

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.12**  
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.12-01-22.06-SG

# EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022  
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 7 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

Zapoznaj się ze wstępnym zamówieniem, które przyjął manager karczmy „Pod strzechą” na zorganizowanie uroczystego obiadu.

Sporządź dokumentację niezbędną do zrealizowania zamówienia:

- menu uroczystego obiadu,
- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 25 porcji przystawki zimnej z dodatkami i zupy,
- kalkulację usługi żywieniowej,
- kartę oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania potraw i napoju wchodzących w skład uroczystego obiadu,
- opis schematu nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte we wstępnym zamówieniu i tabelach oznaczonych od A do D. Dokumentację stanowią formularze oznaczone od 1 do 6 zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym, które należy wypełnić.

### Wstępne zamówienie (fragment)

Rodzaj przyjęcia	uroczysty obiad	
Forma przyjęcia	zasiadana	
Liczba gości	25 osób dorosłych	
Uroczysty obiad	Menu zaplanowane przez zamawiającego	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ przystawka zimna z dodatkami: śledź w śmietanie, pieczywo, masło;</li><li>▪ zupa krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika;</li><li>▪ danie główne: potrawa smażona z drobiu;</li><li>▪ dodatek warzywny, skrobiowy, beztłuszczowy do dania głównego;</li><li>▪ dodatek witaminowy do dania głównego: sałatka z warzyw owocowych;</li><li>▪ alkohol do przystawki zimnej: 1 porcja na osobę;</li><li>▪ alkohol do dania głównego: 1 porcja na osobę;</li><li>▪ napój bezalkoholowy: woda niegazowana;</li></ul>
	Metody obsługi	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ przystawka zimna serwowana serwisem rosyjskim;</li><li>▪ zupa i danie główne serwowane serwisem niemieckim;</li><li>▪ woda niegazowana serwowana przez kelnerów z karafki;</li><li>▪ wina serwowane przez kelnerów z butelki;</li></ul>
	Zalecenia żywieniowe	Uśredniona dobowo norma na energię dla uczestników uroczystego obiadu - 3000 kcal
		Wartość energetyczna obiadu powinna stanowić 35 ÷ 40% uśrednionej dobowej normy na energię
Warunki świadczenia usług	maksymalna wartość netto uroczystego obiadu 65,00 zł dla 1 osoby	
	napój bezalkoholowy - gratis	

**Tabela A. Karta menu restauracji (fragment)**

Potrawy	Wielkość 1 porcji	Cena netto 1 porcji
<b>Przystawka zimna z dodatkami</b>		
Śledź w śmietanie, pieczywo, masło	180 g	15,00 zł
<b>Zupa</b>		
Krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika	200 ml	10,00 zł
<b>Dania główne</b>		
Kurczak w potrawce	200 g	20,00 zł
Filet z kurczaka sauté w ziołach	100 g	20,00 zł
Kotlet schabowy	100 g	20,00 zł
Paprykarz	200 g	20,00 zł
Rumszytk	100 g	20,00 zł
<b>Dodatki skrobiowe</b>		
Kasza perłowa	150 g	5,00 zł
Ziemniaki z wody	100 g	5,00 zł
Ziemniaki opiekane	100 g	5,00 zł
Frytki	100 g	5,00 zł
Kopytka	200 g	5,00 zł
<b>Dodatki witaminowe</b>		
Jarmuż zasmażany	100 g	5,50 zł
Sałatka z grillowanych buraków	100 g	5,50 zł
Sałatka z pieczonych bakłażanów	100 g	5,50 zł
Surówka z cykorii	100 g	5,50 zł
Fasola szparagowa z wody	100 g	5,50 zł

**Tabela B. Karta win i wódek restauracji (fragment)**

Alkohol	Wielkość 1 porcji	Cena netto butelki wina/wódki 1 litr
Wódka wytrawna	25 ml	160,00 zł
Wódka słodka	25 ml	160,00 zł
Wino białe dry	100 ml	45,00 zł
Wino czerwone dry	100 ml	45,00 zł
Wino białe sweet	100 ml	45,00 zł
Wino czerwone sweet	100 ml	45,00 zł
Wino musujące sweet	100 ml	45,00 zł

przeliczniki:

25 ml wódki wytrawnej = 25 g

25 ml wódki słodkiej = 30 g

100 ml win typu dry = 100 g

100 ml win typu sweet = 110 g

**Tabela C. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw**

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy	Nazwa surowca/półproduktu/produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
Przystawka zimna z dodatkami	Śledź w śmietanie, pieczywo*, masło	Filet śledziowy marynowany	g	50
		Sok z cytryny	ml	20
		Cebula	g	25
		Jabłko	g	20
		Śmietana 18%*	g	30
		Masło extra	g	15
		Koper*	g	5
		Pieczywo pszenne	g	50
Zupa	Krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika	Wywar jarski	ml	100
		Groszek zielony mrożony	g	60
		Masło extra	g	5
		Mąka pszenna	g	5
		Śmietana 18%*	g	20
		Łuskane nasiona słonecznika	g	5

\* przeliczniki:

1 op. śmietany 18% waży 250 g

1 pęczek kopru waży 25 g

1 szt. pieczywa waży 500 g

**Tabela D. Wykaz wyposażenia restauracji (fragment)**

Sztućce	Zastawa ceramiczna
Łyżki stołowe duże	Talerze głębokie o pojemności 450 ml
Łyżki stołowe średnie	Bulionówki o pojemności 250 ml z podstawkami
Widelce stołowe duże	Bulionówki o pojemności 180 ml z podstawkami
Widelce stołowe średnie	Talerze płaskie Ø 17 cm
Widelce do ryb	Talerze płaskie Ø 19 cm
Noże stołowe duże	Talerze płaskie Ø 28 cm
Noże stołowe średnie	Półmiski wieloporcjowe
Noże do ryb	Wazy
Noże do masła	<b>Zastawa szklana</b>
Sztućce serwisowe	Kieliszki do wina musującego
Łyżki wazowe	Kieliszki do wina czerwonego
<b>Sprzęt pomocniczy</b>	Kieliszki do wina białego
Podgrzewacze	Goblety
Koszyki do dekantacji	Karafki
Koszyki do pieczywa	Kieliszki do wódki o pojemności 25 ml
Ochładzacze	Kieliszki do wódki o pojemności 50 ml

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenię będzie podlegać 6 rezultatów:**

- menu uroczystego obiadu – formularz 1,
- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 25 porcji przystawki zimnej z dodatkami i zupy – formularz 2,
- kalkulacja usługi żywieniowej – formularz 3,
- karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu – formularz 4,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania potraw i napoju wchodzących w skład uroczystego obiadu – formularz 5,
- opis schematu nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad – formularz 6.

**Formularz 1. Menu uroczystego obiadu**  
(sporządź na podstawie wstępnego zamówienia, Tabeli A. i Tabeli B.)

Posiłek/napój		Nazwa potrawy/napoju
Przystawka zimna z dodatkami		
Zupa		
Danie główne		
Dodatki do dania głównego	dodatek skrobiowy	
	dodatek witaminowy	
Alkohol do przystawki zimnej		
Alkohol do dania głównego		
Napój bezalkoholowy		

**Formularz 2. Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 25 porcji przystawki zimnej z dodatkami i zupy**  
(sporządź na podstawie Tabeli C. i przeliczników)

L.p.	Nazwa surowca/półproduktu/produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję	Jednostka zakupu	Ilość na 25 porcji w jednostce miary zakupu*
1.	Filet śledziowy marynowany	g		kg	
2.	Sok z cytryny	ml		l	
3.	Cebula	g		kg	
4.	Jabłko	g		kg	
5.	Śmietana 18%	g		op.	
6.	Masło extra	g		kg	
7.	Koper	szt.		pęczek	
8.	Pieczywo pszenne	g		kg	
9.	Wywar jarski	ml		l	
10.	Groszek zielony mrożony	g		kg	
11.	Mąka pszenna	g		kg	
12.	Łuskane nasiona słonecznika	g		kg	

\* wynik obliczonej ilości na 25 porcji w jednostce zakupu należy zapisać bez zaokrągleń

### Formularz 3. Kalkulacja usługi żywieniowej

(sporządź na podstawie wstępnego zamówienia, Tabeli A., Tabeli B. i Formularza 1.)

L.p.	Posiłek/napój	Ilość porcji dla uczestników uroczystego obiadu	Cena netto 1 porcji [zł]	Wartość netto	
				[zł]	[gr]
1.	Przystawka zimna z dodatkami				
2.	Zupa				
3.	Danie główne				
4.	Dodatek skrobiowy				
5.	Dodatek witaminowy				
6.	Alkohol do przystawki zimnej				
7.	Alkohol do dania głównego				
<b>Wartość netto uroczystego obiadu dla 25 osób</b>					
<b>Wartość netto uroczystego obiadu dla 1 osoby</b>					
<b>Ustalona w zamówieniu maksymalna wartość netto uroczystego obiadu dla 1 osoby</b>					
<b>Czy obliczona wartość netto uroczystego obiadu dla 1 osoby spełnia wymagania zamówienia?</b>					
<b>TAK*</b>				<b>NIE*</b>	

\* Właściwe podkreślić

### Formularz 4. Karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu

(sporządź na podstawie wstępnego zamówienia, Tabeli A., Tabeli B. i Formularza 1.)

L.p.	Posiłek/napój	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna w 100 g posiłku/napoju [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji posiłku/napoju [kcal]
1.	Przystawka zimna z dodatkami		212,2	
2.	Zupa*		90	
3.	Danie główne z dodatkami	----	----	440
4.	Alkohol do przystawki zimnej		230	
5.	Alkohol do dania głównego		81	
<b>Wartość energetyczna uroczystego obiadu</b>				
<b>Uśredniona dobową norma na energię dla uczestników uroczystego obiadu</b>				
<b>Pokrycie wartości energetycznej uroczystego obiadu w całodziennym żywieniu osób dorosłych [%]**</b>				
<b>Czy wartość energetyczna uroczystego obiadu stanowi 35 - 40% uśrednionej dobowej normy na energię?</b>				
<b>TAK***</b>				<b>NIE***</b>

\* 200 ml zupy krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika równa się 240 g

\*\* Wynik obliczonego pokrycia wartości energetycznej uroczystego obiadu w całodziennym żywieniu osób dorosłych należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku

\*\*\* Właściwe podkreślić

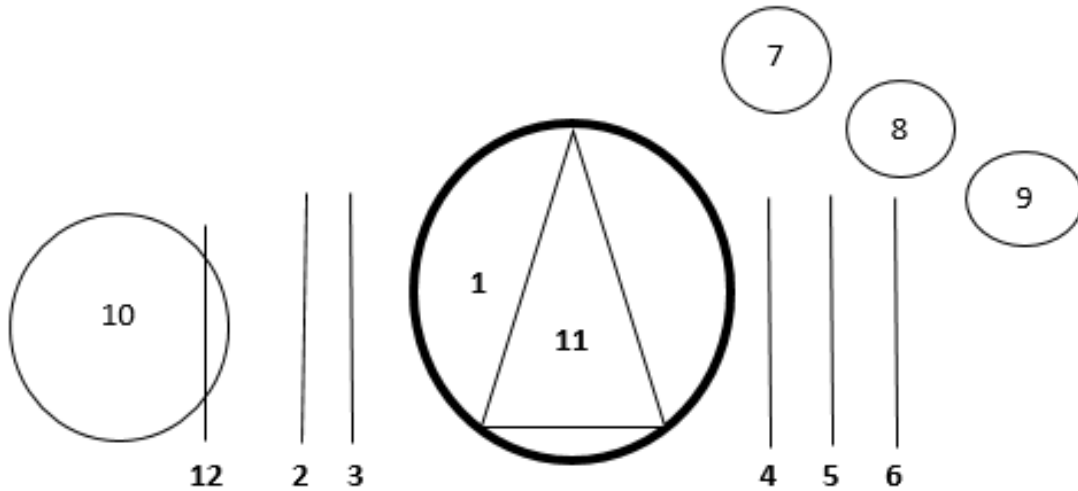
**Formularz 5. Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania potraw i napoju wchodzących w skład uroczystego obiadu**

(sporządź na podstawie wstępnego zamówienia, Tabeli D. i Formularza 1.)

Posiłek/napój	Nazwa potrawy/napoju	Rodzaj zastawy stołowej do podania potraw i napoju
Przystawka zimna z dodatkami		
Zupa		
Napój bezalkoholowy		

**Formularz 6. Opis schematu nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad**

(sporządź na podstawie wstępnego zamówienia, Tabeli D. i Formularza 1.)



Opis schematu: \*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. **serweta płócienna**
12. \_\_\_\_\_

\* Uwaga! należy uzupełnić wg wzoru np.: łyżka stołowa duża