

**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA****EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA***Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**Oznaczenie arkusza: **T.09-01-15.08**Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**Numer zadania: **01***Wypełnia egzaminator*Kod ośrodka – Kod egzaminatora Data egzaminu
*Dzień Miesiąc Rok*Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Karty zamówień gościa A i B - zapisane:**

1	W zamówieniu gościa A: terrina rybna – pieczywo pszenne, masło								
2	W zamówieniu gościa A: barszcz czerwony czysty – pasztecik z mięsem z ciasta francuskiego lub krokiet z kapustą i grzybami								
3	W zamówieniu gościa A: kawa espresso – cukier								
4	W zamówieniu gościa B: carpaccio z łososia – pieczywo pszenne, masło lub oliwa								
5	W zamówieniu gościa B: krem z dyni – grzanki czosnkowe lub groszek ptysiowy								
6	W zamówieniu gościa B: herbata po rosyjsku – konfitura malinowa, rum								

Rezultat 2. Stół nakryty białą stołową

1	Stół nakryty obrusem z zachowaniem równych „zwisów” z każdej strony								
2	Serwetki płócienne złożone w dowolny dekoracyjny sposób ustawione na środku nakrycia								
3	Na środku stołu ustawiony menaż								

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Pierwsze nakrycie dla gościa A zgodnie z zamówieniem

1	Po lewej stronie ułożone sztućce w kolejności od środka nakrycia: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
2	Po prawej stronie ułożone sztućce w kolejności od środka nakrycia: nóż stołowy duży, nóż stołowy średni						
3	Widelczyk do ciasta i łyżeczka deserowa lub widelec stołowy średni i łyżka stołowa średnia, ułożone nad serwetką						
4	Łyżeczka deserowa ułożona nad widelczykiem do ciasta, trzonkiem skierowanym w prawą stronę						
5	Nóż do masła ułożony na talerzyku do pieczywa						
6	Kieliszek do wina czerwonego i goblet do wody ustawione po prawej stronie nakrycia						
7	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym						

Rezultat 4. Pierwsze nakrycie dla gościa B zgodnie z zamówieniem

1	Talerzyk do pieczywa ustawiony po lewej stronie nakrycia						
2	Jeśli zdający zapisał masło jako dodatek do carpaccio, to nóż do masła powinien być ułożony na talerzyku do pieczywa, jeśli zdający zapisał oliwę – nie powinien być ułożony nóż do masła na talerzyku do pieczywa						
3	Kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym dużym						
4	Widelczyk do ciasta ułożony nad serwetką, trzonkiem w prawą stronę						
5	Nieustawione naczynia do konsumpcji napoju gorącego						
6	Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu, ok. 1÷1,5 cm						
7	Elementy nakrycia czyste, bez zacieków						

Numer
stanowiska

Rezultat 5. Koktajl truskawkowo-bananowy									
1	Dwie porcje koktajlu ustawione na tacy kelnerskiej								
2	Koktajl podany w kieliszkach do koktajli								
3	Naczynia do koktajlu czyste, bez zacieków								
4	Składniki warstwy bananowej dobrze zmiksowane – bez grudek i większych kawałków liści mięty								
5	Składniki warstwy truskawkowej dobrze zmiksowane – bez większych kawałków truskawek								
6	Wyraźne 2 warstwy koktajlu: dolna warstwa – bananowa, górna warstwa – truskawkowa								
7	Koktajl udekorowany								
8	Smak warstwy bananowej lekko kwaśny z wyczuwalną nutą mięty								
9	Smak warstwy truskawkowej typowy dla użytych składników, lekko słodki								
Rezultat 6. Zapotrzebowanie na surowce – zapisane wartości:									
1	W kolumnie na 1 porcję: warstwa bananowa – jogurt naturalny – 100 g, banan – 1 szt. lub 200 g, sok z cytryny – 5 ml, liść mięty – 3 szt.								
2	W kolumnie na 1 porcję: warstwa truskawkowa – jogurt naturalny – 100 g, truskawki – 60 g, cukier – 7 g								
3	W kolumnie na 5 porcji: warstwa bananowa – jogurt naturalny – 500 g, banan – 5 szt. lub 1 000 g, sok z cytryny – 25 ml, liść mięty – 15 szt.								
4	W kolumnie na 5 porcji: warstwa truskawkowa – jogurt naturalny – 500 g, truskawki – 300 g, cukier – 35 g								

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg pracy w czasie nakrywania stołu – zdający:

1	Tacę przynosił w lewej dłoni, zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią (uwaga: przy zdających leworęcznych – odwrotnie)						
2	Przy wykładaniu sztućców na stół konsumencki zdający poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara						
3	Wykorzystał tacę do przenoszenia zastawy stołowej i nie stawiał jej na stole gości						

Przebieg 2. Wykonanie koktajlu truskawkowo-bananowego – zdający:

1	Umył ręce przed sporządzeniem koktajlu						
2	Przeprowadził obróbkę wstępną owoców i mięty						
3	Obsługiwał blender elektryczny zgodnie z zasadami bezpieczeństwa						
4	Umył kielich blendera po wykonaniu pierwszej warstwy koktajlu						
5	Uporządkował stanowisko, na którym sporządzał koktajl						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis