

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę  
z numerem PESEL i z kodem  
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.09-01-14.05**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2014**  
**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2013

**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\*,
  - symbol cyfrowy zawodu,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. **KARTE OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

Dobierz dodatki i napoje alkoholowe do zakąsek i dań głównych zamówionych oddzielnie przez pierwszego i drugiego gościa, korzystając z zamieszczonego w arkuszu egzaminacyjnym fragmentu karty menu restauracji oraz zamówień gości. Zaproponowane dodatki i napoje alkoholowe zapisz odpowiednio w kartach zamówień pierwszego i drugiego gościa. Karty zamówień do wypełnienia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Nakryj stół do konsumpcji potraw zamówionych przez drugiego gościa.

Sporządź porcję koktajlu bananowego zgodnie z podanym normatywem surowcowym i sposobem jego wykonania.

Przygotowany koktajl podaj do nakrytego stołu.

Podczas wykonywania koktajlu i nakrywania stołu przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś napój pozostaw uporządkowane.

### Karta menu restauracji (fragment)

Dodatki	
pieczywo pszenne	kluski śląskie
pumpernikiel	frytki
tosty	ziemniaki w ziołach
masło	ryż na sypko
sos tatarski	łazanki
Napoje alkoholowe	
<b>Wina białe</b>	dry, semi dry, sweet, semi sweet
<b>Wina czerwone</b>	sec, demi sec, deux, demi doux
<b>Wina musujące</b>	doux
<b>Piwa</b>	ciemne pełne, jasne lekkie
<b>Wódki</b>	czysta wyborowa

### Normatyw surowcowy koktajlu bananowego na 1 porcję

Nazwa surowca	Ilość
banan	1 szt. – około 150 g
cytryna	50 g
mleko	80 ml
syrop grenadine do koktajlu	20 ml
cukier kryształ	20 g
syrop grenadine do dekoracji	50 ml
lód	4 kostki

### Sposób wykonania koktajlu bananowego

1. wykonaj crustę na kieliszku koktajlowym;
2. zmiksuj banana z sokiem z cytryny i przełóż do kieliszka;
3. schłódź shaker lodem;
4. wymieszaj w shakerze z lodem mleko i syrop, otrzymaną mieszaninę przelej delikatnie na zmiksowanego banana, dostosowując ilość wlewanej mieszaniny do objętości kieliszka.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenię będzie podlegać 5 rezultatów:**

- uzupełniona karta zamówienia pierwszego gościa,
- uzupełniona karta zamówienia drugiego gościa,
- nakryty stół do konsumpcji potraw zamówionych przez drugiego gościa,
- koktajl bananowy podany do konsumpcji,
- sporządzony koktajl bananowy

oraz

przebieg wykonywania koktajlu bananowego.

### Karta zamówienia pierwszego gościa

Potrawy	Proponowane dodatki	Proponowane napoje alkoholowe
Ślimaki z ziołami prowansalskimi i masłem		
Zupa pomidorowa czysta z ryżem		
Sztufada wołowa, buraczki zasmażane		
Krem brulée		

### Karta zamówienia drugiego gościa

Potrawy	Proponowane dodatki	Proponowane napoje alkoholowe
Koktajl z krewetek		
Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem z ciasta francuskiego		
Kaczka pieczona, ziemniaki w ziołach, żurawina w pieczonym jabłku		
Sernik wiedeński		

