

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Organizacja usług gastronomicznych**HGT.11**

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

HGT.11-01-25.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Karta zlecenia przyjęcia
<i>W formularzu 1 zaznaczone i zapisane:</i>	
R.1.1	forma przyjęcia: przyjęcie mieszane
R.1.2	w kolumnie Grupa potraw/napojów: aperitif; Godz. podania: 17:00
R.1.3	w kolumnie Grupa potraw/napojów: przystawka zimna z dodatkami; Nazwa serwisu/metody podania: niemiecki/niemiecka; Godz. podania: 17:30
R.1.4	w kolumnie Grupa potraw/napojów: napój alkoholowy do dania głównego; Nazwa serwisu/metody podania: francuski/francuska; Godz. podania: 18:30
R.1.5	w kolumnie Grupa potraw/napojów: II danie gorące; Nazwa serwisu/metody podania: serwis niemiecki/niemiecka; Godz. podania: 24:00
R.1.6	menu bufetowe: przekąski zimne z dodatkami: wariant 2
R.1.7	menu bufetowe: ciasta i owoce: wariant 1
R.1.8	menu bufetowe: napoje: pakiet 2
R.1.9	usługi i ustalenia dodatkowe wyłącznie: dekoracja stołów dekoracja namiotu dekoracja stołu bufetowego sesja zdjęciowa parasole ogrodowe DJ wynajem namiotu kamerzysta <i>Kryterium uznaje się za spełnione, jeżeli w karcie jest zaznaczone co najmniej 6 spośród wymienionych pozycji.</i>
R.1.10	forma zapłaty: przelew
R.2	Rezultat 2: Menu przyjęcia weselnego i kalkulacja usługi żywieniowej
<i>W formularzu 2 zapisane:</i>	
R.2.1	w wierszu Zupa; w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Krem pomidorowy z serkiem bazyliowym i grzankami czosnkowymi
R.2.2	w wierszu Danie główne; w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej, mini marchewki w miodzie gryczanym, ziemniaki pieczone
R.2.3	w wierszu Napój bezalkoholowy zimny; w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą
R.2.4	w wierszu Napój alkoholowy do przystawki zimnej; w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Wino ze szczepu Riesling sec
R.2.5	w wierszu Wartość brutto usługi żywieniowej po uwzględnieniu kwoty rabatu dla 1 osoby, w kolumnie Wartość brutto [zł]: 329,00
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja usług dodatkowych oraz kalkulacja usługi gastronomicznej
<i>W formularzu 3 zapisane:</i>	
R.3.1	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Wynajęcie namiotu dla 80 osób z parkietem do tańca, w kolumnie Wartość brutto [zł]: 2800,00
R.3.2	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Dekoracja stołów dla gości i bufetu świeżymi kwiatami, w kolumnie Wartość brutto [zł]: 400,00
R.3.3	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Dekoracja namiotu girlandami z kwiatów, w kolumnie Wartość brutto [zł]: 500,00
R.3.4	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Oprawa muzyczna - DJ, w kolumnie Wartość brutto [zł]: 5000,00
R.3.5	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Sesja zdjęciowa młodej pary, w kolumnie Wartość brutto [zł]: 1500,00
R.3.6	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Usługa kamerzysty, w kolumnie Wartość brutto [zł]: 3150,00

R.3.7	w wierszu Wartość brutto usług dodatkowych, w kolumnie Wartość brutto [zł]: 13350,00 <i>Dopuszcza się poprawnie obliczony Koszt usług dodatkowych na podstawie wpisanych w formularzu 3 wartości usług dodatkowych</i>
R.3.8	w wierszu Wartość brutto usługi gastronomicznej, w kolumnie Wartość brutto [zł]: 39 670,00 <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną Wartość brutto usługi gastronomicznej na podstawie wpisanych w formularzu 3 wartości usługi żywieniowej i wartości usług dodatkowych</i>
R.4	Rezultat 4: Wykaz ilościowy wyposażenia niezbędnego do przygotowania przyjęcia weselnego oraz obliczenie liczby stołów potrzebnych do ustawienia stołu bufetowego
	<i>W formularzu 4:</i>
R.4.1	w wierszu Stół bankietowy okrągły, 8 osobowy Ø 1,4 m, w kolumnie Liczba [szt.] zapisane: 10
R.4.2	w wierszu Stół prostokątny 1,2 m x 3 m, w kolumnie Liczba [szt.] zapisane: 3
R.4.3	w wierszu Stolik koktajlowy, w kolumnie Liczba [szt.] zapisane: 8
R.4.4	w wierszu Krzesło bankietowe plastikowe lub Krzesło bankietowe tapicerowane w kolumnie Liczba [szt.] zapisane: 80
R.4.5	w wierszu Parasol ogrodowy dla 10 osób, w kolumnie Liczba [szt.] zapisane: 8
R.4.6	w wierszu Wózek kelnerski, w kolumnie Liczba [szt.] zapisane: 1
R.4.7	długość stołu bufetowego [m] zapisane: 9
R.4.8	wpisana liczba wyłącznie przy jednym rodzaju stołu okrągłego i jednym rodzaju parasola ogrodowego
R.5	Rezultat 5: Wykaz białizny stołowej niezbędnej do przygotowania przyjęcia weselnego
	<i>W formularzu 5 w kolumnie Wybór:</i>
R.5.1	zaznaczony X: Obrus stołowy okrągły Ø 1,9 m
R.5.2	zaznaczony X: Obrus stołowy prostokątny 1,7 m x 3,5 m
R.5.3	zaznaczony X: Molton okrągły Ø 1,4 m
R.5.4	zaznaczony X: Molton prostokątny 1,2 m x 3 m
R.5.5	zaznaczony X: Covers na krzesło
R.5.6	zaznaczony X: Covers na stolik koktajlowy
R.5.7	zaznaczony X: Skirtingi długość 3,0 m
R.5.8	zaznaczony X: Serweta indywidualnego użytku
R.5.9	zaznaczony X: wyłącznie przy jednym rodzaju obrusa stołowego okrągłego i jednym rodzaju moltona okrągłego
R.6	Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów serwowanych przy stole
	<i>W formularzu 6 zaznaczone symbolem X w kolumnie Wybór:</i>
R.6.1	w kolumnie Przystawka zimna z dodatkami: talerz płaski Ø 21 cm lub talerz płaski Ø 19, widelec stołowy średni, nóż stołowy średni
R.6.2	w kolumnie Przystawka zimna z dodatkami: talerz płaski Ø 17 cm, nóż do masła, koszyk do pieczywa
R.6.3	w kolumnie Zupa: bulionówka z podstawką, łyżka stołowa średnia
R.6.4	w kolumnie Danie główne: talerz płaski Ø 28 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, sztucce serwisowe, półmisek owalny
R.6.5	w kolumnie Deser: talerz płaski Ø 19 cm, widelec deserowy, łopatką do tortu, nóż do tortu
R.6.6	w kolumnie II Danie gorące: talerz głęboki z podtalerzem i łyżka stołowa duża, koszyk do pieczywa lub flaczarka z podstawką i łyżka stołowa średnia koszyk do pieczywa lub bulionówka z podstawką i łyżka stołowa średnia koszyk do pieczywa
R.6.7	w kolumnie Napoje: kieliszek do wina czerwonego, kieliszek do wina białego, kieliszek do wina musującego, goblet, dzbanek do wody