

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Wersja arkusza: **X**

T.09-X-18.06
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZEŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Surowcem bogatym w nienasycone kwasy tłuszczowe jest

- A. masło.
- B. mleko.
- C. jaja.
- D. olej.

Zadanie 2.

Które warzywo można zastosować do sporządzenia surówki?

- A. Fasolę.
- B. Paprykę.
- C. Soczewicę.
- D. Ziemniaka.

Zadanie 3.

Na podstawie informacji zawartych w tabeli wybierz warunki przechowywania jabłek.

	Grupa owoców	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]	Okres przechowywania
A.	Cytrusowe	+1 do +10	85 – 95	do 2 miesięcy
B.	Jagodowe	-1 do +1	90 – 95	7 dni
C.	Pestkowe	-0,5 do 0	85 – 90	4 tygodnie
D.	Ziarnkowe	+4 do +0,5	88 – 92	do 6 miesięcy

Zadanie 4.

Mleko UHT po otwarciu opakowania, przechowywane w lodówce przez 24 godziny, powinno zachować świeżość przez następane

- A. 24 godziny.
- B. 32 godziny.
- C. 36 godzin.
- D. 40 godzin.

Zadanie 5.

Która technika ma zastosowanie do przygotowywania mleka do kawy cappuccino?

- A. Flambirowanie.
- B. Shakerowanie.
- C. Spienianie.
- D. Zaparzanie.

Zadanie 6.

Technika sporządzania jajecznicy bez dodatków polega na

- A. zapiekaniu jaj w kokilce i ich niemieszaniu.
- B. smażeniu jaj na patelni i ich niemieszaniu.
- C. mieszaniu jaj zapiekanych w kokilce.
- D. mieszaniu jaj smażonych na patelni.

Zadanie 7.

Który dodatek ma zastosowanie do sporządzania klasycznej *pizzy Margherita*?

- A. Salami.
- B. Szynka.
- C. Pomidory.
- D. Kukurydza.

Zadanie 8.

Instrukcja wykonania w ekspresie ciśnieniowym porcji kawy ristretto

- Zmiel drobno ziarna kawy.
- Umieść 7 g kawy w kolbie ekspresu i ubij tamperem.
- Ustaw wstępnie ogrzaną filiżankę pod wylewką ekspresu.
- Zaparzaj połową wody używanej do espresso.
- Podawaj do kawy zawsze szklankę niegazowanej wody w temperaturze pokojowej

Na podstawie informacji zawartych w tabeli oblicz ile kawy mielonej i wody należy użyć do sporządzenia 5 porcji kawy ristretto, jeżeli do przygotowania jednej porcji espresso potrzeba 30 ml wody.

- A. 70,00 g kawy mielonej i 150 ml wody.
- B. 35,00 g kawy mielonej i 75 ml wody.
- C. 17,50 g kawy mielonej i 37,5 ml wody.
- D. 7,00 g kawy mielonej i 15 ml wody.

Zadanie 9.

Składnikiem leniwych pierogów jest ser

- A. feta.
- B. parmezan.
- C. mozzarella.
- D. twarogowy.

Zadanie 10.

Na rysunku przedstawiono kawę

- A. ristretto.
- B. americano.
- C. cappuccino.
- D. latte macchiato.



Zadanie 11.

Przedstawiony na rysunku garnek służy do gotowania

- A. pierogów.
- B. makaronu.
- C. szparagów.
- D. kukurydzy.



Zadanie 12.

Który z wymienionych etapów postępowania z owocami przeznaczonymi na sałatkę owocową zalicza się do obróbki wstępnej czystej?

- A. Mycie.
- B. Płukanie.
- C. Obieranie.
- D. Rozdrabnianie.

Zadanie 13.

Jak należy postąpić z przyprawą przedstawioną na rysunku przed dodaniem jej do ciasta piernikowego?

- A. Moczyć 30 minut w mleku i odcisnąć.
- B. Rozwałkować i pokroić w słupki.
- C. Utrzeć z oregano w moździerzu.
- D. Zmieszać na proszek w młynku.



Zadanie 14.

Który deser należy sporządzić na podstawie normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli?

- A. Mus.
- B. Budyń.
- C. Kompot.
- D. Galaretkę.

Receptura	
Surowiec	Ilość
jabłka kwaśne	100 g
cukier	25 g
woda	120 cm ³
sok z cytryny	do smaku

Zadanie 15.

„Ugotowane jaja na twardo i pokrojone w drobną kostkę” są składnikiem sosu

- A. ravigotte.
- B. tatarskiego.
- C. holenderskiego.
- D. beszamelowego.

Zadanie 16.

Sposób wykonania

- Warzywa korzeniowe i ziemniaki oczyścić, umyć, ugotuj i ostudź.
- Ugotuj jajka na twardo, ostudź.
- Warzywa korzeniowe, ziemniaki, jajka, jabłko i ogórki pokrój w kostkę. Cebulę drobno posiekaj.
- Groszek odsącz z zalewy.
- Wymieszaj wszystkie składniki z sosem majonezowym. Dopraw solą i pieprzem.

Którą potrawę należy sporządzić na podstawie zamieszczonego sposobu wykonania?

- A. Sałatkę ziemniaczaną.
- B. Surówkę warzywną.
- C. Surówkę wiosenną.
- D. Sałatkę jarzynową.

Zadanie 17.

Ile kg surowego mięsa należy przygotować do sporządzenia 20 porcji schabu pieczonego, jeżeli w recepturze na 7 porcji potrawy przewidziano zużycie 1 120 g tego surowca?

- A. 3,20 kg
- B. 3,30 kg
- C. 3,40 kg
- D. 3,50 kg

Zadanie 18.

Ocena organoleptyczna potrawy nie służy do określania jej

- A. aromatu.
- B. zabarwienia.
- C. konsystencji.
- D. kaloryczności.

Zadanie 19.

Jak powinien postąpić kelner podczas pobierania w ekspedycji talerza z porcją zamówionego dania głównego?

- A. Ułożyć na talerzu dodatek witaminowy.
- B. Chwycić talerz prawą ręką sposobem górnym.
- C. Chwycić brzeg talerza prawą ręką przez serwetkę.
- D. Sprawdzić czystość brzegów talerza z daniem głównym.

Zadanie 20.

Które z wymienionych stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym należy do działu usługowego?

- A. Kelner.
- B. Kucharz.
- C. Garmażer.
- D. Cukiernik.

Zadanie 21.

Realizację zamówienia złożonego z dania głównego, zakąski zimnej i zupy czystej z dodatkiem, kelner powinien rozpocząć od podania

- A. deseru.
- B. zupy czystej.
- C. zakąski zimnej.
- D. dodatku do zupy.

Zadanie 22.

Którą czynność kelner powinien wykonać z lewej strony gościa?

- A. Ustawić na stole wazę z zupą.
- B. Podać wyczerpane danie główne.
- C. Podać porcję surówki jako dodatek do dania głównego.
- D. Ustawić na stole dzbanuszek z mlekiem jako dodatek do kawy.

Zadanie 23.

Jeżeli przy stole konsumenckim zasiedli: mężczyzna, dziecko i kobieta, to kelner stosując zasady obsługi kelnerskiej powinien podać kartę menu w kolejności:

- A. kobieta, dziecko, mężczyzna.
- B. dziecko, kobieta, mężczyzna.
- C. kobieta, mężczyzna, dziecko.
- D. dziecko, mężczyzna, kobieta.

Zadanie 24.

Który zapis w karcie menu **nie jest** prawidłowy?

Zupa	Zakąska zimna	Deser	Danie zasadnicze
Minestrone	Befszyk po angielsku	Tarta cytrynowa	Risotto z kurczakiem i warzywami
A.	B.	C.	D.

Zadanie 25.

