

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.11**  
 Numer zadania: **01**  
 Kod arkusza: **HGT.11-01-24.01-SG**  
 Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne zapisy równoważne merytorycznie)
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Menu kolacji zasiadanej z kalkulacją kosztu potraw i napojów dla 1 osoby</b> w Formularzu 1. wpisane:
R.1.1	w wierszu Aperitif, w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: <b>Kir Royale</b>
R.1.2	w wierszu Przystawka zimna, w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: <b>Salatka z dorsza wędzonego z rozspanką, oliwkami i czosnkiem marynowanym</b>
R.1.3	w wierszu Dodatek do przystawki zimnej, w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: <b>Pieczyno lub Grzanka</b>
R.1.4	w wierszu Zupa, w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: <b>Krem z dyni z pomarańczą i ostrą papryką</b>
R.1.5	w wierszach Danie główne z dodatkami, w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: <b>Stek wołowy w sosie z zielonego pieprzu, pieczone ziemniaki z rozmarynem, mieszanka sałat z dresingiem musztardowym</b>
R.1.6	w wierszu Napój alkoholowy do dania głównego, w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: <b>Cabernet Sauvignon sec</b>
R.1.7	w wierszu Deser, w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: <b>Naleśniki Suzette z sosem pomarańczowym</b>
R.1.8	w wierszu Napój bezalkoholowy zimny, w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: <b>Woda mineralna z limonką i miętą</b>
R.1.9	w wierszach Napoje bezalkoholowe gorące, w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: <b>Kawa z dodatkami, Herbata z dodatkami</b>
R.1.10	w wierszu Koszt potraw i napojów dla 1 osoby, w kolumnie Cena jednostkowa [zł]: <b>132,00</b>
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Kalkulacja kosztu usług dodatkowych oraz kalkulacja ceny usługi gastronomicznej</b> w Formularzu 2. wpisane:
R.2.1	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: <b>Rezerwacja stołu dla 10 osób</b> , w kolumnie Wartość [zł]: <b>30,00</b> w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: <b>Rezerwacja miejsca parkingowego</b> , w kolumnie Wartość [zł]: <b>30,00</b>
R.2.2	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: <b>Niska kompozycja kwiatowa z białych róż</b> , w kolumnie Wartość [zł]: <b>60,00</b> w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: <b>Okolicznościowy bukiet kwiatów</b> , w kolumnie Wartość [zł]: <b>70,00</b>
R.2.3	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: <b>Dekoracja stołu zgodnie z zamówieniem zleceniodawcy</b> , w kolumnie Wartość [zł]: <b>150,00</b>
R.2.4	w wierszu Koszt usług dodatkowych, w kolumnie Wartość [zł]: <b>340,00</b> <i>Uwaga. Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli wartość 340,00 zł wynika z prawidłowych zapisów w Formularzu 2; (R.2.1+R.2.2+R.2.3)</i>
R.2.5	w wierszu Kwota rabatu 15% na usługi dodatkowe, w kolumnie Wartość [zł]: <b>51,00</b> {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w Formularzu 2.; [wg (R.2.4 x 15/100)]}
R.2.6	w wierszu Koszt usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu, w kolumnie Wartość [zł]: <b>289,00</b> {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w Formularzu 2.; [wg (R.2.4-R.2.5)]}
R.2.7	w wierszu Koszt potraw i napojów dla 10 osób, w kolumnie Wartość [zł]: <b>1 320,00</b> {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w Formularzu 2.; [wg (R.1.10 x 10)]}
R.2.8	w wierszu Cena usługi gastronomicznej, w kolumnie Wartość [zł]: <b>1 609,00</b> {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w Formularzu 2.; [wg (R.2.6 + R.2.7)]}
R.2.9	w wierszu Kwota zaliczki do wpłacenia, w kolumnie Wartość [zł]: <b>100,00</b>
R.2.10	w wierszu Kwota do zapłaty po odliczeniu zaliczki [zł]: <b>1 509,00</b> {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w Formularzu 2.; [wg (R.2.8 - 100,00)]}
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Szkic ustawienia stołu w sali restauracyjnej na kolację wraz z oznaczeniem miejsc przy stole dla uczestników kolacji</b> w Formularzu 3.:
R.3.1	naszkicowany stół w kształcie litery I
R.3.2	przy stole oznaczono 10 miejsc dla uczestników
R.3.3	przy krótkich bokach stołu oznaczone numerami zgodnie z legendą (1, 2) miejsca dla jubilata i jego żony
R.3.4	przy dłuższych bokach oznaczone po 4 miejsca dla gości
R.3.5	przy dłuższych bokach oznaczone naprzemiennie usadzenie kobiet i mężczyzn
R.3.6	na szkicu stół nie zasłania wejścia do sali
R.3.7	na szkicu stół nie zasłania wejścia do rozdzielni kelnerskiej
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Harmonogram obsługi gości podczas kolacji z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych</b> w Formularzu 4. wpisane:
R.4.1	w kolumnie Godzina/inne określenie czasu podania: <b>przed 17:00</b> , w kolumnie Grupa potraw/dodatku/napojów: <b>napój zimny bezalkoholowy</b>
R.4.2	w kolumnie Godzina/inne określenie czasu podania: <b>17:00 lub na rozpoczęcie</b> , w kolumnie Grupa potraw/dodatku/napojów: <b>aperitif</b>

