

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-16.01**
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: Danie główne Gościa 1**

1	Składnik białkowy – <i>Bryzol wołowy</i>								
2	Składnik skrobiowy – <i>Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone</i>								
3	Składnik witaminowy – <i>Surówka z kiszonej kapusty lub Surówka z czerwonej kapusty lub Buraczki zasmażane</i>								
4	Napój alkoholowy – <i>Wino czerwone wytrawne</i>								

Rezultat 2: Danie główne Gościa 2

1	Składnik białkowy – <i>Kotlet cielęcy z kostką</i>								
2	Składnik skrobiowy – <i>Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone</i>								
3	Składnik witaminowy – <i>Bukiet jarzyn</i>								
4	Napój alkoholowy – <i>Wino białe wytrawne</i>								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 1

1	poz.1 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Napój bezalkoholowy</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Woda mineralna niegazowana</i>						
2	poz.2 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Dodatki do przekąski zimnej</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Pieczyno, Masło</i>						
3	poz.3 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Przekąska zimna</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Terrina z łososia z sosem cytrynowym</i>						
4	poz.4 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Zupa</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Krem z dyni z grzankami</i>						
5	poz.5 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Napój alkoholowy</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Wino czerwone wytrawne</i>						
6	poz.6 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Danie główne</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Surówka z kiszonej kapusty lub surówka z czerwonej kapusty, Bryzol wołowy, Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone</i> ; lub w kolejności <i>Bryzol wołowy, Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone, Buraczki zasmażane</i>						
7	poz.7 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Deser</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Owoce z bitą śmietanką</i>						

Rezultat 4: Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 2

1	poz.1 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Napój bezalkoholowy</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Woda mineralna niegazowana</i>						
2	poz.2 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Przekąska gorąca</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Cukinia faszerowana kaszą kus-kus</i>						
3	poz.3 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Zupa</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Kapuśniak</i>						
4	poz.4 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Napój alkoholowy</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Wino białe wytrawne</i>						
5	poz.5 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Danie główne</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Kotlet cielęcy z kostką, Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone, Bukiet jarzyn</i>						
6	poz.6 Rodzaj potrawy/napoju – <i>Deser</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Owoce z bitą śmietanką</i>						

Numer
stanowiska

Rezultat 5: Nakrycie stołu do ustalonego menu Gościa 1 i Gościa 2							
1	Stół nakryty obrusem, zwisającym równo z każdej strony						
2	Na stole ustawiony wazonik i menaż do przypraw						
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 średnia, nóż stołowy duży; Gość 2 – Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży						
5	Gość 1 – Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy duży; Gość 2 – Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy duży						
6	Gość 1 – Po lewej stronie nakrycia umieszczony talerzyk do pieczywa z nożem do masła						
7	Gość 2 – Po lewej stronie nakrycia nie umieszczono talerzyka do pieczywa z nożem do masła						
8	Gość 1 – Po prawej stronie nakrycia, nad nożami ustawiony kieliszek do wina czerwonego, goblet do wody; Gość 2 – Po prawej stronie nakrycia nad nożami ustawione: kieliszek do wina białego, goblet do wody						
9	Gość 1 i 2 – Goblety do wody ustawione jako pierwsze od prawej						
10	Gość 1 i 2 – Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu (ok. 1,0-1,5 cm). Jeżeli zdający uwzględnił łyżeczkę deserową w nakryciu nie popełnił błędu						

Numer
stanowiska

Rezultat 6: Owoce z bitą śmietanką – 2 porcje

1	Naczynie, w którym jest serwowany deser – czyste, bez zacieków i tłustych plam						
2	Widoczna warstwa owoców pokrojonych i śmietanki, dekoracja z liści melisy lub mięty						
3	Kiwi pokrojone w kostkę						
4	Pomarańcze pokrojone w kostkę						
5	Bitą śmietanką puszysta, nie lejąca się, konsystencji jednolitej bez grudek						
6	Wielkość sporządzonych porcji deseru jest porównywalna						

Przebieg 1: Sporządzanie 2 porcji deseru

1	Zdający mył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie wykonywania zadania						
2	Zdający przed obróbką właściwą umył: kiwi, pomarańcze, melisę lub miętę						
3	Zdający pokroił kiwi na desce i wyfiletował pomarańcze nożem						
4	Zdający ubijał śmietankę w misce						
5	Zdający do sporządzenia deseru wykorzystał wszystkie surowce						
6	Zdający pozostawił porządek na stanowisku: umył wykorzystywany sprzęt i narzędzia oraz odstawił na miejsce, uporządkował blat stanowiska roboczego						

Numer stanowiska							

Przebieg 2: Podanie 2 porcji deseru							
1	Zdający przed podaniem deseru sprzątnął ze stołu zastawę oraz menaż						
2	Zdający podał dwie porcje deseru w pucharkach						
3	Zdający ustawił pucharki na talerzykach						
4	Zdający podał do konsumpcji łyżeczkę deserową lub przesunął wcześniej ułożoną łyżeczkę deserową w prawą stronę						
5	Zdający podał deser z prawej strony gościa						
6	Zdający ustawił deser na środku nakrycia						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis