CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego* | | | | | | | | | | |

Układ graficzny © CKE 2013

T.09-01-14.08
Czas trwania egzaminu:**180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

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. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace obsługowe po uwzględnieniu informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.
Dobierz dodatki do zupy i dania głównego, zamówionych przez pierwszego i drugiego gościa. Zaproponuj napoje alkoholowe do dań głównych, zamówionych przez obu gości. Korzystaj z zamieszczonego fragmentu karty menu restauracji oraz zamówień gości. Zaproponowane dodatki do zup i dań głównych oraz napoje alkoholowe zapisz odpowiednio w kartach zamówień pierwszego i drugiego gościa. Karty zamówień do wypełnienia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.
Nakryj stół bielizną stołową.
Nakryj stół zastawą stołową do konsumpcji zupy krem z dodatkiem, zamówionej przez pierwszego gościa.
Nakryj stół zastawą stołową do konsumpcji naleśników z serem, zamówionych przez drugiego gościa.
Złóż serwetkę w formę wachlarza i połóż na nakryciu przygotowanym do konsumpcji naleśników z serem.
Sporządź świeży sok z pomarańczy i podaj do stołu nakrytego do konsumpcji naleśników z serem.
Podczas wykonywania soku pomarańczowego i nakrywania stołu przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś napój, pozostaw uporządkowane.

Fragment karty menu restauracji

Dodatki do zup	knelki
	paszteciki
	makaron
	groszek ptysiowy
Dodatki do dań głównych	kalafior z wody
	surówka z pomidorów
	buraczki zasmażane
	kapusta kiszona
	frytki
	ziemniaki z wody
	kluski kładzione

Fragment karty win i wódek

Wina	
Wina musujące, białe	półsłodkie
Wina białe	wytrawne, półsłodkie, słodkie
Wina czerwone	wytrawne, półsłodkie, słodkie

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- uzupełniona karta zamówienia pierwszego gościa;
- uzupełniona karta zamówienia drugiego gościa;
- nakryty stół do zupy krem z dodatkiem, zamówionej przez pierwszego gościa;
- nakryty stół do podania i konsumpcji naleśników z serem, zamówionych przez drugiego gościa;
- sporządzony i podany świeży sok z pomarańczy

oraz

przebieg wykonywania świeżego soku z pomarańczy.

Karta zamówienia pierwszego gościa

Potrawy i napoje	Propozycja zdającego
Krem z pomidorów	**Dodatek –**
Kotlet de volaille	**Dodatek węglowodanowy –**
	Dodatek witaminowy –
	Napój alkoholowy –
Naleśniki z serem	**XXX**
Świeży sok z pomarańczy	**XXX**

Karta zamówienia drugiego gościa

Potrawy i napoje	Propozycja zdającego
Barszcz czysty	**Dodatek –**
Boeuf Strogonow	**Dodatek węglowodanowy –**
	Dodatek witaminowy –
	Napój alkoholowy —
Naleśniki z serem	**XXX**
Sok z granatów	**XXX**

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl