

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.12-01-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 10 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

Manager restauracji przyjął zamówienie od Klubu Seniora na zorganizowanie obiadu dla 35 osób.

Opracuj dokumentację niezbędną do zrealizowania zamówienia, obejmującą:

- zapotrzebowanie na surowce i produkty niezbędne do sporządzenia przystawki,
- kartę kalkulacyjną obiadu,
- kartę oceny wartości energetycznej obiadu,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania głównego, deseru i napoju dla 35 osób,
- opis schematu nakrycia do przystawki dla jednego gościa.

Do sporządzenia dokumentów wykorzystaj formularze, które znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Informacje do realizacji zamówienia

Liczba osób	35 w wieku 66÷75 lat		
Opis usługi	obiad w formie zasiadanej		
Założenia żywieniowe	średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 66-75 lat: 2 800 kcal		
	zalecany udział obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię: 35-40%		
Usługi żywieniowe	Menu obiadu	Przystawka	rolada ze szczupaka z sosem koperkowym, pieczywo, masło
		Zupa	krem z buraków z groszkiem ptysiowym
		Danie główne z dodatkami	pierś z indyka gotowana, purée ziemniaczane, marchew glazurowana
		Deser	galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietaną
		Napój	woda mineralna niegazowana
	Metoda serwowania obiadu	pieczywo i masło do przystawki: serwis rosyjski	
		przystawka: serwis francuski	
zupa, danie główne, deser, napój: serwis niemiecki			
Cena netto (bez VAT) zamówionych usług żywieniowych dla 35 osób	maksymalnie 1 850,00 zł		
Cena netto zakupu wody mineralnej niegazowanej dla 35 osób	33,60 zł		

Tabela A. Normatyw surowcowy na 10 porcji przystawki

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 10 porcji
Nazwa potrawy: rolada ze szczupaka		
1.	szczupak	1 200 g
2.	bułka pszenna czerstwa	150 g
3.	mleko 3,2%	250 ml
4.	jajo	100 g
5.	cebula	150 g
6.	masło extra	60 g
Nazwa potrawy: sos koperkowy		
1.	jogurt naturalny	300 g
2.	majonez	200 g
3.	koper	80 g
Dodatki		
1.	chleb żytni	600 g
2.	masło extra	100 g

Tabela B. Wykaz przeliczników jednostek miary zakupu wybranych surowców i produktów

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Przelicznik jednostki miary zakupu
1.	jajo	1 sztuka = 50 g
2.	koper	1 pęczek = 40 g
3.	chleb żytni	1 sztuka = 700 g

Tabela C. Wykaz cen jednostkowych surowców i produktów

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Jednostka miary zakupu	Cena netto zakupu [zł]
1.	truskawki	kg	12,00
2.	maliny	kg	25,00
3.	cukier	kg	3,50
4.	żelatyna	kg	48,00
5.	śmietanka 30%	kg	14,00
6.	cukier puder	kg	5,50

Tabela D. Ceny netto 1 porcji wybranych potraw i napoju

Lp.	Nazwa potrawy	Wielkość 1 porcji	Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł]
1.	Rolada ze szczupaka z sosem koperkowym, pieczywo, masło	180 g	12,50
2.	Krem z buraków z groszkiem ptysiowym	200 g	8,50
3.	Pierś z indyka gotowana	150 g	14,60
4.	Purée ziemniaczane	200 g	4,50
5.	Marchew glazurowana	100 g	4,80
6.	Galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietaną	160 g	z kalkulacji
7.	Woda mineralna niegazowana	350 ml	z informacji do realizacji zamówienia

Uwaga!

