

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.09-01-17.06

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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 5 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 związane z realizacją przyjętego zamówienia.

Pracownik restauracji przyjął telefoniczną rezerwację stolika dla trzech osób na obiad.

Zamówienie

| Gość 1. | Gość 2. | Gość 3. |
|--|--|---|
| Krem z zielonego groszku Filet z łososia Ziemniaki pieczone Sałatka owocowa | Żurek z jajkiem Golonka pieczona Ziemniaki z wody Sałatka owocowa | Barszcz czysty Kotlet de volaille Frytki Sałatka owocowa |

Dobierz dodatki do dań głównych i napoje bezalkoholowe do złożonego zamówienia dla trzech gości, korzystając z zamieszczonego zamówienia oraz karty menu restauracji. Zaproponuj dodatki do zup zamówionych dla Gościa 1 i Gościa 3 oraz napoje alkoholowe do dań głównych dla Gościa 1 i Gościa 2. Zaproponowane dodatki i napoje zapisz odpowiednio w kartach zamówień Gość 1, Gość 2 i Gość 3. Karty zamówień do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Nakryj stół moltonem i obrusem. Oznacz na stole wizytówkami miejsca przeznaczone dla gości – Gość 1, Gość 2, Gość 3. Przygotuj nakrycie stołu dla trzech gości do ustalonego menu obiadu. Złóż serwetki w dowolny sposób i połóż w nakryciach. Na przygotowanym dla gości stole ustaw menaż do przypraw i wazonik.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki przygotowanie nakrycia stołu.

Sporządź trzy porcje deseru – sałatki owocowej, zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem sporządzenia. Surowce niezbędne do sporządzenia sałatki znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym i w lodówce.

Dobierz zastawę stołową do podania gościom deseru. Na przygotowanym stanowisku egzaminacyjnym znajdują się oprócz surowców, narzędzia i sprzęt niezbędne do sporządzenia deseru.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia trzech porcji deseru.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpadki na organiczne i nieorganiczne.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania deseru.

Uporządkuj nakrycia gości, a następnie podaj trzy porcje sporządzonego deseru. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś deser, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce, z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Karta menu restauracji (fragment)

| | |
|---|--|
| Dodatki do zup | <ul style="list-style-type: none"> – Diablotka – Pasztecik z ciasta francuskiego – Grzanki ziołowe – Pieczywo |
| Dodatki witaminowe do dania głównego | <ul style="list-style-type: none"> – Kapusta zasmażana – Surówka z marchewki – Buraczki zasmażane – Warzywa grillowane |
| Napoje alkoholowe | <ul style="list-style-type: none"> – Wino białe wytrawne – Whisky – Piwo jasne |
| Napoje bezalkoholowe | <ul style="list-style-type: none"> – Woda niegazowana – Sok bananowy – Sok truskawkowy |

Normatyw surowcowy i sposób sporządzenia sałatki owocowej

| Normatyw surowcowy na trzy porcje sałatki owocowej | | Opis sporządzenia sałatki |
|--|--------------------|--|
| truskawki | 200 g | <ul style="list-style-type: none"> – umyć owoce i miętę, a następnie osuszyć je na ręczniku; – usunąć szypułki z truskawek; – przekroić na połowę truskawki; – przekroić na połowę winogrona i usunąć pestki; – jabłko i gruszkę obrać, a następnie wykroić gniazda nasienne; – jabłko i gruszkę pokroić w kostkę; – wycisnąć sok z połówki cytryny; – przygotować zalewę z miodu i soku z cytryny; – zalać zalewą rozdrobnione owoce; – przełożyć sałatkę do przygotowanych naczyń; – udekorować sałatkę listkami mięty. |
| jabłko | 1 szt. (150 g) | |
| gruszka | 1 szt. (150 g) | |
| winogrona białe | 50 g | |
| winogrona ciemne | 50 g | |
| miód | 15 ml | |
| cytryna | $\frac{1}{2}$ szt. | |
| mięta | do dekoracji | |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenić podlegać będzie 6 rezultatów:

- karta zamówienia dla gościa 1,
- karta zamówienia dla gościa 2,
- karta zamówienia dla gościa 3,
- stół nakryty białą stołową,
- nakrycie stołu do zamówienia dla trzech gości,
- sałatka owocowa – trzy porcje

oraz

przebieg sporządzenia trzech porcji sałatki owocowej oraz jej podania.

Karta zamówienia dla gościa 1

| Potrawa/Napój | Proponowany dodatek/napój |
|---|---------------------------|
| Napój bezalkoholowy | |
| Zupa | Krem z zielonego groszku |
| Dodatek do zupy | |
| Napój alkoholowy do dania głównego | |
| Danie główne (bez dodatku witaminowego) | |
| Dodatek witaminowy do dania głównego | |
| Deser | Sałatka owocowa |

Karta zamówienia dla gościa 2

| Potrawa/Napój | Proponowany dodatek/napój |
|---|---------------------------|
| Napój bezalkoholowy | |
| Zupa | Żurek z jajkiem |
| Napój alkoholowy do dania głównego | |
| Danie główne (bez dodatku witaminowego) | |
| Dodatek witaminowy do dania głównego | |
| Deser | Sałatka owocowa |

Karta zamówienia dla gościa 3

| Potrawa/Napój | Proponowany dodatek/napój |
|---|---------------------------|
| Napój bezalkoholowy | |
| Zupa | Barszcz czysty |
| Dodatek do zupy | |
| Danie główne (bez dodatku witaminowego) | |
| Dodatek witaminowy do dania głównego | |
| Deser | Sałatka owocowa |