

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.09-01-15.05**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2015**  
**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 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 (ZNCP).
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący ZNCP.
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 ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
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 tożsamości

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace obsługowe w restauracji po uwzględnieniu informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.

Dobierz po jednym dodatku do przystawki i zupy oraz po dwa dodatki do dania zasadniczego, zamówionych oddzielnie przez kobietę i mężczyznę, korzystając z zamieszczonego w arkuszu egzaminacyjnym fragmentu karty menu restauracji. Z karty win i wódek restauracji zaproponuj alkohol do podania lampki wina musującego oraz do dania zasadniczego. Zaproponowane dodatki i napoje alkoholowe zapisz odpowiednio w kartach zamówień gości: kobiety i mężczyzny. Karty zamówień do wypełnienia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Nakryj stół białą bielizną stołową.

Oznacz na stole jedno nakrycie wizytówką z napisem „Kobieta” i drugie nakrycie wizytówką z napisem „Mężczyzna”. Nakryj stół zastawą stołową do konsumpcji potraw i napojów zamówionych przez gości oraz na środku stołu ustaw menaż na przyprawę.

Sporządź 2 porcje przystawki zimnej „sałata w sosie winegret” zgodnie z podanym normatywem surowcowym i sposobem wykonania, który znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP, przez podniesienie ręki, gotowość do sporządzenia 2 porcji przystawki.

Przygotowane 2 porcje przystawki podaj do nakrytego stołu.

Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP, przez podniesienie ręki, gotowość do podania przystawki gościom.

Podczas nakrywania stołu i sporządzania przystawki przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś przystawkę, pozostaw uporządkowane.

### Menu restauracji (fragment)

Dodatki	
pieczywo pszenne	kasza jęczmienna rozklejona
pumpernikiel	kasza gryczana gotowana na sypko
masło	ziemniaki drążone
sos tatarski	cebulki marynowane
grzanki	buraczki zasmażane
kluski domowe	kapusta zasmażana
diablotki z sezamem	szparagi z wody

### Karta win i wódek (fragment)

Wina	
wina musujące, białe	sec, demi sec, doux
wina białe	wytrawne, półsłodkie, słodkie
wina czerwone	wytrawne, półsłodkie, słodkie

### Normatyw surowcowy sporządzenia 2 porcji „sałaty w sosie winegret”

Normatyw surowcowy – na 2 porcje	Sposób sporządzenia
sos winegret: <ul style="list-style-type: none"><li>– olej słonecznikowy – 40 ml</li><li>– cytryna ½ szt.</li><li>– sól, pieprz biały do smaku</li></ul> sałata – 110 g, czyli około 6 liści	<ul style="list-style-type: none"><li>– sałatę oczyścić, rozdzielić na liście, dokładnie umyć, osączyć</li><li>– wycisnąć sok z ½ cytryny, wymieszać z solą i pieprzem, wlać cienkim strumieniem olej, energicznie mieszając;</li><li>– liście sałaty podzielić na nieduże fragmenty i ułożyć na talerzu</li><li>– sałatę skropić sosem winegret</li><li>– porcja sałaty z sosem powinna ważyć 50 g</li></ul>

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

**Ocenić będąc 6 rezultatów:**

- karta zamówienia kobiety,
- karta zamówienia mężczyzny,
- nakryty stół białą bielizną stołową,
- nakryty stół zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę,
- nakryty stół zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę,
- 2 porcje przystawki „sałata z sosem winegret”

oraz

przebieg sporządzania i podania 2 porcji przystawki „sałata z sosem winegret”.

### Karta zamówienia kobiety

Zamówione potrawy/ napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje alkoholowe
Lampka wina	X	1. ....
Sałata z sosem winegret	2. ....	woda
Pomidorowa zabelana	3. ....	X
Pieczony filec z pstrągą z migdałami	4. .... 5. ....	6. ....
Sorbet z limonki	X	czarna kawa/ herbata

### Karta zamówienia mężczyzny

Zamówione potrawy/ napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje alkoholowe
Lampka wina	X	1. ....
Sałata z sosem winegret	2. ....	woda
Krem z czerwonych buraków	3. ....	X
Zrazy wołowe	4. .... 5. ....	6. ....
Szarlotka na ciepło z lodami orzechowymi	X	czarna kawa/ herbata

