

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.11-01-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 14 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:

- uzupełnij Kartę zlecenia przyjęcia,
- zaproponuj menu przyjęcia weselnego i sporządź kalkulację usługi żywieniowej,
- sporządź kalkulację usług dodatkowych oraz kalkulację usługi gastronomicznej,
- sporządź wykaz ilościowy wyposażenia niezbędnego do przygotowania przyjęcia weselnego oraz oblicz liczbę stołów potrzebnych do ustawienia stołu bufetowego,
- sporządź wykaz białizny stołowej niezbędnej do przygotowania przyjęcia weselnego,
- sporządź wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów serwowanych przy stole.

Formularze niezbędne do opracowania dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie		
Zleceniodawca		Anna i Piotr Leśniewscy; ul. Sosnowa 12, 93-102 Łódź
Zleceniobiorca		Restauracja <i>Impresja</i> , Joanna Kowalik ul. Świerkowa 25, 98-105 Kwiatkowice
Przedmiot zamówienia		Zorganizowanie przyjęcia weselnego
Forma przyjęcia		Przyjęcie mieszane
Data realizacji usługi gastronomicznej		9 sierpnia 2025 r.
Czas trwania przyjęcia		17:00 - 03:00 (w dniu 10 sierpnia 2025)
Liczba gości		80 osób dorosłych
Miejsce realizacji usługi		Restauracja <i>Impresja</i> - namiot ustawiony w ogrodzie restauracji
Menu przyjęcia weselnego	Menu serwowane	aperitif: • wino musujące – <i>dobiera zleceniobiorca</i> obiad serwowany: • woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą • przystawka zimna z drobiu z dodatkami – <i>dobiera zleceniobiorca</i> • zupa – krem – <i>dobiera zleceniobiorca</i> • danie główne z wieprzowiny – <i>dobiera zleceniobiorca</i> • deser – tort jogurtowy z malinami i białą czekoladą • wina do przystawki zimnej i dania głównego – <i>dobiera zleceniobiorca</i> II danie gorące: • danie z wołowiny – <i>dobiera zleceniobiorca</i>
	Menu bufetowe	• przekąski zimne z dodatkami, w tym: dwie przekąski ze śledzi, trzy sałatki, wybór regionalnych wędlin i kielbas – <i>dobiera zleceniobiorca</i> • 4 rodzaje ciast i owoce sezonowe – <i>dobiera zleceniobiorca</i> • napoje bezalkoholowe zimne i gorące, wino stołowe, wódka czysta – <i>dobiera zleceniobiorca</i>

Forma i godzina podania potraw i napojów		aperitif: • serwowany z tacy w ogrodzie przed wejściem do namiotu weselnego; 17:00 obiad serwowany: • woda ustawiona na stołach w dzbankach; przed planowanym przyjściem gości • przystawka zimna z dodatkami podana jednoporcjowo; 17:30 • zupa podawana jednoporcjowo; 18:00 • napój alkoholowy do dania głównego; 18:30 • danie główne serwowane z półmiska; 18:45 • deser – podawany z wózka kelnerskiego; 19:30 • wina – serwowane z butelki stół bufetowy: • z ustawionymi kolejno przekąskami zimnymi z dodatkami, deserami i owocami oraz napojami; 21:00 II danie gorące: • podawane jednoporcjowo; 24:00
Warunki organizacji usługi gastronomicznej	Usługi dodatkowe	• wynajęcie namiotu dla 80 osób • dekoracja namiotu girlandami z kwiatów • dekoracja świeżymi kwiatami stołów dla gości oraz stołu bufetowego • oprawa muzyczna – DJ przez cały czas trwania przyjęcia weselnego • sesja zdjęciowa młodej pary w ogrodzie restauracji • usługi kamerzysty w godzinach 17:00 – 24:00
	Ustalenia dodatkowe	w namiocie: • goście usadzeni w jednakowej liczbie przy stołach okrągłych, • stół bufetowy, • parkiet do tańca, w ogrodzie: • 8 parasoli ogrodowych z oświetleniem • pod każdym parasolem stolik koktajlowy
Warunki finansowe realizacji usługi gastronomicznej		• wartość brutto usługi żywieniowej po uwzględnieniu rabatu dla 1 osoby nie może przekroczyć 330,00 zł • kwota rabatu na usługi żywieniowe – 1 600,00 zł • wartość brutto usługi gastronomicznej nieprzekraczająca 39 700,00 zł • data podpisania umowy – 18.04.2025 • kwota zaliczki – 3 000,00 zł • rozliczenie całkowitego kosztu przyjęcia weselnego w dniu przyjęcia w formie przelewu

Tabela 1.

Fragment oferty potraw i napojów Restauracji *Impresja* serwowanych przy stole

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Cena brutto 1 porcji [zł]
Przystawki zimne z dodatkami	Carpaccio wołowe na powidłach cebulowych z włoską sałatą, pieczywo i masło	18,00
	Terrina z ogórkiem i pomidorami z kremowym sosem chrzanowym, pieczywo i masło	12,00
	Kurczak marynowany z szalwią i octem balsamicznym na sałatce z cukinii, pieczywo i masło	15,00
Przystawki gorące	Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z boczkiem i cebulą	20,00
	Piramidki warzywne zapiekane pod mozzarellą	20,00
	Penne z grillowanym indykiem, orzechami pekan i kaparami	18,00
Zupy	Krem pomidorowy z serkiem bazyliowym i grzankami czosnkowymi	15,00
	Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem	15,00
	Zupa kurkowa z warzywami, świeżym tymiankiem i słodką śmietanką	15,00
Dania główne	Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej, mini marchewki w miodzie gryczanym, ziemniaki pieczone	42,00
	Zraz wołowy nadziewany warzywami z sosem grzybowym, babeczką gryczaną i sałatką z czerwonej kapusty z piklami	45,00
	Dorsz w sosie limonkowym z ryżem czarno-białym i blanszowanymi warzywami	40,00
Desery	Tort jogurtowy z malinami i białą czekoladą	15,00
	Suflet z gorzkiej czekolady na gorąco z sosem wiśniowym	15,00
	Sernik z czekoladą na sosie z malin	15,00
II Dania gorące	Boeuf Stroganow z pieczywem	22,00
	Filet z kurczaka z sosem cytrynowym na risotto szpinakowym	20,00
	Staropolski żur z jajem i białą kielbasą	15,00
III Dania gorące	Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym w cieście francuskim	20,00
	Bogracz wieprzowo-wołowy z grzybami leśnymi, warzywami oraz lanymi kluskami	25,00
	Bitki wołowe z zapiekanką z kaszy gryczanej i sałatką szwedzką	25,00
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana (bez limitu)	8,00
	Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (bez limitu)	10,00
	Woda mineralna gazowana (bez limitu)	8,00
	Sok owocowy (bez limitu)	10,00
Napoje alkoholowe	Wino ze szczepu Riesling sec	10,00
	Wino ze szczepu Cabernet Sauvignon sec	10,00
	Wino Prosecco Spumante extra dry	10,00
	Martini extra dry	10,00

Fragment oferty potraw i napojów Restauracji *Impresja* podawanych w bufecie

Przekąski zimne z dodatkami	
Wariant 1 [60,00 zł/os.]*	Wariant 2 [90,00 zł/os.] *
• Mięsa pieczone: – karkówka, schab, rolada drobiowa • Pasztet domowy w cieście francuskim • Galantyna z dorsza z bazylią • Galaretki drobiowe z warzywami • Półmiski tradycyjnych wędlin i kielbas • Deska serów z żurawiną • Sałatka brokułowa z kurczakiem i migdałami • Pikle • Sos tatarski i chrzanowy • Pieczywo, masło	• Mięsa pieczone: – karkówka, schab, rolada drobiowa • Pasztet domowy w cieście francuskim • Wybór regionalnych wędlin i kielbas • Galaretki drobiowe z warzywami • Śledzie w śmietanie z jabłkiem • Śledzie w oleju • Wybór serów regionalnych • Sałatka caprese • Sałatka z rostbefem w musztardzie • Sałatka ziemniaczana z kaparami i boczkiem • Pikle • Sos tatarski, cumberland, chrzanowy • Pieczywo, masło