100 ml wody mineralnej niegazowanej waży 100 g

Tabela E. Średnia wartość energetyczna wybranych potraw i napoju

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Wartość energetyczna w 100 g [kcal]
1.	Rolada ze szczupaka z sosem koperkowym, pieczywo, masło	190
2.	Krem z buraków z groszkiem ptysiowym	55
3.	Pierś z indyka gotowana	130
4.	Purée ziemniaczane	90
5.	Marchew glazurowana	65
6.	Galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietaną	135
7.	Woda mineralna niegazowana	0

Tabela F. Fragment wykazu zastawy stołowej będącej na wyposażeniu restauracji

Lp.	Nazwa zastawy
Zastawa porcelanowa	
1.	Talerze głębokie
2.	Bulionówki z podstawkami
3.	Filiżanki do zup specjalnych
4.	Talerze płaskie Ø 28 cm
5.	Talerze płaskie Ø 21 cm
6.	Talerze płaskie Ø 17 cm
7.	Półmiski
8.	Wazy do zupy
9.	Filiżanki z podstawkami do mokki
10.	Filiżanki z podstawkami do herbaty
Zastawa metalowa	
1.	Łyżki stołowe duże
2.	Widelce stołowe duże
3.	Noże stołowe duże
4.	Łyżki stołowe średnie
5.	Widelce stołowe średnie
6.	Noże stołowe średnie
7.	Łyżki małe
8.	Noże do masła
Zastawa szklana	
1.	Goblety o poj. 200 ml
2.	Tumblery o poj. 150 ml
3.	Tumblery o poj. 400 ml
4.	Pucharki z podstawkami
5.	Kompotierki z podstawkami

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 5 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce i produkty niezbędne do sporządzenia przystawki - Formularz 1.,
- karta kalkulacyjna obiadu - Formularz 2.,
- karta oceny wartości energetycznej obiadu - Formularz 3.,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania głównego, deseru i napoju dla 35 osób - Formularz 4.,
- opis schematu nakrycia do przystawki dla jednego gościa - Formularz 5.

Zapotrzebowanie na surowce i produkty niezbędne do sporządzenia przystawki
(sporządź na podstawie Tabeli A. i Tabeli B.)

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 10 porcji [g], [ml]	Ilość na 35 porcji [g], [ml]	Ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu* [kg], [l], [szt.], [pęczek]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

***Uwaga!** Otrzymałych wyników obliczeń w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu nie należy zaokrągać

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Karta kalkulacyjna obiadu

(sporządź na podstawie informacji do realizacji zamówienia, Tabeli C. i Tabeli D.)

Kalkulacja kosztu surowców/produktu do sporządzenia deseru i podania napoju						
Lp.	Nazwa surowca/produktu	Jednostka miary zakupu	Ilość na 35 porcji	Cena jednostkowa zakupu [zł]	Koszt surowców/produktów na 35 porcji	
					[zł]	[gr]
1.	truskawki	kg	1,05			
2.	maliny	kg	1,05			
3.	cukier	kg	0,70			
4.	żelatyna	kg	0,14			
5.	śmietanka 30%	kg	0,875			
6.	cukier puder	kg	0,14			
Razem koszt surowców/produktów do sporządzenia 35 porcji deseru						
Cena netto zakupu wody mineralnej niegazowanej dla 35 osób						
Cena netto 35 porcji deseru i napoju						
Wartość marży gastronomicznej 150%						
Cena netto 35 porcji deseru i napoju z marżą gastronomiczną						
Kalkulacja usługi żywieniowej						
Lp.	Rodzaj posiłku	Liczba porcji (według informacji do realizacji zamówienia)	Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł] (według Tabeli D.)	Cena netto 35 porcji		
				[zł]	[gr]	
1.	Przystawka					
2.	Zupa					
3.	Danie główne					
4.	Deser, napój	X	X			
Cena netto obiadu dla 35 osób						
Kontrola ceny zamówionych usług żywieniowych						
Maksymalna cena netto zamówionych usług żywieniowych dla 35 osób						
Czy obliczona cena netto usług żywieniowych spełnia warunki zamówienia?*					<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE	

*zaznaczyć właściwe ☒

Karta oceny wartości energetycznej obiadu

(sporządź na podstawie informacji do realizacji zamówienia, Tabeli D. i Tabeli E.)

Lp.	Nazwa potraw/napoju	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna [kcal]	
			100 g	1 porcji
1.	Rolada ze szczupaka z sosem koperkowym, pieczywo, masło			
2.	Krem z buraków z groszkiem ptysiowym			
3.	Pierś z indyka gotowana			
4.	Purée ziemniaczane			
5.	Marchew glazurowana			
6.	Galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietaną			
7.	Woda mineralna niegazowana			
Wartość energetyczna w 1 porcji obiadu [kcal]				
Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 66-75 lat				
Zalecany udział energii z obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]				
Udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]*				
Czy obliczony udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię spełnia założenia żywieniowe zawarte w informacjach do realizacji zamówienia?*				<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE

*obliczony udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku

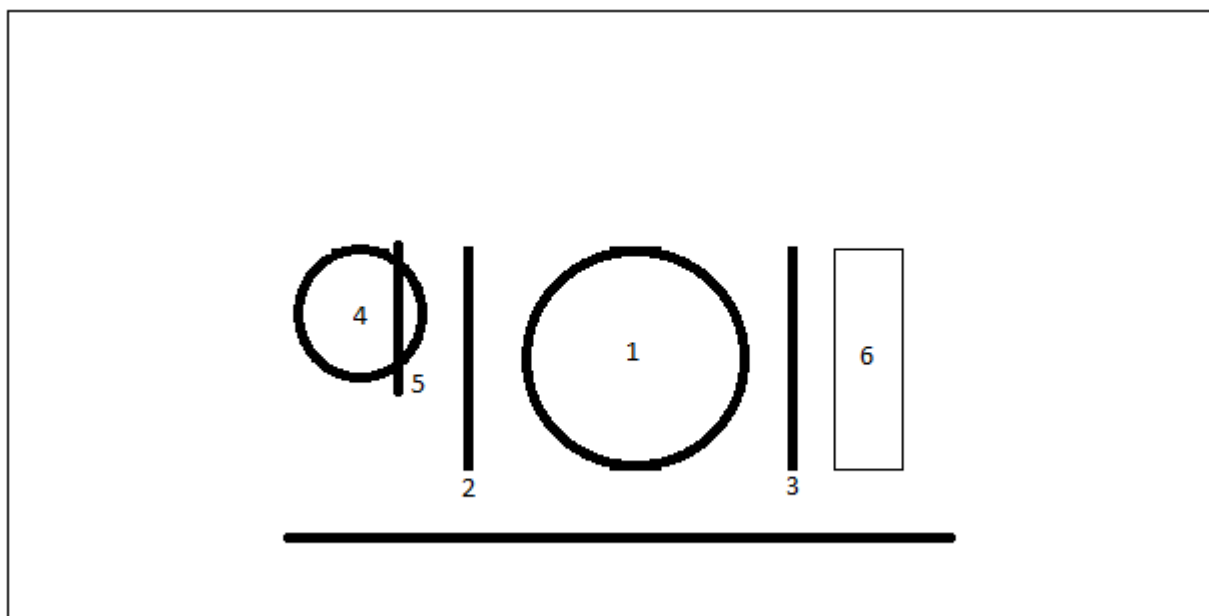
**zaznaczyć właściwe

Obliczenia pomocnicze:

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania głównego, deseru i napoju dla 35 osób
(sporządź na podstawie informacji do realizacji zamówienia i Tabeli F.)

Nazwa potraw/napoju	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
Zupa Krem z buraków z groszkiem ptysiowym		
Danie główne Pierś z indyka gotowana, purée ziemniaczane, marchew glazurowana		
Deser Galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietaną		
Napój Woda mineralna niegazowana		

Opis schematu nakrycia do przystawki dla jednego gościa
(sporządź na podstawie informacji do realizacji zamówienia i Tabeli F.)



Legenda do schematu:

1.
2.
3.
4.
5.
6. serweta indywidualnego użytku