

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Wersja arkusza: **X**

Układ graficzny © CKE 2013

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

T.09-X-14.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2014

CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer *PESEL**,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem *PESEL*.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać **1 punkt**.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej **20 punktów**.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

	B	C	
---	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Na opakowaniu mleka UHT podano informację „Po otwarciu opakowania przechowywać nie dłużej niż 48 godzin w warunkach chłodniczych”. Z informacji tej wynika, że mleko po otwarciu opakowania można przechowywać

- A. 2 dni w lodówce.
- B. 4 dni w zamrażarce.
- C. 2 dni na półce w magazynie podręcznym.
- D. 4 dni na półce w magazynie produktów suchych.

Zadanie 2.

Tkanka mięśniowa polędwicy wołowej jest

- A. grubowłóknista.
- B. drobnowłóknista.
- C. przerośnięta tłuszczem.
- D. przerośnięta ścięgnami.

Zadanie 3.

W chłodniach **nie należy** przechowywać

- A. oleju.
- B. smalcu.
- C. śmietany.
- D. margaryny.

Zadanie 4.

Na podstawie informacji zawartych w zamieszczonej tabeli wskaż pomieszczenie, które jest odpowiednie do przechowywania rukoli.

	Wyszczególnienie	Temperatura [°C]	Wilgotność powietrza [%]
A.	magazyn produktów suchych	od +15 do +18	od 56 do 60
B.	magazyn warzyw korzeniowych	od +6 do +10	od 85 do 90
C.	komora chłodnicza warzyw nietrwałych	od +4 do +8	od 80 do 85
D.	komora niskotemperaturowa	od –18 do –22	od 80 do 90

Zadanie 5.

Karp na szaro to potrawa

- A. duszona.
- B. smażona
- C. pieczona.
- D. gotowana.

Zadanie 6.

Ubijanie jaj z cukrem i łączenie masy jajowo-cukrowej z przesianą mąką to etapy produkcji ciasta

- A. biszkoptowego.
- B. francuskiego.
- C. parzonego.
- D. kruchego.

Zadanie 7.

„Ziemniaki obrać, opłukać i ugotować pod przykryciem w osolonej wodzie. Po odparowaniu wody ugniatać z mlekiem i masłem”, to sposób sporządzania

- A. puree ziemniaczanego.
- B. ciasta ziemniaczanego.
- C. ziemniaków z wody.
- D. ziemniaków dauphine.

Zadanie 8.

Do sporządzenia sosu holenderskiego oprócz wody, cytryny, przypraw należy użyć

- A. mleka i śmietany.
- B. masła i żółtek jaj.
- C. mąki i śmietany.
- D. mleka i żółtek jaj.

Zadanie 9.

Na którym rysunku przedstawiono noszenie talerzy chwytem górnym?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 10.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu należy stosować do

- A. napowietrzania białek jaj.
- B. rozdrabniania mięsa.
- C. mieszania ciasta.
- D. mielenia cukru.



Zadanie 11.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu służy do

- A. mycia ziemniaków, warzyw i owoców.
- B. obróbki mechanicznej surowców.
- C. obróbki cieplnej półproduktów.
- D. ekspedycji gotowych potraw.



Zadanie 12.

Łączenie wszystkich składników mięsnej masy mielonej to

- A. trybowanie.
- B. tablerowanie.
- C. temperowanie.
- D. tranżerowanie.

Zadanie 13.

Którymi szczypcami należy serwować pieczywo?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 14.

Wskaż potrawę, której normatyw surowcowy na 5 porcji jest zamieszczony w tabeli.

- A. Placki ziemniaczane.
- B. Pyzy ziemniaczane.
- C. Kluski śląskie.
- D. Kopytka.

Surowce	Ilość [g]
ziemniaki	1 750
jaja	100
ślonina	50
mąka ziemniaczana	380

Zadanie 15.

Do sporządzenia herbaty po angielsku należy przygotować mocną esencję herbacianą, cukier oraz

- A. miód.
- B. mleko.
- C. koniak.
- D. konfiturę.

Zadanie 16.

Tartinka to

- A. kruchy placek ze słonym farszem.
- B. mała dekoracyjna kanapeczka.
- C. pasta z solonej ikry tuńczyka.
- D. pasztet z zająca.

Zadanie 17.

Sery, zgodnie ze zwyczajami żywieniowymi Francuzów, należy podawać

- A. przed deserem po daniu głównym.
- B. na końcu, jako danie kończące posiłek.
- C. przed gorącym daniem głównym po przystawce.
- D. na początku, jako danie rozpoczynające posiłek.

Zadanie 18.

Która potrawa jest zakąską gorącą?

- A. Galaretki drobiowe.
- B. Koktajl z krewetek.
- C. Szaszłyki baranie.
- D. Łosoś wędzony.

Zadanie 19.

HACCP to

- A. organ normalizacyjny.
- B. norma jakości żywności.
- C. amerykańska ustawa żywnościowa.
- D. system bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Zadanie 20.

Niedosmażony kotlet wieprzowy, sporządzony z nieprzebadanego mięsa, może być przyczyną zatrucia

- A. włośniem.
- B. fungicytami.
- C. metalami ciężkimi.
- D. jadem kielbasianym.

Zadanie 21.

Pracownikiem działu usługowego w zakładzie gastronomicznym jest

- A. technolog żywienia.
- B. pomoc kuchenna.
- C. magazynier.
- D. kelner.

Zadanie 22.