Ciasta i owoce	
Wariant 1 [30,00 zł/os.] *	Wariant 2 [40,00 zł/os.] *
• Serowo-czekoladowe • Szarlotka z porzeczką • Orzechowiec • Ucierane z owocami i kruszonką • Owoce sezonowe	• Murzynek z wiśnią • Czekoladowe • Orzechowiec • Sernik wiedeński • Szarlotka tradycyjna • Ciastka tortowe • Tartaletki • Owoce południowe

Napoje	
Pakiet 1 [60,00 zł/os.] *	Pakiet 2 [80,00 zł/os.] *
• Napoje gazowane • Soki owocowe • Kawa z ekspresu z dodatkami • Herbata z dodatkami • Wino stołowe • Whisky	• Napoje gazowane • Soki owocowe • Kawa z ekspresu dodatkami • Herbata z dodatkami • Wino stołowe • Wódka czysta

*ceny brutto

Tabela 3.

Cennik usług dodatkowych Restauracji Impresja

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka	Cena brutto [zł]
1.	Wynajęcie namiotu dla 100 osób z parkietem do tańca	opłata jednorazowa	3200,00
2.	Wynajęcie namiotu dla 80 osób z parkietem do tańca	opłata jednorazowa	2800,00
3.	Parasole ogrodowe na 10 osób	opłata jednorazowa	bezpłatnie
4.	Oprawa muzyczna - zespół muzyczny	1 godzina	800,00
5.	Oprawa muzyczna - DJ	1 godzina	500,00
6.	Dekoracja stołów dla gości i bufetu świeżymi kwiatami	opłata jednorazowa	400,00
7.	Dekoracja stołów dla gości i bufetu sztucznymi kwiatami	opłata jednorazowa	300,00
8.	Dekoracja namiotu girlandami z kwiatów	opłata jednorazowa	500,00
9.	Usługa kamerzysty	1 godzina	450,00
10.	Sesja zdjęciowa młodej pary	opłata jednorazowa	1500,00
11.	Rezerwacja miejsca parkingowego	1 miejsce	50,00

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- karta zlecenia przyjęcia – formularz 1,
- menu przyjęcia weselnego i kalkulacja usługi żywieniowej – formularz 2,
- kalkulacja usług dodatkowych oraz kalkulacja usługi gastronomicznej – formularz 3,
- wykaz ilościowy wyposażenia niezbędnego do przygotowania przyjęcia weselnego oraz obliczenie liczby stołów potrzebnych do ustawienia stołu bufetowego – formularz 4,
- wykaz białizny stołowej niezbędnej do przygotowania przyjęcia weselnego – formularz 5,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów serwowanych przy stole – formularz 6.

Karta zlecenia przyjęcia

Zleceniodawca:			Zleceńbiorca: Restauracja <i>Impresja</i> Joanna Kowalik, ul. Świerkowa 25, 98-105 Kwiatkowie		
FORMA PRZYJĘCIA					
☐ przyjęcie stojące		☐ przyjęcie zasiadane		☐ przyjęcie mieszane	
PRZEBIEG PRZYJĘCIA					
Data realizacji usługi:			Czas trwania przyjęcia:		
MENU SERWOWANE					
Grupa potraw/napojów	Nazwa serwisu /metody podania*	Godz. podania*	Grupa potraw/napojów	Nazwa serwisu /metody podania*	Godz. podania*
☐ przystawka zimna z dodatkami			☐ aperitif		
☐ przystawka gorąca			☐ napój zimny bezalkoholowy		
☐ zupa			☐ napój alkoholowy do przystawki zimnej		
☐ danie główne			☐ napój alkoholowy do dania głównego		
☐ sery			☐ napój alkoholowy do deseru		
☐ deser			☐ napój alkoholowy do serów		
☐ owoce			☐ napój gorący bezalkoholowy		
☐ II danie gorące			☐		
☐ III danie gorące			☐		
MENU BUFETOWE					
Grupa potraw/napojów			Wariant/Pakiet		
PRZEKĄSKI ZIMNE Z DODATKAMI			☐ Wariant 1		☐ Wariant 2
CIASTA I OWOCE			☐ Wariant 1		☐ Wariant 2
NAPOJE			☐ Pakiet 1		☐ Pakiet 2
USŁUGI I USTALENIA DODATKOWE					
☐ zespół muzyczny	☐ dekoracja stołu bufetowego	☐ dorożka		☐ pokaz fajerwerków	
☐ dekoracja stołów	☐ sesja zdjęciowa	☐ DJ		☐ wynajem namiotu	
☐ dekoracja namiotu	☐ parasole ogrodowe	☐ pokaz barmański		☐ kamerzysta	
PERSONEL DODATKOWY					
☐ sommelier		☐ szatniarz		☐ barman	
				☐ ochrona	
FORMA ZAPŁATY			POTWIERDZENIE ZLECENIA		
☐ przelew		☐ gotówka		Anna Leśniewska podpis zlecającego	Joanna Kowalik podpis przyjmującego

* Wpisać, jeżeli określona w zamówieniu.

Menu przyjęcia weselnego i kalkulacja usługi żywieniowej

MENU SERWOWANE		
Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/dodatku/napoju	Cena brutto 1 porcji [zł]
Przystawka zimna z dodatkami		
Przystawka gorąca		
Zupa		
Danie główne		
Sery		
Deser		
Owoce		
II danie gorące		
III danie gorące		
Aperitif		
Napój zimny bezalkoholowy		
Napój alkoholowy do przystawki zimnej		
Napój alkoholowy do dania głównego		
Napój alkoholowy do serów		
Napój alkoholowy do deseru		
Napój gorący bezalkoholowy		
Wartość brutto potraw i napojów menu serwowanego dla 1 osoby:		

MENU BUFETOWE			
Lp.	Grupa potraw/napojów	Wariant/Pakiet	Cena brutto/os. [zł]
1.			
2.			
3.			
Wartość brutto potraw i napojów menu bufetowego dla 1 osoby:			

KALKULACJA USŁUGI ŻYWIENIOWEJ	Wartość brutto [zł]
Wartość brutto potraw i napojów menu serwowanego dla 1 osoby:	
Wartość brutto potraw i napojów menu bufetowego dla 1 osoby	
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 80 osób	
Kwota rabatu na usługi żywieniowe	
Wartość brutto usługi żywieniowej po uwzględnieniu kwoty rabatu dla 80 osób	
Wartość brutto usługi żywieniowej po uwzględnieniu kwoty rabatu dla 1 osoby	
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	

Kalkulacja usług dodatkowych z kalkulacją usługi gastronomicznej

KALKULACJA USŁUG DODATKOWYCH				
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena brutto [zł]	Ilość	Wartość brutto [zł]
Wartość brutto usług dodatkowych				

KALKULACJA USŁUGI GASTRONOMICZNEJ		
Lp.	Element usługi gastronomicznej	Wartość brutto [zł]
1.	Usługa żywieniowa	
2.	Usługi dodatkowe	
Wartość brutto usługi gastronomicznej		
Kwota zaliczki		
Kwota do zapłaty po uwzględnieniu 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		

**Wykaz ilościowy wyposażenia niezbędnego do przygotowania przyjęcia weselnego
z obliczeniem liczby stołów potrzebnych do ustawienia stołu bufetowego**

Wpisz odpowiednią liczbę tylko tych elementów wyposażenia, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem.

Wybór mebli i bielizny stołowej potwierdź wpisując ich ilość w ostatnią kolumnę: Liczba [szt.].

Nazwa elementu wyposażenia	Liczba [szt.]
Stół bankietowy okrągły, 8 osobowy Ø 1,4 m	
Stół bankietowy okrągły, 12 osobowy Ø 1,85 m	
Stół prostokątny 1,2 m x 3 m	
Stolik koktajlowy	
Krzesło bankietowe plastikowe	
Krzesło bankietowe tapicerowane	
Parasol ogrodowy dla 10 osób	
Parasol ogrodowy dla 12 osób	
Wózek kelnerski	

Do obliczenia długości stołu bufetowego należy przyjąć, że:

- dla 20 osób stół bufetowy powinien mieć 3 metry długości,
- na każde kolejne 10 osób należy przeznaczyć dodatkowo 1 metr bieżący stołu bufetowego.

Długość zaplanowanego stołu bufetowego [m]:

Liczba stołów potrzebnych do ustawienia stołu bufetowego [szt.]:

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Wykaz bielizny stołowej niezbędnej do przygotowania przyjęcia weselnego

Zaznacz symbolem *X* tylko te elementy bielizny stołowej, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem.

Uwaga! Wpisanie symbolu *X* we wszystkich komórkach nie jest wyborem!

Nazwa elementu wyposażenia	Wybór właściwe zaznaczyć symbolem <i>X</i>
Obrus stołowy okrągły Ø 1,9 m	
Obrus stołowy okrągły Ø 2,35 m	
Obrus stołowy prostokątny 1,7 m x 3,5 m	
Molton okrągły Ø 1,4 m	
Molton okrągły Ø 1,85 m	
Molton prostokątny 1,2 m x 3 m	
Covers na krzesło	
Covers na stolik koktajlowy	
Skirtingi długość 3,0 m	
Serweta indywidualnego użytku	

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów serwowanych przy stole

Zaznacz symbolem **X** tylko te elementy zastawy stołowej, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem.

Uwaga! Wpisanie symbolu **X** we wszystkich komórkach nie jest wyborem!

Grupa potraw/napojów Element zastawy	Przystawka zimna z dodatkami	Zupa	Danie główne	Deser	II Danie gorące	Napoje
Sztućce <i>właściwe zaznaczyć symbolem X</i>						
Łyżka stołowa duża						
Łyżka stołowa średnia						
Łyżka deserowa						
Widelec stołowy duży						
Widelec stołowy średni						
Widelec deserowy						
Widelec do ryb						
Nóż stołowy duży						
Nóż stołowy średni						
Nóż do ryb						
Nóż do masła						
Łyżeczka do herbaty						
Łyżeczka do kawy						
Sztućce serwisowe						
Łyżka wazowa						
Łopatka do tortu						
Nóż do tortu						
Zastawa ceramiczna/porcelanowa <i>właściwe zaznaczyć symbolem X</i>						
Talerz płaski Ø 13 cm						
Talerz płaski Ø 17 cm						
Talerz płaski Ø 19 cm						
Talerz płaski Ø 21 cm						
Talerz płaski Ø 28 cm						
Talerz głęboki z podtalerzem						
Bulionówka z podstawką						

Flaczarka z podstawką						
Salaterka						
Półmisek owalny						
Salaterka wieloporcyjowa						
Waza						
Sosjerka z podstawką						
Filiżanka do kawy z podstawką						
Filiżanka do herbaty z podstawką						
Zastawa szklana <i>właściwe zaznaczyć symbolem X</i>						
Kieliszek do wina czerwonego						
Kieliszek do wina białego						
Kieliszek do wina musującego						
Kieliszek do wódki						
Goblet						
Tumbler						
Dzbanek do wody						
Dodatkowa zastawa stołowa <i>właściwe zaznaczyć symbolem X</i>						
Menaż						
Cukiernica z łyżeczką do cukru						
Koszyk do pieczywa						
Etażerka						