Które wino powinien zaproponować kelner do grillowanego fileta ze świeżego dorsza w sosie porowym?

- A. Białe półsłodkie.
- B. Białe półwytrawne.
- C. Czerwone półsłodkie.
- D. Czerwone półwytrawne.

Zadanie 26.

Który dodatek witaminowy kelner powinien polecić do zrazów wołowych zawijanych podawanych z kaszą gryczaną?

- A. Brokuły gotowane.
- B. Karczochy duszone.
- C. Buraczki zasmażane.
- D. Bakłażany grillowane.

Zadanie 27.

Bezprzewodowy zdalny bonownik kelnerski służy do

- A. prezentowania menu.
- B. wystawiania rachunków.
- C. przyjmowania zamówień.
- D. obsługiwania kart płatniczych.

Zadanie 28.

Który z przedstawionych sprzętów służy do sporządzania soku ze świeżych pomarańczy?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 29.

Kieliszek przedstawiony na rysunku ma zastosowanie do serwowania drinków typu

- A. hot.
- B. long.
- C. float.
- D. short.



Zadanie 30.

Napperon to element bielizny stołowej służący do

- A. nakrywania długich stołów na przyjęcia zasiadane.
- B. rozjaśnienia obrusów w innym kolorze.
- C. przykrycia stołu bufetowego.
- D. przykrycia ubrania.

Zadanie 31.

Sztuśce specjalne kelner powinien wyłożyć w nakryciu gościa, który zamówił

- A. zupę gulaszową.
- B. homara na zimno.
- C. sznycel ministerski.
- D. naleśniki flambirowane.

Zadanie 32.

Które elementy zastawy stołowej kelner powinien zebrać z nakrycia rozszerzonego *à la carte* przed podaniem zamówienia złożonego z zakąski mięsnej z dodatkami i wody?

- A. Zestaw przypraw, nóż i widelec średni.
- B. Kieliszek do wina, nóż i widelec duży.
- C. Talerzyk do pieczywa i nóż do masła.
- D. Goblet, nóż do masła i zestaw przypraw.

Zadanie 33.

Który element zastawy stołowej powinien przygotować kelner, jeżeli gość zamówił whisky z lodem?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 34.

Który stopień wysmażenia steka przedstawiono na rysunku?

- A. Well done.
- B. Medium.
- C. Medium rare.
- D. Rare.



Zadanie 35.

Który serwis wykonał kelner, jeżeli w obecności gości filetował upieczoną rybę?

- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

Zadanie 36.

Która potrawa została przygotowana do serwowania metodą francuską?

- A. Krem z dyni w bulionówce.
- B. Szparagi z wody na półmisku.
- C. Koktajl owocowy w wysokim pucharku.
- D. Szarlotka z lodami na talerzu deserowym.

Zadanie 37.

Kelner, realizując zamówienie lampki wina *dry red*, powinien podać kieliszek wina

- A. bardzo wytrawnego czerwonego.
- B. wytrawnego czerwonego.
- C. półwytrawnego białego.
- D. półsłodkiego białego.

Zadanie 38.

Który zestaw bielizny służy do nakrycia stołów bufetowych na przyjęcia okolicznościowe?

- A. Napperony, skirtingi i moltony.
- B. Moltony, obrusy i napperony.
- C. Obrusy, moltony i skirtingi.
- D. Laufry, obrusy i moltony.

Zadanie 39.

Kelner realizując zamówienie room-service, może wejść do pokoju gościa po

- A. dwukrotnym zapukaniu do drzwi.
- B. trzykrotnym zapukaniu do drzwi.
- C. zapukaniu do drzwi i usłyszeniu zaproszenia.
- D. zapukaniu do drzwi i odczekaniu przez 90 sekund.

Zadanie 40.

Które elementy zastawy stołowej kelner powinien przynieść wyłącznie na tacy?

- A. Dzbanki.
- B. Półmiski.
- C. Salaterki.
- D. Kieliszki.