Dużą, obciążoną tacę prostokątną kelner powinien przenosić

- A. na prawej dłoni odwróconej do góry i wyciągniętej przed siebie.
- B. na lewej dłoni odwróconej do góry i wyciągniętej przed siebie.
- C. na obydwu dłoniach wyciągniętych przed siebie.
- D. na odwróconej lewej dłoni, ponad barkiem.

Zadanie 23.

Kelner, nakrywając stół na przyjęcie zasiadane, powinien wyłożyć kolejno:

- A. serwetki, porcelanę, sztucce, szkło.
- B. szkło, serwetki, porcelanę, sztucce.
- C. sztucce, szkło, serwetki, porcelanę.
- D. porcelanę, sztucce, szkło, serwetki.

Zadanie 24.

Który zestaw powinien zaproponować kelner, jeśli goście zamówili śniadanie wiedeńskie?

kawa po wiedeńsku, pieczywo pszenne, masło, miód, dżem	kawa z dodatkami, pieczywo, jaja po wiedeńsku, masło, dżem, miód	kawa ze śmietanką, pieczywo, jaja po wiedeńsku, wędliny, sery, masło	czarna kawa, sok pomarańczowy, pieczywo, owsianka, masło, dżem, miód
--	---	---	--

A.

B.

C.

D.

Zadanie 25.

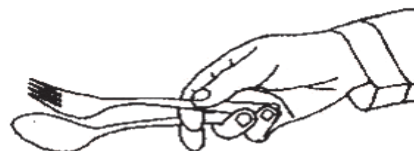
Goście zamówili zakąskę: galantynę z kurczaka z pieczywem i masłem oraz wino białe i wodę. Obsługę gości kelner powinien rozpocząć od podania

- A. galantyny z kurczaka.
- B. pieczywa i masła.
- C. wina białego.
- D. wody.

Zadanie 26.

Przedstawiony na rysunku sposób trzymania sztućców, kelner powinien zastosować do podawania potraw serwisem

- A. niemieckim synchronicznym.
- B. francuskim uproszczonym.
- C. francuskim pełnym.
- D. rosyjskim.



Zadanie 27.

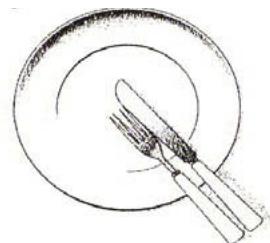
Którą czynność kelner powinien wykonać podchodząc z prawej strony gościa?

- A. Przyjęcie zamówienia.
- B. Nalewanie zupy z wazy.
- C. Podawanie wyporcjowanego dania głównego.
- D. Podawanie surówki jako dodatku do dania głównego.

Zadanie 28.

Gość układając sztućce w sposób przedstawiony na rysunku sygnalizuje kelnerowi, że

- A. prosi o dokładkę.
- B. potrawa mu nie smakowała.
- C. skończył jeść i prosi o sprzątnięcie nakrycia.
- D. zrobił przerwę podczas konsumpcji potrawy.



Zadanie 29.

Przy podawaniu win obowiązują kolejność:

- A. wina młode przed winami starymi.
- B. wina złożone przed winami prostymi.
- C. wina czerwone przed winami białymi.
- D. wina słodkie przed winami wytrawnymi.

Zadanie 30.

Konsumentowi, który poprosił o deser mrożony, kelner powinien polecić

- A. mus.
- B. parfait.
- C. paschę.
- D. galaretkę.

Zadanie 31.

W którym kieliszku kelner **nie powinien** podawać szampana?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 32.

Gość reguluje należność kartą płatniczą. Do przeprowadzenia transakcji kelner wykorzysta

- A. skaner.
- B. kasę fiskalną.
- C. terminal płatniczy.
- D. komputer z drukarką.

Zadanie 33.

Przedstawione na rysunku narzędzie służy do

- A. rozgniatania ugotowanych ziemniaków.
- B. spulchniania mięsnej masy mielonej.
- C. zbijania ciasta na faworki.
- D. ubijania piany z białek.



Zadanie 34.

Na przyjęciach bufetowych potrawy gorące należy podawać

- A. w wazach.
- B. w termosach.
- C. w podgrzewaczach.
- D. w naczyniach żaroodpornych.

Zadanie 35.

Którą łyżkę powinien podać kelner do konsumpcji sorbetu przygotowanego w wysokim kielichu?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 36.

Pomocnik kelnerski służy do

- A. wykonywania dekantacji win.
- B. wykonywania serwisu specjalnego.
- C. przechowywania bielizny i zastawy stołowej.
- D. przechowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych.

Zadanie 37.

Serwis rosyjski do podawania potraw można zastosować na przyjęciu typu

- A. lampka wina.
- B. koktajlowe.
- C. zasiadane.
- D. aperitif.

Zadanie 38.

Tranzerowanie, filetowanie, flambirowanie kelner wykonuje obsługując gości serwisem

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. francuskim pełnym.
- D. francuskim niepełnym.

Zadanie 39.

Salatka nicejska pochodzi z kuchni

- A. rosyjskiej.
- B. francuskiej.
- C. niemieckiej.
- D. staropolskiej.

Zadanie 40.

Kelner room-service, realizujący zamówienie, może wejść do pokoju gościa po

- A. trzykrotnym zapukaniu do drzwi.
- B. jednokrotnym zapukaniu do drzwi.
- C. zapukaniu do drzwi i odczekaniu 60 sekund.
- D. zapukaniu do drzwi i usłyszeniu zaproszenia.