

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.09-01-18.06**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2018**  
**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 4 strony 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

Pracownik restauracji przyjął zgłoszenie rezerwacji stolika na uroczysty obiad złożone przez parę Włochów. Korzystając z zamówień przyjętych od gości, karty menu restauracji oraz karty win, dobierz włoskie wina do dań głównych oraz desery z kuchni włoskiej. Uzupełnij Tabelę 1 – Menu zamówienia Kobiety i Tabelę 2 – Menu zamówienia Mężczyzny o wszystkie zamówione i dobrane potrawy i napoje.

Nakryj stół do zamówionego menu. Miejsca przeznaczone dla gości oznacz na stole wizytówkami, odpowiednio Kobieta, Mężczyzna. Do dekoracji stołu wykorzystaj napperon, serwetki indywidualne dla gości, menaż i wazonik.

*Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia zakąski.*

Sporządź 2 porcje zakąski zimnej - mixu sałat z serem pleśniowym, zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem wykonania. Surowce niezbędne do sporządzenia zakąski znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym.

*Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania zakąski.*

Po uzyskaniu zgody sporządzoną zakąskę podaj do nakrytego stołu.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś zakąskę, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce, z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Zamówienie Gości	
Zamówienie Kobiety	Zamówienie Mężczyzny
Zupa krem ze szparagów z grzankami	Dziczyzna w sosie jałowcowym z rozmarynem i kluskami śląskimi
Mix sałat z serem pleśniowym	Mix sałat z serem pleśniowym
Kaczka pieczona podana z sosem wiśniowo-morelowym i gnocchi	Zupa grzybowa z łazankami
Pieczyno	Krewetki tygrysie smażone na maśle z czosnkiem i winem, podane z pikantnym dipem i chrupiącą bagietką z mozzarellą
Masło	Pieczyno
Woda	Woda

### Karta menu restauracji (fragment)

Desery
Tort Sachera
Crème brûlée
Panna cotta waniliowa
Gruszka Pięknej Heleny z gałką lodów waniliowych
Jabłecznik z bitą śmietaną
Baklava
Naleśniki a'la Gundel

### Karta win (fragment)

Wina
Rioja
Chablis
Riesling
Chianti
Egri Bikaver

### Normatyw surowcowy i sposób sporządzenia mixu sałat z serem pleśniowym

Normatyw surowcowy na 2 porcje		Sposób wykonania
oliwa extra vergine	4 łyżki (60 g)	<ul style="list-style-type: none"><li>- sałaty: lodową, rucolę, roszponkę umyć i osuszyć na ręczniku, porwać na mniejsze kawałki,</li><li>- cebulę obrać i pokroić w cienkie piórka,</li><li>- oliwę, sok z cytryny, miód energicznie wymieszać, doprawić solą,</li><li>- ser pleśniowy pokroić w kostkę,</li><li>- wymieszane sałaty ułożyć na talerzu, położyć na nie cebulę,</li><li>- całość posypać serem pleśniowym i polać sosem.</li></ul>
sok z cytryny	1 łyżka (10 g)	
miód	1 łyżeczka (10 g)	
sałata lodowa	6 liści (około 100 g)	
rucola	10 g	
roszponka	20 g	
ser pleśniowy lazur	35 g	
czerwona cebula	¼ szt. (20 g)	
sól	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenię będzie podlegać 6 rezultatów:**

- karta zamówienia Kobiety,
- karta zamówienia Mężczyzny,
- stół nakryty białą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę,
- dwie porcje zakąski zimnej - mix sałat z serem pleśniowym

oraz

przebieg sporządzenia i podania dwóch porcji zakąski zimnej.

**Tabela 1. Karta zamówienia Kobiety**

<b>Rodzaj potraw/napojów</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju</b>
Napój bezalkoholowy	
Dodatki do zakąski zimnej	
Zakąska zimna	
Zupa	
Wino do dania głównego	
Danie główne	
Deser	

**Tabela 2. Karta zamówienia Mężczyzny**

<b>Rodzaj potraw/napojów</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju</b>
Napój bezalkoholowy	
Dodatki do zakąski zimnej	
Zakąska zimna	
Zakąska gorąca	
Zupa	
Wino do dania głównego	
Danie główne	
Deser	

