



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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.09-01-16.08**
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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Numer stanowiska						
Rezultat 1. Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił						
1	Lp.1 Grupa potraw – napój bezalkoholowy lub napój bezalkoholowy zimny lub napój zimny; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – woda niegazowana; Metoda podania – wieloporcjowo lub rosyjska; Strona podania – prawa lub lewa lub nieoznaczona							
2	Lp.2 Grupa potraw – dodatek (-i) do zakąski lub dodatek (-i) do zakąski zimnej lub dodatki; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – pieczywo; Metoda podania – wieloporcjowo lub rosyjska; Strona podania – lewa lub prawa lub nieoznaczona; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – sos chrzanowy; Metoda podania – wieloporcjowo lub rosyjska; Strona podania – prawa lub lewa lub nieoznaczona							
3	Lp.3 Grupa potraw – przekąska zimna lub zakąska zimna lub zakąska; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – jajo na liściu sałaty; Metoda podania – jednoporcjowo lub niemiecka; Strona podania – prawa							
4	Lp. 4 Grupa potraw – zupa; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – krem z pomidorów, grzanki; Metoda podania – jednoporcjowo lub niemiecka; Strona podania – prawa lub dla zupy – prawa, dla grzanek – lewa							
5	Lp.5 Grupa potraw – napój alkoholowy lub wino; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – wino białe wytrawne; Strona podania – prawa							
6	Lp.6 Grupa potraw – dodatek witaminowy do dania głównego lub dodatek witaminowy lub dodatek; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – zestaw surówek; Metoda podania – niemiecka; Strona podania – lewa							
7	Lp.7 Grupa potraw – danie główne; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – kieszonki indycze ze szpinakiem i ziemniakami zapiekаныmi; Metoda podania – francuska lub z półmiska; Strona podania – lewa							
8	Lp.8 Grupa potraw – deser; Nazwa potrawy/ dodatku/napoju – mus czekoladowo-pomarańczowy; Metoda podania – jednoporcjowo lub niemiecka; Strona podania – prawa							
9	Lp.9 Grupa potraw – napój bezalkoholowy gorący lub napój gorący; Nazwa potrawy/ dodatku/napoju – kawa espresso bez dodatków lub kawa espresso; Metoda podania – jednoporcjowo; Strona podania – prawa							

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Nakrycie stołu dla dwóch gości							
1	Stół nakryty moltonem i obrusem. Obrus zwisa równo z każdej strony						
2	Na stole ustawiony wazonik i menaż z przyprawami						
3	Na środku każdego nakrycia lub na talerzyku do pieczywa złożona serwetka płócienna						
4	Po prawej stronie nakrycia ułożone sztucze w kolejności od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni						
5	Po lewej stronie nakrycia sztucze ułożone w kolejności od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
6	Po lewej stronie nakrycia ustawiony talerzyk do pieczywa						
7	Po prawej stronie nakrycia ustawione kieliszek do wina białego i goblet, nad nożem dużym ustawiony kieliszek do wina białego, goblet do wody – na zewnątrz						
8	Nie nakryto: noża do masła, filiżanek do kawy, talerzy zakąskowych						
9	Zachowano jednakowe odległości sztućców od siebie, a odległość ich od krawędzi stołu wynosi około 1,0 do 1,5 cm						
10	Elementy nakrycia czyste bez zacieków, serwetki złożone w jednakowy sposób						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Normatyw surowcowy do sporządzenia 2 porcji zakąski zimnej - jajo na liściu sałaty i dodatku do zakąski - sosu chrzanowego

1	Nazwa surowca – <i>jaja ugotowane na twardo</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – <i>2 szt.</i>						
2	Nazwa surowca – <i>śmietana kwaśna 18% tłuszczu</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – <i>100 g</i>						
3	Nazwa surowca – <i>chrzan tarty</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – <i>20 g</i>						
4	Nazwa surowca – <i>majonez</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – <i>50 g</i>						
5	Nazwa surowca – <i>sól, pieprz, cukier puder, sok z cytryny</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – <i>do smaku</i> ; Nazwa surowca – <i>liście sałaty</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – <i>2 liście</i>						

Rezultat 4. Jajo na liściu sałaty i sos chrzanowy – 2 porcje

1	Sosjerka z wyporcjowanym sosem chrzanowym bez zacieków						
2	Konsystencja sosu – składniki połączone						
3	Smak sosu typowy dla użytych składników						
4	Krawędzie talerzy z wyporcjowanymi zakąskami bez zacieków						
5	Sałata nie jest mokra, nie wystaje poza krawędzie talerzy						
6	Półówki jaj ułożone na sałacie						
7	Półówki jaj polane dekoracyjnie sosem chrzanowym						
8	Pieczyno w koszyku lub na talerzu estetycznie ułożone na serwetce						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Sporządzanie 2 porcji zakąski zimnej – jajo na liściu salaty i dodatku do zakąski – sos chrzanowy *Zdający:*

1	umył ręce						
2	obrał jaja						
3	przekroił jaja						
4	połączył składniki sosu						
5	doprawił sos						
6	dokonał oceny smaku we właściwy sposób – łyżkę, którą używał do oceny smaku odłożył, nie wkładał do sosu						
7	podczas sporządzania sosu na bieżąco wykonywał prace porządkowe – segregował odpadki na organiczne i nieorganiczne						
8	stanowisko pracy uporządkował po zakończeniu sporządzania sosu – umył i odstawił narzędzia i sprzęt, których używał, na miejsce pobrania						

Przebieg 2. Podanie zakąski zimnej z dodatkami *Zdający:*

1	pieczywo podał wieloporcjowo						
2	sos podał wieloporcjowo						
3	pieczywo do zakąski ustawił przed podaniem zakąski						
4	dwie porcje zakąski podał jednocześnie						
5	zakąski podał z prawej strony każdego z gości						
6	poruszał się zgodnie ze wskazówkami zegara podczas podawania zakąsek gościom						
7	talerz z zakąską ustawił na środku nakrycia pomiędzy sztućcami						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis