

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Symbol kwalifikacji: **HGT.11**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

HGT.11-01-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 12 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami wykonania zadania na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
7. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji usługi gastronomicznej.

W tym celu:

- zaproponuj menu uroczystego obiadu, kolacji i zestaw napojów dostępnych w open barze oraz sporządź kalkulację usługi żywieniowej,
- sporządź kalkulację usług dodatkowych oraz kalkulację usługi gastronomicznej,
- sporządź wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego do podania i konsumpcji potraw i napojów serwowanych podczas uroczystego obiadu,
- oblicz liczbę stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego oraz wykonaj szkic ustawienia stołu bankietowego i bufetu z napojami w sali bankietowej,
- wykonaj szkic pierwszego nakrycia stołu do obiadu, wraz z opisem, dla jednego gościa do ustalonego menu,
- sporządź harmonogram obsługi gości podczas uroczystego obiadu.

Formularze niezbędne do opracowania dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie		
Zleceniodawca	Barbara Grzelak ul. Sadowa 5A/12 87 - 112 Toruń	
Zleceniobiorca	Restauracja COPERNICANA, Krzysztof Kupiec ul. Gwiazdowa 10 87 - 118 Toruń	
Przedmiot zamówienia	Organizacja przyjęcia jubileuszowego, przyjęcie zasiadane	
Data realizacji usługi gastronomicznej	17-18 lipca 2026 rok	
Czas trwania przyjęcia	17:00 – 0:00	
Liczba gości	40 osób dorosłych	
Usługi żywieniowe	Menu uroczystego obiadu	Do menu obiadu zleceniobiorca dobiera: – wino musujące na aperitif – 75 ml na porcję – zupę krem z dodatkiem – danie główne z mięsa zwierząt rzeźnych z dodatkami – tort z owocami na deser – napój zimny bezalkoholowy niegazowany – wino do przystawki zimnej – 150 ml na porcję – wino do dania głównego – 150 ml na porcję – napój gorący bezalkoholowy do deseru
	Menu kolacji	Do menu kolacji zleceniobiorca dobiera: – 3 zakąski zimne, w tym: 1 rybna, 1 drobiowa, 1 sałatka jarska, – dodatki do zakąsek zimnych – jednogarnkowe, mięsne danie gorące
	Open bar	W ofercie open baru powinny znaleźć się: – wódka czysta, dwie wódki gatunkowe, dwa napoje mieszane, dwa napoje gazowane, dwa soki owocowe

Forma i godzina podania potraw i napojów	aperitif – serwowany z butelki; 17:00 obiad serwowany – napój zimny bezalkoholowy ustawiony na stołach w karafkach; przed planowanym przyjściem gości – wino do przystawki zimnej serwowane z butelki – pieczywo do przystawki zimnej podane wieloporcjowo – przystawka zimna podana jednoporcjowo; 17:20 – zupa podawana jednoporcjowo; 17:40 – wino do dania głównego serwowane z butelki – danie główne z dodatkami podane jednoporcjowo; 18:15 – napój gorący bezalkoholowy podany jednoporcjowo – deser serwowany z wózka kelnerskiego; 18:45 kolacja serwowana – zakąski zimne i dodatki podane wieloporcjowo; 21:00 – danie gorące podane jednoporcjowo; 22:00 open bar – bufet z napojami; 20:00 – 0:00
Usługi dodatkowe	– wynajęcie sali bankietowej – wynajęcie sali tanecznej – oprawa muzyczna – DJ; 19:00 – 0:00 – fotobudka; 20:00 – 22:00 – dekoracja stołu dla gości ciętymi kwiatami
Ustalenia dodatkowe	– goście usadzeni w jednakowej liczbie przy dłuższych krawędziach stołu bankietowego w formie litery I – open bar, bufet z napojami ustawiony w sali bankietowej
Warunki finansowe realizacji usługi gastronomicznej	– wartość brutto potraw i napojów dla 1 osoby bez uwzględnienia rabatu nie może przekroczyć 372,00 zł – rabat na usługi żywieniowe 15 % – wartość brutto usługi gastronomicznej nie przekraczająca 26 850,00 zł – zaliczka w wysokości 3000,00 zł

Fragment oferty kulinarnej restauracji COPERNICANA

Grupa potraw	Nazwa potrawy	Cena brutto jednej porcji [zł]
Przystawki zimne	Terrina z łososia i krewetek z dodatkiem brandy	20,00
	Pasztet drobiowy z orzechami i sosem gruszkowym	18,00
	Ser mozzarella z pomidorami i grillowaną cukinią	15,00
Dodatki do przystawki zimnej	Pieczywo pszenne	5,00
	Pumpernikiel	5,00
	Grissini	5,00
Zupy	Bulion drobiowy z warzywami i makaronem	20,00
	Krem z cukinii z pieczonymi migdałami	22,00
	Zupa cebulowa z grzankami serowymi	20,00
Dodatki do zup	Gnocchi ziemniaczane	8,00
	Grzanki zielone	6,00
	Makaron domowy	8,00
Dania główne z dodatkami	Rolada z piersi kurczaka w sosie koperkowym, puree ziemniaczane, bukiet warzyw	42,00
	Filet z sandacza w sosie cytrynowym, ryż jaśminowy, warzywa na parze	45,00
	Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, kopytka, surówka z czerwonej kapusty	46,00
Desery	Tort Czekoladowa fantazja	21,00
	Tort Owocowy sad	18,00
	Tort Karmelowa słodycz	20,00
Zakąski zimne	Rollsy z szynki z mussem chrzanowym	13,00
	Schab z mussem chrzanowym	14,00
	Śledź na ostro z piklowanymi warzywami	15,00
	Tymbaliki z indyka z warzywami	15,00
	Salatka ziemniaczana z kaparami i boczkiem	12,00
	Salatka brokułowa z kurczakiem i migdałami	14,00
	Salatka z pieczonym burakiem i kozim serem	15,00
Dodatki do zakąsek zimnych	Pieczywo pszenne, sos tatarski, pikle	10,00
Dania gorące	Grillowana cukinia z fetą i suszonymi pomidorami	26,00
	Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym w cieście francuskim	22,00
	Bogracz wołowy z grzybami leśnymi, warzywami i ziemniakami	33,00
Napoje zimne bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana	10,00
	Woda mineralna gazowana	
	Sok jabłkowy	10,00
	Sok grejpfrutowy	
	Sok pomarańczowy	
	Napój typu Cola	12,00
	Napój typu Sprite	
	Napój typu Fanta	
Napoje gorące bezalkoholowe	Kawa z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami (różne rodzaje)	10,00
	Herbata z dodatkami (różne rodzaje)	

Grupa napojów	Nazwa napoju	Cena brutto jednej butelki* [zł]
Wina	Wino wytrawne Prosecco Spumante	120,00
	Wino wytrawne ze szczepu Riesling	90,00
	Wino półwytrawne ze szczepu Merlot	95,00
	Wino półsłodkie ze szczepu Chardonnay	80,00
	Wino słodkie ze szczepu Pinot Noir	105,00

* cena dotyczy butelki o pojemności 750 ml

Tabela 2.

Fragment oferty napojów, alkoholi i napojów mieszanych restauracji COPERNICANA dostępnych w open barze

Open bar	Nazwa napoju	Cena brutto za 3 godziny dla jednej osoby [zł]*
Zestaw 1	Hennessy, Bacardi, Ballantines, Cuba Libre, Kamikaze, Pepsi, 7up, sok jabłkowy, sok pomarańczowy	80,00
Zestaw 2	Żubrówka, Soplica, Beefeater, Mojito, Margarita, Mirinda, Schweppes, sok grejpfrutowy, sok jabłkowy	80,00
Zestaw 3	Chopin, Ballantines, Metaxa, Cosmopolitan, Aperol Spritz, Coca Cola, Sprite, sok jabłkowy, sok pomarańczowy	80,00

* wybrane napoje serwujemy bez limitu przez 3 godziny, każda dodatkowa rozpoczęta godzina płatna 20,00 zł od osoby

Tabela 3.

Cennik usług dodatkowych restauracji COPERNICANA

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka	Cena brutto [zł]
1.	Wynajęcie sali bankietowej dla 40 osób	opłata jednorazowa	2500,00
2.	Wynajęcie sali bankietowej dla 80 osób	opłata jednorazowa	4600,00
3.	Wynajęcie sali tanecznej dla 40 osób	opłata jednorazowa	1800,00
4.	Wynajęcie sali tanecznej dla 140 osób	opłata jednorazowa	5000,00
5.	Oprawa muzyczna - zespół muzyczny	1 godzina	1000,00
6.	Oprawa muzyczna - DJ	1 godzina	700,00
7.	Dekoracja stołu dla gości ciętymi kwiatami	opłata jednorazowa	400,00
8.	Usługa kamerzysty	1 godzina	1200,00
9.	Fotobudka	1 godzina	800,00
10.	Usługa fotografa	1 godzina	1000,00

Wypożyczenie restauracji COPERNICANA - fragment

Nazwa elementu zastawy stołowej, bielizny stołowej, sprzętu i mebli	
Zastawa stołowa ceramiczna	Zastawa stołowa szklana
Talerze płaskie Ø 15 cm	Kieliszki do wina musującego
Talerze płaskie Ø 17 cm	Kieliszki do wina białego
Talerze płaskie Ø 21 cm	Kieliszki do wina czerwonego
Talerze płaskie Ø 28 cm	Kieliszki koktajlowe
Talerze głębokie Ø 26 cm	Szklanki rocks glass
Filiżanki do herbaty z podstawkami	Goblety
Filiżanki do kawy z podstawkami	Tumblery
Bulionówki z podstawkami	Pucharki z podstawkami
Kokilki	Karafki 1,5-litrowe
Sosjerki	Sztućce
Cukiernice	Noże stołowe duże
Etażerki	Widelce stołowe duże
Półmiski 10-porcjowe	Łyżki stołowe duże
Półmiski 8-porcjowe	Noże stołowe średnie
Salaterki 10-porcjowe	Widelce stołowe średnie
Salaterki 8-porcjowe	Łyżki stołowe średnie
Dzbanuszki do mleka	Widelce małe
Dzbanki do kawy	Łyżki małe
Wazy do zupy	Noże do ryb
Sprzęt pomocniczy	Widelce do ryb
Menaże	Noże do masła
Koszyki do pieczywa	Łyżeczki do kawy
Termosy do napojów	Łyżeczki do herbaty
Tace kelnerskie	Łyżeczki do cukru
Wózki kelnerskie z wyposażeniem	Łyżki koktajlowe
Ochładzacz do wina na stojaku	Nóż do tortu
Stojaki na tace	Łopatka do tortu
Warniki	Meble
Bielizna stołowa	Stoły bankietowe okrągłe 8-osobowe Ø 1,4 m
Moltony okrągłe	Stoły bankietowe prostokątne 100 cm x 180 cm
Moltony prostokątne	Stoły restauracyjne prostokątne 90 cm x 90 cm
Obrusy okrągłe	Krzesło bankietowe plastikowe
Obrusy prostokątne białe	Krzesło bankietowe tapicerowane
Skirtingi białe	Ławka cateringowa bez oparcia
Napperony w kolorze zielonym	Stolik koktajlowy
Coversy na stoliki koktajlowe białe	Witryna jezdna do deserów
Serwety indywidualnego użytku	Bar jezdny

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- menu uroczystego obiadu, kolacji i zestaw napojów dostępnych w open barze oraz kalkulacja usługi żywieniowej – formularz 1,
- kalkulacja usług dodatkowych oraz kalkulacja usługi gastronomicznej – formularz 2,
- wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego do podania i konsumpcji potraw i napojów serwowanych podczas uroczystego obiadu – formularz 3,
- obliczenie liczby stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego oraz szkic ustawienia stołu bankietowego i bufetu z napojami w sali bankietowej – formularz 4,
- szkic pierwszego nakrycia stołu do obiadu, wraz z opisem, dla jednego gościa do ustalonego menu – formularz 5,
- harmonogram obsługi gości podczas uroczystego obiadu – formularz 6.

Menu uroczystego obiadu, kolacji i zestaw napojów dostępnych w open barze oraz kalkulacja usługi żywieniowej

Menu obiadu		
Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Cena brutto dla jednej osoby [zł]
Aperitif		
Przystawka zimna	Pasztet drobiowy z orzechami i sosem gruszkowym	
Dodatek do przystawki zimnej	Pieczywo pszenne	
Zupa		
Dodatek do zupy		
Danie główne z dodatkami		
Deser		
Napój zimny bezalkoholowy		
Napój gorący bezalkoholowy		
Napój alkoholowy do przystawki zimnej		
Napój alkoholowy do dania głównego		
Menu kolacji		
Zakąski zimne		
Dodatki do zakąsek zimnych		
Danie gorące		
Open bar		
Zestaw (numer wybranego zestawu)		

KALKULACJA USŁUGI ŻYWIENIOWEJ	Wartość brutto [zł]
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 1 osoby	
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 40 osób	
Wartość rabatu na usługi żywieniowe	
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 40 osób po uwzględnieniu rabatu	
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 1 osoby po uwzględnieniu rabatu	

Kalkulacja usług dodatkowych oraz 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		

**Wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego do podania i konsumpcji potraw i napojów
serwowanych podczas uroczystego obiadu**

(wpisane pełne nazwy zastawy stołowej/sprzętu pomocniczego wyłącznie z tabeli 4)

Grupa potraw/napojów	Nazwa zastawy stołowej/sprzętu pomocniczego
Aperitif	
Przystawka zimna z dodatkiem	
Zupa z dodatkiem	
Danie główne z dodatkami	
Deser	
Napój zimny bezalkoholowy	
Napój gorący bezalkoholowy	
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	
Napój alkoholowy do dania głównego	

Obliczenie liczby stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego oraz szkic ustawienia stołu bankietowego i bufetu z napojami w sali bankietowej

Do obliczenia długości stołu bufetowego należy przyjąć, że:

- odległość między środkami sąsiednich nakryć wynosi 75 cm,
- odległość środka pierwszego nakrycia wynosi 45 cm.

Długość zaplanowanego stołu bankietowego [m]:

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

Sala bankietowa	Sala taneczna
Oznaczenia na szkicu: ●- miejsce siedzące, K- Jubilatka M- Jubilat	
Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)	

**Szkic pierwszego nakrycia stołu do obiadu, wraz z opisem,
dla jednego gościa do ustalonego menu**
(nazwy elementów nakrycia należy zapisać zgodnie z tabelą 4)

Szkic nakrycia

krawędź stołu

Numer i nazwa elementu nakrycia

Harmonogram obsługi gości podczas uroczystego obiadu

(w harmonogramie należy uwzględnić kolejność czynności kelnera, metody obsługi zastosowane do podania potraw i napojów uwzględnionych w menu oraz czynności porządkowe)

Lp.	Czynność wykonywana przez kelnera	Godzina podania /lub inne określenie czasu podania/	Nazwa serwisu/metoda podania

