

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.09-01-15.08

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 6 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie rąk i 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 wliczany 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 na podstawie informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.

Zapoznaj się z zamówieniami złożonymi przez gości A i B, które znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą Zamówienia gości. Dobierz dodatki do zakąsek, zup i napojów gorących korzystając z fragmentu Karty menu restauracji. Propozycje dodatków zapisz na formularzach, które znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą Karta zamówienia gościa A i Karta zamówienia gościa B.

Nakryj stół bielizną stołową. Oznacz na stole jedno nakrycie wizytówką z napisem „Gość A” i drugie nakrycie wizytówką „Gość B”. Złóż serwetki dla obu gości i ustaw na stole menaż.

Przygotuj nakrycie stołu do zamówienia złożonego przez gościa A, uwzględniając zaplanowane dodatki oraz metodę podawania potraw i napojów, zgodnie zamówieniem zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym.

Przygotuj zastawę stołową i sztuące do pierwszego nakrycia zamówienia złożonego przez gościa B, uzupełnionego o dodatki i uwzględnij, zgodnie zamówieniem zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym, metodę podawania potraw i napojów.

Nakryj stół zastawą stołową przygotowaną dla obu gości.

Zgłoś przewodniczącemu ZNCP przez podniesienie ręki gotowość do nakrywania stołu.

Sporządź 2 porcje koktajlu truskawkowo-bananowego zgodnie z podanym normatywem surowcowym i sposobem wykonania, który znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Na stanowisku roboczym znajdziesz przygotowane surowce w ilościach przewidzianych w recepturze.

Zgłoś przewodniczącemu ZNCP przez podniesienie ręki gotowość do wykonania koktajlu.

Sporządzony koktajl pozostaw do oceny na tacy na stanowisku roboczym.

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

Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś napój, pozostaw uporządkowane.

Oblicz ilość surowców potrzebnych do sporządzenia 1 i 5 porcji koktajlu truskawkowo-bananowego. Wyniki obliczeń zapisz w formularzu Zapotrzebowanie na surowce, który znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Zamówienia gości

Zamówienie gościa A

Potrawy i napoje	Metoda podawania
Terrina rybna	niemiecka
Barszcz czerwony czysty	niemiecka
Polędwiczka wieprzowa „sous vide” z blinami ziemniaczanymi, grillowanymi warzywami i sosem borowikowym z dodatkiem trufli	francuska
Wino do dania głównego – czerwone wytrawne	nalewanie do naczynia gościa z oryginalnej butelki
Tarta cytrynowa z lodami orzechowymi Koktajl truskawkowo-bananowy	niemiecka
Woda mineralna niegazowana	nalewanie do naczynia gościa z oryginalnej butelki
Kawa espresso	jednoporcjowo

Zamówienie gościa B

Potrawy i napoje	Metoda podawania
Carpaccio z łososia	niemiecka
Krem z dyni	niemiecka
Pierś z perliczki na rydzowym sosie z musem ziemniaczanym, zielonymi szparagami i sałatką ze świeżego ogórka z czarnuszką	francuska
Wino do dania głównego – białe wytrawne	nalewanie do naczynia gościa z oryginalnej butelki
Torcik camargo z wiśnią Koktajl truskawkowo-bananowy	niemiecka
Woda mineralna niegazowana	nalewanie do naczynia gościa z oryginalnej butelki
Herbata po rosyjsku	jednoporcjowo

Fragment Karty menu restauracji

Dodatki do zakąsek	
pieczywo pszenne	tosty
masło	oliwa
sos ravigotte	dip serowy
Dodatki do zup	
grzanki czosnkowe	grostek ptysiowy
pasztecik z mięsem z ciasta francuskiego	knelki
krokiot z kapustą i grzybami	przepiórcze jaja
Dodatki do napojów gorących	
cukier	mleko
śmietanka	cytryna
konfitura malinowa	rum

Receptura na wykonanie koktajlu truskawkowo-bananowego

Normatyw surowcowy na 2 porcje	
Nazwa surowca	Ilość
Warstwa bananowa	
Jogurt naturalny	200 g
Banan	2 sztuki (ok. 400 g)
Sok z cytryny	10 ml
Liście mięty	6 sztuk
Warstwa truskawkowa	
Jogurt naturalny	200 g
Truskawki świeże lub mrożone	120 g
Cukier	14 g
Dekoracja	
Liście mięty, banan, truskawka	Według potrzeb
Sposób wykonania koktajlu truskawkowo-bananowego <ul style="list-style-type: none"> – przygotuj potrzebną zastawę szklaną do podania koktajlu; – wykonaj w pierwszej kolejności warstwę bananową: zmiksuj wszystkie składniki i delikatnie przelej do przygotowanego szkła; – wykonaj warstwę truskawkową: zmiksuj wszystkie składniki i delikatnie przelej na warstwę bananową, by warstwy koktajlu nie uległy zmieszaniu; – udekoruj koktajl wykorzystując dostępne surowce. 	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- karty zamówień gościa A i B ,
- stół nakryty białą stołową,
- pierwsze nakrycie dla gościa A zgodnie z zamówieniem,
- pierwsze nakrycie dla gościa B zgodnie z zamówieniem,
- koktajl truskawkowo-bananowy,
- zapotrzebowanie na surowce

oraz

przebieg nakrywania stołu i wykonania koktajlu truskawkowo-bananowego.

Karta zamówienia gościa A

Potrawy/napoje	Proponowane dodatki
Terrina rybna	
Barszcz czerwony czysty	
Polędwiczka wieprzowa „sous vide” z blinami ziemniaczanymi, grillowanymi warzywami i sosem borowikowym z dodatkiem trufli	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Wino do dania głównego – czerwone wytrawne	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Tarta cytrynowa z lodami orzechowymi Koktajl truskawkowo-bananowy	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Woda mineralna niegazowana	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Kawa espresso	

Karta zamówienia gościa B

Potrawy/napoje	Proponowane dodatki
Carpaccio z łososia	
Krem z dyni	
Pierś z perliczki na rydzowym sosie z musem ziemniaczanym, zielonymi szparagami i sałatką ze świeżego ogórka z czarnuszką	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Wino do dania głównego – białe wytrawne	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Torcik camargo z wiśnią Koktajl truskawkowo-bananowy	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Woda mineralna niegazowana	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Herbata po rosyjsku	

Zapotrzebowanie na surowce

Nazwa surowca	Ilość		
Warstwa bananowa			
	2 porcje	1 porcja	5 porcji
Jogurt naturalny	200 g		
Banan	2 sztuki (ok.400 g)		
Sok z cytryny	10 ml		
Listki mięty	6 sztuk		
Warstwa truskawkowa			
	2 porcje	1 porcja	5 porcji
Jogurt naturalny	200 g		
Truskawki świeże lub mrożone	120 g		
Cukier	14 g		
Dekoracja			
Listki mięty	według potrzeb		
Banan, truskawka	według potrzeb		