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

R.4.3	w kolumnie Grupa potraw/dodatku/napojów: <b>dodatek do przystawki zimnej</b> , w kolumnie Godzina podania: <b>przed przystawką zimną</b>
R.4.4	w kolumnie Grupa potraw/dodatku/napojów: <b>przystawka zimna, napoje bezalkoholowe gorące</b> lub <b>przystawka zimna, kawa i herbata</b> , w kolumnie Rodzaj serwisu: <b>niemiecki</b>
R.4.5	w kolumnie Grupa potraw/dodatku/napojów: <b>napój alkoholowy</b> lub <b>wino</b> , w kolumnie Godzina podania: <b>przed podaniem dania głównego</b>
R.4.6	w kolumnie Grupa potraw/dodatku/napojów: <b>danie główne</b> , w kolumnie Rodzaj serwisu: <b>francuski</b>
R.4.7	w kolumnie Grupa potraw/dodatku/napojów: <b>deser</b> , kolumnie Rodzaj serwisu: <b>angielski</b>
R.4.8	kolejność podania potraw: <b>przystawka zimna, zupa, danie główne, deser</b>
R.4.9	w harmonogramie uwzględniono czynności porządkowe
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów dla 10 osób bez uwzględnienia deseru</b>
	<i>w Formularzu 5. wpisane:</i>
R.5.1	w kolumnie Przystawka zimna z dodatkiem, w wierszu: talerz płaski Ø 19 cm - <b>10</b> lub talerz płaski Ø 28 cm - <b>10</b>
R.5.2	w kolumnie Przystawka zimna z dodatkiem, w wierszu: widelec stołowy średni - <b>10</b> , nóż stołowy średni - <b>10</b>
R.5.3	w kolumnie Przystawka zimna z dodatkiem, w wierszu: talerz płaski Ø 17 cm - <b>10</b>
R.5.4	w kolumnie Zupa, w wierszu: bulionówka z podstawką - <b>10</b> , łyżka stołowa średnia - <b>10</b>
R.5.5	w kolumnie Danie główne z dodatkami, w wierszu: talerz płaski Ø 28 cm - <b>10</b> , talerz płaski Ø 19 cm - <b>10</b>
R.5.6	w kolumnie Danie główne z dodatkami, w wierszu: widelec stołowy duży - <b>10</b> , nóż do steków - <b>10</b>
R.5.7	w kolumnie Napoje alkoholowe, w wierszu: <b>wyłącznie</b> kieliszek do wina czerwonego - <b>10</b> , kieliszek typu "flet" - <b>10</b>
R.5.8	w kolumnie Napoje bezalkoholowe zimne i gorące, w wierszu: filiżanka do kawy z podstawką - <b>10</b> , filiżanka do herbaty z podstawką - <b>10</b>
R.5.9	w kolumnie Napoje bezalkoholowe zimne i gorące, w wierszu: łyżeczka do kawy - <b>10</b> , łyżeczka do herbaty - <b>10</b>
R.5.10	w kolumnie Napoje bezalkoholowe zimne i gorące, w wierszu: goblet - <b>10</b>
<b>R.6</b>	<b>Rezultat 6: Wykaz wyposażenia wózka serwisowego niezbędnego do podania deseru serwisem angielskim</b>
	<i>w Formularzu 6. w kolumnie 2 zaznaczone symbolem X:</i> <b>UWAGA: jeżeli zostały zaznaczone wszystkie pozycje z kolumny 2, czyli nie został dokonany wybór wyposażenia wózka serwisowego, to należy uznać, że kryteria dla tego rezultatu nie są spełnione</b>
R.6.1	cukiernica
R.6.2	dzbanek szklany
R.6.3	kuchenka jednopalnikowa przenośna do serwisu specjalnego
R.6.4	miarka barmańska
R.6.5	patelnia stalowa Ø 28 cm
R.6.6	sztućce serwisowe
R.6.7	talerz płaski Ø 15 cm
R.6.8	talerz płaski Ø 21 cm
R.6.9	wózek serwisowy