

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Symbol kwalifikacji: **HGT.12**
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.12-01-26.06-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

Manager restauracji *Nad jeziorem* przyjął zamówienie na zorganizowanie przyjęcia urodzinowego dla 26 osób.

Wypełnij:

- menu uroczystego obiadu,
- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania sernika z malinami i sosem czekoladowym oraz rosółu z makaronem,
- kartę oceny wartości energetycznej deseru dla osób dorosłych,
- kartę kalkulacyjną przyjęcia urodzinowego,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkiem,
- ilościowy wykaz wyposażenia i bielizny stołowej na przyjęcie urodzinowe.

Do przygotowania dokumentacji wykorzystaj informacje zamieszczone w *Wytycznych do realizacji zamówienia* oraz w tabelach oznaczonych literami od A do G.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wytyczne do realizacji zamówienia

Rodzaj przyjęcia			uroczysty obiad
Liczba i wiek uczestników			20 osób dorosłych, 6 dzieci
Usługi żywieniowe	Menu dla osób dorosłych	Przystawka zimna z dodatkiem	– z ryby morskiej z dodatkiem – podana serwisem francuskim pełnym, a dodatek serwisem rosyjskim
		Zupa	– krem z grzybów – podana serwisem niemieckim
		Danie główne z dodatkami	– z dodatkiem surówki z warzyw owocowych – podane serwisem niemieckim
		Deser	– sernik z malinami i sosem czekoladowym – podany serwisem niemieckim
		Napoje alkoholowe	– do przystawki zimnej z dodatkiem i dania głównego z dodatkami – podane serwisem francuskim pełnym
		Napój zimny bezalkoholowy	– woda mineralna niegazowana – podany serwisem rosyjskim
		Napój gorący bezalkoholowy	– jeden do wyboru przez gości – podany serwisem niemieckim przed deserem
	Menu dla dzieci	Zupa	– rosół z makaronem – podana serwisem niemieckim
		Danie główne z dodatkami	– z dodatkiem surówki z warzyw korzeniowych – podane serwisem niemieckim
		Deser	– mrożony – podany serwisem niemieckim
		Napój zimny bezalkoholowy	– sok pomarańczowy – podany serwisem rosyjskim
Usługi dodatkowe			– usługa fotograficzna - fotobudka: 1 godzina – animacje zabaw dla dzieci: 3 godziny – zabawa - karaoke: 2 godziny
Założenia techniczne przygotowania stołów do podania obiadu			– osoby dorosłe usadzone przy czteroosobowych stołach, siedzą przy dłuższych krawędziach naprzeciwko siebie, odległość środka pierwszego nakrycia od krawędzi stołu 45 cm, odległość środków sąsiednich nakryć 70 cm
			– dzieci usadzone przy jednym okrągłym stole
			– stoły nakryte kompletną białą bielizną stołową w kolorze białym – serwety indywidualnego użytku w kolorze srebrnym

Tabela A. Oferta menu na przyjęcie okolicznościowe

Lp.	Potrawy/dodatki/napoje	Wielkość 1 porcji	Cena brutto 1 porcji [zł]
PRZYSTAWKI ZIMNE Z DODATKIEM			
1.	Tatar z łososia z kaparami i oliwą truflową, pieczywo	140 g	24,00
2.	Pstrąg marynowany w burakach z kurkami, pieczywo	140 g	24,00
3.	Befszyk tatarski z borowikami, cebulą i ogórkiem, pieczywo	140 g	24,00
4.	Salatka caprese z malinami i octem balsamicznym, pieczywo	140 g	24,00
ZUPY			
5.	Żur z borowikami	350 ml	15,00
6.	Rosół z makaronem	350 ml	15,00
7.	Krem z kurek z groszkiem ptysiowym	180 ml	15,00
8.	Krem z kurczaka z grzankami	180 ml	15,00
DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI			
9.	Sztufada wołowa, ziemniaki drażone, surówka z pora	350 g	40,00
10.	Filet z sandacza z sosem szafranowym, ziemniaki purée, surówka z kapusty pekińskiej	350 g	40,00
11.	Faworki z indyka, pieczone ziemniaki, surówka z marchwi	350 g	40,00
12.	Polędwiczki wieprzowe zapiekane z serem, ziemniaki z wody, surówka z papryki i ogórka	350 g	40,00
DESERY			
13.	Galaretka jogurtowa z ciemną czekoladą i malinami	100 g	22,00
14.	Lody waniliowe z bitą śmietanką i malinami	100 g	22,00
15.	Mus malinowy z białą czekoladą	100 g	22,00
16.	Sernik z malinami i sosem czekoladowym	100 g	22,00
NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE			
17.	Sok jabłkowy	200 ml	8,00
18.	Sok pomarańczowy	200 ml	8,00
19.	Woda mineralna gazowana	200 ml	6,00
20.	Woda mineralna niegazowana	200 ml	6,00
NAPOJE GORĄCE BEZALKOHOLOWE			
21.	Kawa z dodatkami	150 ml	12,00
22.	Herbata z dodatkami	150 ml	12,00
NAPOJE ALKOHOLOWE			
23.	Wino białe wytrawne	100 ml	14,00
24.	Wino czerwone wytrawne	100 ml	14,00
25.	Wino białe słodkie	100 ml	14,00
26.	Wino czerwone słodkie	100 ml	14,00

Tabela B. Normatyw surowcowy

Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
Sernik z malinami i sosem czekoladowym	Twaróg półtłusty	g	60
	Cukier kryształ	g	9
	Jajo (1 szt. = 50 g)	g	12,5
	Śmietanka 30 % (1 op. = 400 g)	g	40
	Cukier wanilinowy (1 op. = 20 g)	g	1
	Budyń śmietankowy (1 op. = 40 g)	g	4
	Czekolada mleczna (1 op. = 100 g)	g	30
	Maliny	g	30
Rosół z makaronem	Kurczak z wolnego wybiegu	g	80
	Szponder	g	60
	Marchew	g	30
	Pietruszka	g	20
	Seler	g	25
	Cebula	g	15
	Nać pietruszki (1 pęczek = 15 g)	g	2,5
	Makaron czterojajeczny	g	30
	Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Tabela C. Zawartość węglowodanów w 100 g surowca

Lp.	Nazwa surowca	Zawartość węglowodanów [g]
1.	Twaróg półtłusty	3,7
2.	Cukier kryształ	99,8
3.	Jajo	0,6
4.	Śmietanka 30 %	3,1
5.	Cukier wanilinowy	98,5
6.	Budyń śmietankowy	16,0
7.	Czekolada mleczna	54,7
8.	Maliny	12,0

Tabela D. Średnia zawartość wybranych składników odżywczych w 1 porcji deseru

Lp.	Składnik odżywczy	Zawartość składnika odżywczego [g]
1.	Tłuszcz	26,05
2.	Białko	17,14

Tabela E. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena brutto [zł/godz.]
1.	Usługa fotograficzna - fotograf	600,00
2.	Usługa fotograficzna - fotobudka	600,00
3.	Mini golf w ogrodzie	400,00
4.	Animacje zabaw dla dzieci	400,00
5.	Zabawa - karaoke	200,00
6.	Zabawa - kalambury	200,00

Tabela F. Wykaz zastawy stołowej w restauracji

Lp.	Zastawa porcelanowa i szklana	Lp.	Sztućce
1.	Talerze głębokie	1.	Łyżki stołowe duże
2.	Talerze płaskie Ø 28 cm	2.	Łyżki stołowe średnie
3.	Talerze płaskie Ø 21 cm	3.	Łyżki małe
4.	Talerze płaskie Ø 17 cm	4.	Łyżeczki do herbaty
5.	Bulionówki o pojemności 200 ml z podstawkami	5.	Łyżeczki do kawy
6.	Wazy	6.	Łyżki wazowe
7.	Półmiski czteroporcjowe	7.	Noże stołowe duże
8.	Filiżanki o pojemności 40 ml z podstawkami	8.	Noże stołowe średnie
9.	Filiżanki o pojemności 200 ml z podstawkami	9.	Noże do ryb
10.	Pucharki z podstawkami	10.	Noże do masła
11.	Kieliszki do wina białego	11.	Noże do tortu
12.	Kieliszki do wina czerwonego	12.	Widelce stołowe duże
13.	Kieliszki do wina musującego	13.	Widelce stołowe średnie
14.	Pokale	14.	Widelce do ryb
15.	Goblety	15.	Widelce małe
16.	Salaterki o pojemności 1,5 l	16.	Łyżki i widelce serwisowe
17.	Dzbanki szklane o pojemności 1,5 l	17.	Łopatki do tortu
Dodatkowy sprzęt			
1.	Koszyki na pieczywo	2.	Patery na ciasto

