

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

**T.09-01-16.05**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**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\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
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

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace z zakresu obsługi gości w restauracji na podstawie informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.

Pracownik restauracji przyjął zgłoszenie rezerwacji stolika dla dwóch osób i zapisał zamówione potrawy w bloczku kelnerskim.

Dobierz, korzystając z zamówienia przyjętego od Gościa 1 oraz karty menu restauracji, dodatek skrobiowy, witaminowy oraz napój alkoholowy do dania głównego. Wpisz ich nazwy oraz nazwę składnika głównego do Tabeli 1 – Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 1.

Dobierz, korzystając z zamówienia przyjętego od Gościa 2 oraz karty menu restauracji, dodatek skrobiowy, witaminowy oraz napój alkoholowy do dania głównego. Wpisz ich nazwy oraz nazwę składnika głównego do Tabeli 2 – Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 2.

Ustal właściwą kolejność serwowania potraw i napojów dla obu gości. Propozycje kolejności serwowania zapisz w Tabeli 3 – Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 1 i w Tabeli 4 – Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 2.

Nakryj stół do ustalonego menu Gościa 1 i Gościa 2. Życzeniem gości jest, aby dania główne były podawane z zastosowaniem serwisu angielskiego, pozostałe potrawy z zastosowaniem serwisu niemieckiego, natomiast napoje były serwowane z oryginalnej butelki lub z dzbanka. Do nakrycia stołu wykorzystaj białą bieliznę stołową, zastawę stołową, menaż i wazonik.

*Uwaga: Zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego (ZN) przygotowanie nakrycia stołu dla Gościa 1 i Gościa 2.*

Sporządź jedną porcję chłodnika mazowieckiego zgodnie z recepturą zamieszczoną w arkuszu egzaminacyjnym. Surowce niezbędne do wykonania potrawy znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym i w lodówce. Sporządzony chłodnik podaj do nakrytego stołu zgodnie z zamówieniem.

*Uwaga: Zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu ZN gotowość serwowania chłodnika.*

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpadki na organiczne i nieorganiczne. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś chłodnik, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania sporządzoną dokumentację pozostaw na nakrytym stole.

## Zamówienie przyjęte od gości

### Bloczek kelnerski

| Gość 1                                                                                                                                                                                                                                                                         | Gość 2                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• chłodnik mazowiecki</li><li>• flambirowany stek z łososia medium well</li><li>• masło</li><li>• pieczywo</li><li>• rolada wieprzowa podana na rukoli z papryką</li><li>• sałatka owocowa z lodami</li><li>• woda niegazowana</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• flambirowany stek wołowy medium well</li><li>• krupnik</li><li>• masło</li><li>• pieczywo</li><li>• przegrzebki z patelni podane z rukolą i pomidorem</li><li>• ciasto czekoladowe z lodami</li><li>• woda z lodem, melisą i cytryną</li></ul> |

### Karta menu restauracji (fragment)

| Dodatki do dania głównego | Nazwa                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dodatki skrobiowe         | <ul style="list-style-type: none"><li>• kasza gryczana</li><li>• kluski śląskie</li><li>• makaron tagliatelle</li><li>• ziemniaki z klarowanym masłem</li></ul>                                                  |
| Dodatki witaminowe        | <ul style="list-style-type: none"><li>• sałata po polsku</li><li>• fasolka szparagowa z wody</li><li>• surówka z papryki i pomidora ze szczypiorkiem</li></ul>                                                   |
| Napoje                    | Nazwa                                                                                                                                                                                                            |
| Napoje alkoholowe         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Riesling – wino białe wytrawne</li><li>• Chianti – wino czerwone wytrawne</li><li>• Tokaj Aszú – wino białe deserowe</li><li>• Madera – wino czerwone deserowe</li></ul> |

## Receptura

| Nazwa potrawy: <b>chłodnik mazowiecki</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Normatyw surowcowy na 1 porcję                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Sposób wykonania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• kefir lub zsiadłe mleko 200 ml</li><li>• śmietana 30 g</li><li>• świeży szczaw 40 g</li><li>• jajo ugotowane 1/2 szt.</li><li>• ugotowane buraki 30 g</li><li>• ogórek świeży ok. 30 g</li><li>• rzodkiewka ok. 30 g</li><li>• szczypiorek 1/6 pęczka</li><li>• koperek 1/6 pęczka</li><li>• sól, cukier, pieprz do smaku</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw</li><li>• umyty szczaw ułożyć na sicie, sparzyć wrzątkiem i przelać zimną wodą, osączyć i pokroić w cienkie paski</li><li>• ogórek pozbawić pestek i pokroić w słupki</li><li>• rzodkiewkę pokroić w kostkę</li><li>• szczypiorek i koperek drobno pokroić</li><li>• burak pokroić w słupki</li><li>• kefir lub zsiadłe mleko zmiksować i ewentualnie dodać przyprawy</li><li>• rozdrobnione warzywa dodać do zmiksowanego kefiru lub mleka i wymieszać</li><li>• wstawić do lodówki na 30 minut</li><li>• przed podaniem wymieszać ze śmietaną, doprawić solą i pieprzem do smaku</li><li>• połówkę ugotowanego jaja na twardo podzielić na ćwiartki i dodać do chłodnika</li></ul> |

*Uwaga: Na stanowisku przygotowano surowce na 1 porcję chłodnika.*

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

**Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:**

- danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 1;
- danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 2;
- kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 1;
- kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 2;
- nakrycie stołu dla Gościa 1 i Gościa 2;
- chłodnik mazowiecki – 1 porcja

oraz

przebieg sporządzania 1 porcji chłodnika mazowieckiego oraz jego podania.

Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 1

| Wyszczególnienie   | Nazwa potrawy/dodatku/napoju |
|--------------------|------------------------------|
| Składnik główny    |                              |
| Dodatek skrobiowy  |                              |
| Dodatek witaminowy |                              |
| Napój alkoholowy   |                              |

Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 2

| Wyszczególnienie   | Nazwa potrawy/dodatku/napoju |
|--------------------|------------------------------|
| Składnik główny    |                              |
| Dodatek skrobiowy  |                              |
| Dodatek witaminowy |                              |
| Napój alkoholowy   |                              |

Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 1

| Lp. | Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju | Nazwa |
|-----|-----------------------------------------|-------|
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |

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

| Lp. | Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju | Nazwa |
|-----|-----------------------------------------|-------|
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |
|     |                                         |       |

