

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2016  
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-16.05**  
 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 oceny***Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli  
nie spełnił***Rezultat 1: Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 1**

1	Składnik główny – flambrowany stek z łososia medium well						
2	Dodatek skrobiowy – ziemniaki z klarowanym masłem lub ziemniaki z masłem lub ziemniaki						
3	Dodatek witaminowy – fasolka szparagowa z wody lub fasolka szparagowa						
4	Napój alkoholowy – Riesling - wino białe wytrawne lub Riesling lub wino białe wytrawne						

**Rezultat 2: Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 2**

1	Składnik główny – flambrowany stek wołowy medium well						
2	Dodatek skrobiowy – ziemniaki z klarowanym masłem lub ziemniaki z masłem lub ziemniaki						
3	Dodatek witaminowy – fasolka szparagowa z wody lub fasolka szparagowa						
4	Napój alkoholowy – Chianti – wino czerwone wytrawne lub Chianti lub wino czerwone wytrawne						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 1**

1	Lp. 1 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – napój bezalkoholowy zimny lub napój zimny ; Nazwa – woda niegazowana						
2	Lp. 2 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – dodatki do przekąski zimnej lub dodatki do przekąski lub dodatki do zakąski zimnej lub dodatki do zakąski; Nazwa – pieczywo, masło						
3	Lp. 3 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – przekąska zimna lub zakąska zimna; Nazwa – rolada wieprzowa podana na rukoli z papryką lub rolada wieprzowa podana na rukoli z papryką lub rolada wieprzowa, rukola, papryka						
4	Lp. 4 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – zupa; Nazwa – chłodnik lub chłodnik mazowiecki						
5	Lp. 5 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – napój alkoholowy do dania głównego lub napój alkoholowy lub wino do dania głównego lub wino; Nazwa – Riesling – wino białe wytrawne lub Riesling lub wino białe wytrawne						
6	Lp. 6 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – Danie główne; Nazwa – flambirowany stek z łososia medium well; ziemniaki z klarowanym masłem lub ziemniaki z masłem lub ziemniaki; fasolka szparagowa z wody lub fasolka szparagowa						
7	Lp. 7 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – Deser; Nazwa – sałatka owocowa z lodami lub sałatka owocowa, lody						

**Rezultat 4: Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 2**

1	Lp.1 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – napój bezalkoholowy zimny lub napój zimny ;Nazwa – woda z lodem, melisą i cytryną						
2	Lp.2 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – dodatki do przekąski gorącej lub dodatki do przekąski lub dodatki do zakąski gorącej lub dodatki do zakąski; Nazwa – pieczywo, masło						
3	Lp. 3 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – przekąska gorąca lub zakąska gorąca; Nazwa – przegrzebki z patelni podane z rukolą i pomidorem lub przegrzebki z patelni, rukola, pomidor						
4	Lp. 4 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – zupa; Nazwa – krupnik						
5	Lp. 5 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – napój alkoholowy do dania głównego lub napój alkoholowy lub wino do dania głównego lub wino; Nazwa – Chianti – wino czerwone wytrawne lub Chianti lub wino czerwone wytrawne						
6	Lp. 6 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – Danie główne; Nazwa – flambirowany stek wołowy medium well; ziemniaki z klarowanym masłem lub ziemniaki z masłem lub ziemniaki; fasolka szparagowa z wody lub fasolka szparagowa						
7	Lp. 7 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – Deser; Nazwa – ciasto czekoladowe z lodami lub ciasto czekoladowe, lody						

Numer  
stanowiska


<b>Rezultat 5: Nakrycie stołu dla Gościa 1 i Gościa 2</b>						
1	Stół nakryty motonem i obrusem, zwisającym równo z każdej strony					
2	Na stole ustawiony wazonik i menaż z przyprawami					
3	Nakrycie stołu oznaczone wizytówkami Gość 1 i Gość 2					
4	Gość 1 – Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż do ryb; Gość 2 – Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży lub nóż do steków					
5	Gość 1 – Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy do ryb; Gość 2 – Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy duży					
6	Gość 1 i Gość 2 – Po lewej stronie nakrycia umieszczony talerzyk do pieczywa z nożem do masła					
7	Gość 1 – Po prawej stronie nakrycia, nad nożami ustawiony kieliszek do wina białego, goblet do wody; Gość 2 – Po prawej stronie nakrycia nad nożami ustawione: kieliszek do wina czerwonego, wysoka szklanka					
8	Gość 1 – Goblet do wody ustawiony jako pierwszy od prawej; Gość 2 – Wysoka szklanka ustawiona jako pierwsza od prawej					
9	Gość 1 i 2 – Nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa rączką skierowana w prawą stronę, widelczyk deserowy ułożony pod łyżeczką rączką skierowany w lewą stronę					
10	Gość 1 i 2 Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu (ok. 1,0-1,5 cm)					

Numer  
stanowiska


**Rezultat 6: Chłodnik mazowiecki – 1 porcja**

1	Naczynie, w którym jest serwowany chłodnik – czyste, bez zacieków, śladów zupy na krawędzi naczynia						
2	Składniki zupy: ogórek bez pestek, burak i ogórek – pokrojone w słupki						
3	Składnik zupy: rzodkiewka pokrojona w kostkę						
4	W zupie widoczny rozdrobiony szczaw, szczypiorek, koperek						
5	W zupie widoczne cząstki jaja						
6	Zupa schłodzona						
7	Smak zupy charakterystyczny dla użytych składników: niezbyt kwaśny, niezbyt słony, niezbyt pieprzny						

**Przebieg 1: Sporządzanie 1 porcji chłodnika mazowieckiego****Zdający**

1	mył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie wykonywania zadania						
2	umył warzywa: ogórek, rzodkiewkę, szczypiorek, koperek, szczaw						
3	przelał wrzątkiem szczaw ułożony na sitku						
4	pokroił warzywa nożem na desce zielonej						
5	miksował kefir lub zsiadłe mleko						
6	segregował odpadki na organiczne i nieorganiczne						
7	pozostawił porządek na stanowisku: umył wykorzystywany sprzęt i narzędzia oraz odstawił na miejsce, uporządkował blat stanowiska roboczego						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2: Podanie chłodnika**

**Zdający**

1	przed podaniem zupy sprzątnął ze stołu zastawę po przekąsce						
2	podał zupę w talerzu głębokim						
3	ustawił talerz głęboki z zupą na podstawie talerza płaskiego						
4	naczynia z zupą podał prawą dłonią						
5	podał zupę z prawej strony gościa						
6	ustawił zupę na środku nakrycia Gościa 1						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*