Tabela G. Wykaz wyposażenia i bielizny stołowej w restauracji

Lp.	Wyposażenie
1.	Stoły Ø 120 cm
2.	Stoły Ø 160 cm
3.	Stoły 90 x 160 cm
4.	Stoły 90 x 230 cm
5.	Krzesła restauracyjne
6.	Krzesła cateringowe
7.	Wózki do flambirowania
8.	Wózki kelnerskie
9.	Hokery

Lp.	Bielizna stołowa
1.	Moltony Ø 120 cm
2.	Moltony Ø 160 cm
3.	Moltony 90 x 160 cm
4.	Moltony 90 x 230 cm
5.	Obrusy Ø 180 cm białe
6.	Obrusy Ø 180 cm srebrne
7.	Obrusy Ø 220 cm białe
8.	Obrusy Ø 220 cm srebrne
9.	Obrusy 150 x 220 cm białe
10.	Obrusy 150 x 220 cm srebrne
11.	Obrusy 150 x 290 cm białe
12.	Obrusy 150 x 290 cm srebrne
13.	Serwety indywidualnego użytku białe
14.	Serwety indywidualnego użytku srebrne

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- menu uroczystego obiadu – formularz 1,
- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania sernika z malinami i sosem czekoladowym oraz rosółu z makaronem – formularz 2,
- karta oceny wartości energetycznej deseru dla osób dorosłych – formularz 3,
- karta kalkulacyjna przyjęcia urodzinowego – formularz 4,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkiem – formularz 5,
- ilościowy wykaz wyposażenia i bielizny stołowej na przyjęcie urodzinowe – formularz 6.

Formularz 1. Menu uroczystego obiadu

Lp.	Grupy potraw/dodatków/napojów	Nazwa potrawy/dodatku/napoju
Menu dla osób dorosłych		
1.	Przystawka zimna z dodatkiem	
2.	Zupa	
3.	Danie główne z dodatkami	
4.	Deser	
5.	Napój zimny bezalkoholowy	
6.	Napój gorący bezalkoholowy	
7.	Napój alkoholowy do przystawki zimnej z dodatkiem	
8.	Napój alkoholowy do dania głównego z dodatkami	
Menu dla dzieci		
1.	Zupa	
2.	Danie główne z dodatkami	
3.	Deser	
4.	Napój zimny bezalkoholowy	

Formularz 2. Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania sernika z malinami i sosem czekoladowym oraz rosółu z makaronem

(ilości na zamówione porcje należy wpisać bez zaokrągleń wyłącznie w jednostkach miary kilogram/sztuka/opakowanie/pęczek)

Sernik z malinami i sosem czekoladowym			
Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na zamówione porcje
Rosół z makaronem			
Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na zamówione porcje

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Formularz 3. Karta oceny wartości energetycznej deseru dla osób dorosłych

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Zawartość węglowodanów w 100 g surowca [g]	Zawartość węglowodanów w 1 porcji [g]
Zawartość węglowodanów w 1 porcji [g]				

Wartość energetyczna 1 porcji deseru dla osób dorosłych			
Nazwa składnika odżywczego	Zawartość składników odżywczych w 1 porcji [g]	Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]	Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]
Węglowodany			
Białko			
Tłuszcz			
Wartość energetyczna 1 porcji deseru dla osób dorosłych [kcal]			

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 3 należy wpisać bez zaokrągleń

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Formularz 4. Karta kalkulacyjna przyjęcia urodzinowego

Lp.	Nazwa potrawy/dodatku/napoju	Ilość zamówionych porcji	Cena brutto 1 porcji [zł]	Wartość brutto [zł]
Wartość brutto usług żywieniowych [zł]				
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas realizacji usługi w godzinach	Cena brutto [zł/godz.]	Wartość brutto [zł]
Wartość brutto usług dodatkowych [zł]				
Wartość brutto usług żywieniowych [zł]				
Wartość brutto przyjęcia urodzinowego [zł]				
Wartość rabatu 5 % [zł]				
Wartość brutto przyjęcia urodzinowego po uwzględnieniu rabatu [zł]				

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 4 należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Formularz 5. Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkiem

Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt./komplet]

Formularz 6. Ilościowy wykaz wyposażenia i bielizny stołowej na przyjęcie urodzinowe

Nazwa wyposażenia/bielizny stołowej	Ilość [szt.]

