

Nazwa kwalifikacji:	Organizacja usług gastronomicznych
Oznaczenie kwalifikacji:	HGT.11
Numer zadania:	01
Kod arkusza:	HGT.11-01-25.01-SG
Wersja arkusza:	SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wybór pakietu konferencyjnego oraz Kalkulacja kosztu usług żywieniowych i kosztu usług dodatkowych
	<i>w formularzu 1.:</i>
R.1.1	w kolumnie Wybór: symbolem X zaznaczony tylko: Pakiet konferencyjny II; <i>dopuszcza się inne oznaczenia, symbolem potwierdzającym wybór Pakietu konferencyjnego II</i>
	<i>w formularzu 2.:</i>
R.1.2	w kolumnie Nazwa usługi żywieniowej: przerwa kawowa 1; w kolumnie Wartość [zł]: 1 380,00
R.1.3	w kolumnie Nazwa usługi żywieniowej: obiad zasiadany/obiad; w kolumnie Wartość [zł]: 3 900,00
R.1.4	w kolumnie Nazwa usługi żywieniowej: przerwa kawowa 2; w kolumnie Wartość [zł]: 1 800,00
R.1.5	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: wynajęcie sali konferencyjnej Lux; w kolumnie Ilość: 8
R.1.6	w wierszu Koszt usług dodatkowych dla 60 uczestników konferencji; w kolumnie Wartość [zł]: 2910,00; <i>dopuszcza się inną wartość wynikającą z prawidłowo obliczonej sumy kosztu 5 wpisanych usług dodatkowych</i>
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja ceny usługi gastronomicznej
	<i>w formularzu 3. zapisane:</i>
R.2.1	w wierszu: Cena usługi gastronomicznej; w kolumnie Wartość [zł]: 9 990,00; <i>dopuszcza się inną wartość wynikającą z prawidłowo obliczonej sumy usług żywieniowych i usług dodatkowych wpisaną w formularzu 3.</i>
R.2.2	w wierszu: Kwota rabatu 8 %; w kolumnie Wartość [zł]: 799,20; <i>dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanego wyniku w formularzu 3.; wg [(Cena usługi gastronomicznej x 8): 100]</i>
R.2.3	w wierszu: Kwota zaliczki 25%; w kolumnie Wartość [zł]: 2297,70; <i>dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanego wyniku w formularzu 3.; wg [(Cena usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu x 25): 100]</i>
R.2.4	w wierszu: Kwota do zapłaty po odliczeniu zaliczki [zł]: 6 893,10; <i>dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość wynikającą z różnicy poprawnie obliczonych wyników wpisanych w formularzu 3.; wg (Cena usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu - kwota zaliczki 25 %)</i>
R.3	Rezultat 3: Szkic ustawienia stołu bankietowego na obiad zasiadany w sali bankietowej z oznaczeniem miejsc dla gości przy stole wraz z obliczoną liczbą stołów
	<i>W formularzu 4. zapisane/narysowane</i>
R.3.1	długość głównej części stołu bankietowego: 615 cm <i>lub</i> 6,15 m
R.3.2	liczba stołów niezbędnych do ustawienia stołu bankietowego na obiad zasiadany: 18
R.3.3	na schemacie ustawienie stołu w kształcie litery U
R.3.4	na schemacie cztery miejsca po zewnętrznej stronie głównej części stołu bankietowego oznaczone literą P
R.3.5	na schemacie trzynaście miejsc po zewnętrznej i wewnętrznej stronie ramion stołu oznaczone literą U
R.3.6	na schemacie ustawiona główna część stołu bankietowego pod oknami na wprost drzwi
R.4	Rezultat 4: Schemat pierwszego nakrycia stołu do obiadu zasiadanego dla jednego gościa z opisem
	<i>w formularzu 5.</i>
R.4.1	po lewej stronie nakrycia narysowana, oznaczona i opisana serweta na talerzu <i>lub</i> narysowana, oznaczona i opisana serweta na środku nakrycia
R.4.2	po prawej stronie nakrycia narysowane, oznaczone i opisane w kolejności od środka nakrycia: nóż stołowy duży <i>lub</i> nóż do ryb, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni
R.4.3	po lewej stronie nakrycia narysowane, oznaczone i opisane w kolejności od środka nakrycia: widelec stołowy duży <i>lub</i> widelec do ryb, widelec stołowy średni
R.4.4	po prawej stronie nakrycia narysowany, oznaczony i opisany goblet
R.4.5	po lewej stronie nakrycia narysowany, oznaczony i opisany talerz płaski Ø 17 cm
R.4.6	po lewej stronie nakrycia narysowany, oznaczony i opisany na talerzu płaskim nóż do masła
R.4.7	nad nakryciem narysowane, oznaczone i opisane: widelec deserowy nad nim łyżka deserowa
R.5	Rezultat 5: Wykaz białizny i zastawy stołowej do przygotowania pierwszej przerwy kawowej
	<i>w formularzu 6. w kolumnie Wybór:</i>
R.5.1	zaznaczone symbolem X: filiżanka do kawy z podstawką; filiżanka do herbaty z podstawką
R.5.2	zaznaczone symbolem X: talerz płaski: ø 19 cm
R.5.3	zaznaczone symbolem X: widelec deserowy
R.5.4	zaznaczone symbolem X: łyżeczka do kawy; łyżeczka do herbaty
R.5.5	zaznaczone symbolem X: łyżeczka do cukru
R.5.6	zaznaczone symbolem X: tumbler 300 ml; <i>dopuszcza się goblet</i>
R.5.7	zaznaczone symbolem X: cukiernica, dzbanek o poj. 1,5 l
R.5.8	zaznaczone symbolem X: molton 1,2 m x 1,6 m; obrus biały 1,8 m x 2,2 m; skirtingi
R.5.9	zaznaczone symbolem X: warnik do wody 10 l
R.5.10	niezaznaczone symbolem X inne elementy zastawy stołowej z wyposażenia restauracji: talerz płaski ø 28 cm, nóż stołowy duży, widelec stołowy duży, nóż do masła
R.6	Rezultat 6: Wykaz wyposażenia sali bankietowej i sali konferencyjnej
	<i>w formularzu 7. zapisane:</i>
R.6.1	w kolumnie Wyposażenie sali bankietowej: stół/stoły o wymiarach 1,2 m x 1,6 m
R.6.2	w kolumnie Wyposażenie sali konferencyjnej: stół konferencyjny
R.6.3	w kolumnie Wyposażenie sali konferencyjnej: ekran
R.6.4	w kolumnie Wyposażenie sali konferencyjnej: projektor multimedialny
R.6.5	w kolumnie Wyposażenie sali konferencyjnej: system nagłośnienia z mikrofonami, wskaźnik laserowy z pilotem; <i>dopuszcza się zapis system nagłośnienia z mikrofonem, wskaźnik laserowy</i>
R.6.6	w kolumnie Wyposażenie sali konferencyjnej: mównica