

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-18.06**
 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					
		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. Karta zamówienia Kobiety							
1	napój bezalkoholowy – wpisane – woda						
2	dodatki do zakąski zimnej – wpisane – <i>pieczywo, masło</i>						
3	zakąska zimna - wpisane – <i>mix salát z serem pleśniowym</i>						
4	zupa - wpisane – <i>krem ze szparagów z grzankami</i>						
5	wino do dania głównego – wpisane – <i>Chianti</i>						
6	danie główne – wpisane – <i>kaczka pieczona podana z sosem wiśniowo-morelowym, gnocchi</i>						
7	deser – wpisane – <i>panna cotta waniliowa</i>						
Rezultat 2. Karta zamówienia Mężczyzny							
1	napój bezalkoholowy – wpisane — woda						
2	dodatki do zakąski zimnej – wpisane – <i>pieczywo</i>						
3	zakąska zimna – wpisane – <i>mix salát z serem pleśniowym</i>						
4	zakąska gorąca – wpisane – <i>krewetki tygrysie smażone na maśle z czosnkiem i winem, podane z pikantnym dipem i chrupiącą bagietką z mozzarellą</i>						
5	zupa - wpisane – <i>grzybowa z lazankami</i>						
6	wino do dania głównego - wpisane – <i>Chianti</i>						
7	danie główne - wpisane – <i>dziczyzna w sosie jałowcowym z rozmarynem i kluskami śląskimi</i>						
8	deser – wpisane – <i>panna cotta waniliowa</i>						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Stół nakryty bielizną stołową

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę						
3	napperon rozłożony na obrusie						
4	serwetki płócienne ułożone pomiędzy sztućcami lub po lewej stronie, lub po prawej stronie nakryć						
5	serwetki płócienne ułożone w nakryciach zachowują sposób formowania, nie różnią się kształtem, wysokością i szerokością						

Rezultat 4. Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę

1	po lewej stronie nakrycia ułożone od strony talerza: widelec stołowy duży i widelec stołowy średni						
2	po prawej stronie nakrycia ułożone od strony talerza: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia i nóż stołowy średni						
3	kieliszek do wina ustawiony nad nożem dużym stołowym, goblet do wody ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina						
4	po lewej stronie nakrycia umieszczony na talerzyku do pieczywa nóż do masła						
5	nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa trzonkiem skierowana w prawą stronę						
6	elementy nakrycia czyste, bez zacieków						
7	nakrycie stołu oznaczone wizytówką – Kobieta						

Numer
stanowiska

Rezultat 5. Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę

1	po lewej stronie nakrycia ułożone od strony talerza: widelec stołowy duży, widelec stołowy i widelec stołowy średni						
2	po prawej stronie nakrycia ułożone od strony talerza: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, nóż stołowy i nóż stołowy średni						
3	kieliszek do wina ustawiony nad nożem dużym stołowym, goblet do wody ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina						
4	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerzyk do pieczywa						
5	ostrza noży skierowane w lewą stronę						
6	nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa trzonkiem skierowana w prawą stronę						
7	elementy nakrycia czyste, bez zacieków						
8	nakrycie stołu oznaczone wizytówką – Mężczyzna						

Rezultat 6. Dwie porcje zakąski zimnej – mix sałat z serem pleśniowym

1	w porcjach zakąsek sałata lodowa porwana na kawałki, widoczne liście rukoli i roszponki						
2	cebula pokrojona w piórka						
3	całość posypana serem pleśniowym						
4	całość skropiona sosem						
5	smak zakąski charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słony i niezbyt kwaśny						

Numer stanowiska							

Przebieg 1: Sporządzanie dwóch porcji zakąski zimnej

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	umył sałaty i osączył na ręczniku, obrał cebulę						
3	mieszał składniki sosu do uzyskania jednolitej konsystencji						
4	ułożył składniki sałatki tak, aby nie wystawały za brzeg talerzy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis