp.	Nazwa napoju mieszanego	Cena brutto 1 porcji [zł]
1.		
2.		
3.		
4.		
Koszt napojów mieszanych dla 1 osoby [zł]		
Koszt napojów mieszanych dla 40 osób [zł]		

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

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

**Kalkulacja kosztu usług dodatkowych, usług żywieniowych
oraz kalkulacja ceny usługi gastronomicznej**

Kalkulacja kosztu usług dodatkowych				
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena jednostkowa [zł]	Ilość	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
Koszt usług dodatkowych				

Kalkulacja kosztu usług żywieniowych		
Lp.	Nazwa usługi żywieniowej	Wartość [zł]
1.	Koszt potraw i napojów, w tym napojów bezalkoholowych gorących oferowanych w bufecie dla 40 osób	
2.	Koszt napojów mieszanych oferowanych w open barze dla 40 osób	
Koszt usług żywieniowych		

Kalkulacja ceny usługi gastronomicznej		
Lp.	Element usługi gastronomicznej	Wartość [zł]
1.	Usługi dodatkowe	
2.	Usługi żywieniowe	
Cena usługi gastronomicznej		
Kwota zaliczki (15 %)		
Kwota do zapłaty po odliczeniu zaliczki		

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

**Lista kontrolna wyposażenia do transportu, ekspedycji potraw i napojów oraz zorganizowania
obiadu zasiadanego**

Uwaga: Zaznacz symbolem **X** tylko te elementy, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem.
Wpisanie symbolu **X** we wszystkich komórkach nie jest wyborem!

<i>BANKIET CATERING</i>		
LISTA KONTROLNA		
Osoba odpowiedzialna za organizację i przebieg przyjęcia – manager:		
Data organizacji przyjęcia		
Wyposażenie	Elementy wyposażenia	Wybór właściwe zaznaczyć symbolem X
cateringowe	Bar jezdny	
	Krzesło cateringowe	
	Krzesło tapicerowane	
	Hocker	
	Ława cateringowa 200 cm x 40 cm	
	Parawan	
	Stół biesiadny ogrodowy	
	Stół okrągły ø 160 cm	
	Stół cateringowy 122 cm x 61 cm	
	Stolik koktajlowy ø 80 cm	
	Pojemnik termoizolacyjny GN1/1	
	Szafa bankietowa grzewcza	
	Szafa bankietowa chłodnicza	
	Termos do kawy (1,5 l)	
	Termos do herbaty (1,5 l)	
	Termos do zupy (25 l)	
	Pojemnik do transportu szkła i sztuców	
	Wózek transportowy do talerzy	
	Ekspres ciśnieniowy	
	Bemar elektryczny	
	Warnik (10 l)	
	Kociołek do zupy	
Podgrzewacz na pastę		
Stół chłodniczy sałatkowy		
Witryna chłodnicza		
konferencyjne	System nagłaśniający z mikrofonami	
	Ekran	
	Projektor multimedialny	
	Laptop	

Szkic aranżacji sali i ustawienia stołu bankietowego w sali z oznaczeniem miejsc dla gości wraz z obliczeniem liczby stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego

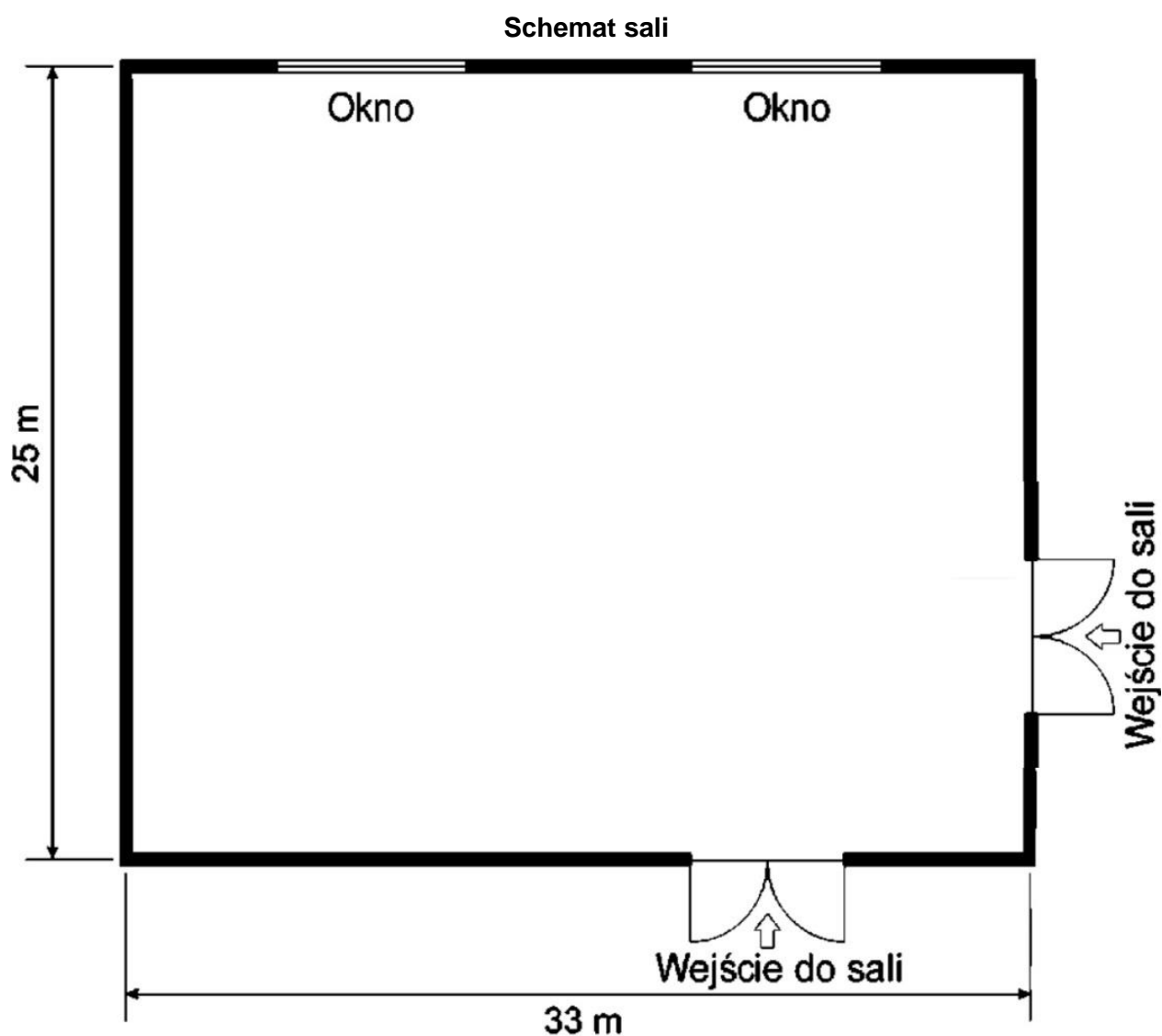
Do obliczenia długości stołu bankietowego należy przyjąć:

- odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia 45 cm,
- odległość pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć 75 cm.

Długość stołu bankietowego: m

Liczba stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego: szt.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)



X – oznaczenie miejsca siedzącego uczestnika obiadu

Harmonogram obsługi gości podczas obiadu zasiadanego

(W harmonogramie należy uwzględnić kolejność, metody podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowe)

Lp.	Czynność wykonywana przez kelnera	Nazwa serwisu /metody obsługi

