

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.09-01-16.01

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 6 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 obsługowe w restauracji na podstawie informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.

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

Dobierz, na podstawie zamówienia przyjętego od Gościa 1 oraz karty menu restauracji, dodatek skrobiowy, witaminowy oraz napój alkoholowy do dania głównego i wpisz ich nazwy do Tabeli 1 – Danie główne Gościa 1.

Dobierz, na podstawie zamówienia przyjętego od Gościa 2 oraz karty menu restauracji, dodatek skrobiowy, witaminowy oraz napój alkoholowy do dania głównego i wpisz ich nazwy do Tabeli 2 – Danie główne Gościa 2.

Ustal właściwą kolejność serwowania potraw dla obu gości, które będą podawane z zastosowaniem serwisu niemieckiego. Propozycje kolejności serwowania potraw oraz napojów: bezalkoholowego i alkoholowego zapisz w Tabeli 3 – Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 1 i w Tabeli 4 – Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 2.

Przygotuj bieliznę, zastawę stołową i nakryj stół do ustalonego menu Gościa 1 i Gościa 2. Miejsca gości oznacz wizytówkami – Gość 1 i Gość 2. Do nakrycia stołu wykorzystaj bieliznę stołową, zastawę stołową, menaż i wazonik.

Sporządź 2 porcje deseru owoce z bitą śmietanką zgodnie z przepisem zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym. Sporządzony deser podaj gościom do nakrytego stołu. Przed podaniem deseru uporządkuj nakrycia gości.

Uwaga: Zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu ZN gotowość serwowania deseru.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś deser pozostaw uporządkowane. 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">• Terrina z łososia z sosem cytrynowym• Woda mineralna niegazowana• Krem z dyni z grzankami• Owoce z bitą śmietanką• Bryzol wołowy• Pieczywo• Masło	<ul style="list-style-type: none">• Cukinia faszerowana kaszą kus-kus• Woda mineralna niegazowana• Owoce z bitą śmietanką• Kotlet cielęcy z kostką• Kapuśniak

Fragment Karty menu restauracji

Dodatki skrobiowe	Ziemniaki opiekane Ziemniaki drążone Kluski kładzione Kasza gryczana
Dodatki witaminowe	Surówka z kiszanej kapusty Surówka z czerwonej kapusty Buraczki zasmażane Bukiet jarzyn
Napoje alkoholowe	Wino białe wytrawne Wino białe deserowe Wino czerwone wytrawne Wino czerwone deserowe

Przepis – owoce z bitą śmietanką

Ilość surowców na 2 porcje	Sposób wykonania
<ul style="list-style-type: none">– śmietanka o zawartości tłuszczu 30% – 150 ml– kiwi 2 szt.– pomarańcze 2 szt.– cukier puder 20 g– melisa lub mięta – 8-10 listków	<ul style="list-style-type: none">– przygotować naczynia szklane do podania deseru;– owoce umyć, obrać;– kiwi pokroić w kostkę;– pomarańcze wyfiletować, filety pokroić w kostkę;– świeże zioła umyć, wysuszyć - wykorzystać do dekoracji deseru, można też część ziół wymieszać z ubitą śmietanką;– śmietankę ubić, pod koniec ubijania dodać cukier puder;– do przygotowanych naczyń przełożyć owoce i przykryć warstwą bitej śmietanki, udekorować listkami melisy lub mięty.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania 180 minut.

Ocenię podlegać będzie 6 rezultatów:

- Danie główne Gościa 1;
- Danie główne Gościa 2;
- Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 1;
- Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 2;
- nakrycie stołu do ustalonego menu Gościa 1 i Gościa 2;
- owoce z bitą śmietanką – 2 porcje

oraz

przebieg sporządzania 2 porcji deseru oraz podania 2 porcji deseru.

Tabela 1.**Danie główne Gościa 1**

Nazwa składnika dania głównego i napojów	Nazwa potrawy/napoju
Składnik białkowy	
Składnik skrobiowy	
Składnik witaminowy	
Napój alkoholowy	

Tabela 2.**Danie główne Gościa 2**

Nazwa składnika dania głównego i napojów	Nazwa potrawy/napoju
Składnik białkowy	
Składnik skrobiowy	
Składnik witaminowy	
Napój alkoholowy	

Kolejność serwowania potraw ustalonego menu – Gość 1

Lp.	Rodzaj potrawy/napoju	Nazwa potrawy/napoju
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

Kolejność serwowania potraw ustalonego menu – Gość 2

Lp.	Rodzaj potrawy/napoju	Nazwa potrawy/napoju
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		