Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Układ graficzny © CKE 2013

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
KRYTERIA OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-14.08**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

Numer *PESEL* zdającego*											Numer stanowiska		

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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

		Numer stanowiska					
	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Uzupełniona karta zamówienia pierwszego gościa							
1	Zupa krem z pomidorów – dodatek – groszek ptysiowy.						
2	Kotlet de volaille: – dodatek węglowodanowy – ziemniaki z wody lub frytki; – dodatek witaminowy – kalafior z wody.						
3	Napój alkoholowy do dania głównego – wino białe, wytrawne						
Rezultat 2: Uzupełniona karta zamówienia drugiego gościa							
1	Barszcz czysty – dodatek – paszteciki.						
2	Boeuf Strogonow: – dodatek węglowodanowy – ziemniaki z wody lub kluski kładzione; – dodatek witaminowy – surówka z kiszonej kapusty.						
3	Napój alkoholowy do dania głównego – wino czerwone, wytrawne						
Rezultat 3: Nakryty stół do zupy krem z dodatkiem, zamówionej przez pierwszego gościa							
1	Stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony.						
2	Napperon ułożony dekoracyjnie na obrusie.						
3	Ustawiony menaż do przypraw na środku stołu.						
4	Bulionówka z podstawką postawiona na talerzyku wyłożonym serwetką papierową, brzeg podstawki znajduje się co najmniej 1,5 cm od krawędzi stołu i na wprost krzesła konsumenta.						
5	Łyżka średnia położona z prawej strony bulionówki na podstawce lub na stole po prawej stronie bulionówki.						
6	Talerz na dodatek do zupy postawiony z lewej strony bulionówki lub z prawej strony bulionówki, gdy widelec średni położony na talerzu do konsumpcji dodatku.						
7	Elementy nakrycia czyste, bez zacieków.						

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

		Numer stanowiska					
Rezultat 4. Nakryty stół do podania i konsumpcji naleśników z serem, zamówionych przez drugiego gościa							
1	Talerz deserowy postawiony na stole.						
2	Brzeg talerza znajduje się 1,5 cm od krawędzi stołu.						
3	Widelec średni ułożony po lewej stronie talerza.						
4	Nóż średni ułożony po prawej stronie talerza.						
5	Elementy nakrycia czyste, bez zacieków.						
6	Serwetka złożona w formie wachlarza.						
7	Zakładki wachlarza są równe i tej samej szerokości.						
Rezultat 5: Sporządzony i podany świeży sok z pomarańczy							
1	Szklanka ustawiona po prawej stronie nakrycia nad nożem do deseru.						
2	Szklanka jest wypełniona sokiem w 2/3.						
3	Wewnętrzne ścianki szklanki, powyżej powierzchni wlanego soku, są suche i bez widocznych zacieków.						
4	Zewnętrzne ścianki szklanki są suche, czyste i bez widocznych zacieków.						
5	Sok z pomarańczy nie zawiera miąższu.						
6	Sok z pomarańczy ma właściwy smak *(egzaminator sprawdza organoleptycznie sporządzony sok).*						
Przebieg 1. Wykonywanie świeżego soku z pomarańczy							
1	Zdający przeniósł naczynie szklane na tacy.						
2	Zdający mył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie wykonywania zadania.						
3	Mył pomarańcze.						
4	Stosował narzędzia zgodnie z przeznaczeniem: kroił pomarańcze nożem stołowym na desce, użył wyciskacza do owoców cytrusowych.						
5	Podczas wyciskania pomarańczy zbierał sok do naczynia.						
6	Podczas wykonywania soku: odkładał skórki wyciśniętej pomarańczy do naczynia lub do kosza na odpadki.						
7	Utrzymywał porządek na stanowisku: umył wyciskacz, nóż, deskę do krojenia oraz naczynia, których używał. Odstawił czyste narzędzia na poprzednie miejsce. Umył blat stanowiska roboczego.						

Egzaminator ....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*