

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

T.09-X-18.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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 kratek 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”:

	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.

	B	C	
---	---	---	---

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.

Toksyczny związek gromadzony w ziemniakach przechowywanych w nieodpowiednich warunkach to

- A. kwas szczawiowy.
- B. kwas erukowy.
- C. amigdalina.
- D. solanina.

Zadanie 2.

Które z wymienionych grup produktów powinny być przechowywane w chłodni?

- A. Drób, ryż, sery.
- B. Mięso, ryż, sery.
- C. Mleko, jaja, mięso.
- D. Oliwa, orzechy, jaja.

Zadanie 3.

Sous vide to technika obróbki cieplnej stosowana do sporządzania potraw

- A. duszonych.
- B. smażonych.
- C. pieczonych.
- D. gotowanych.

Zadanie 4.

Który z wymienionych deserów jest zestalony na zimno?

- A. Kisiel.
- B. Suflet.
- C. Budyń.
- D. Omlet biszkoptowy.

Zadanie 5.

Kelner postępując zgodnie z proporcjami zamieszczonymi na rysunku, sporządzi kawę

- A. espresso macchiato.
- B. po wiedeńsku.
- C. americano.
- D. latte.



Zadanie 6.

Zakwas z mąki żytniej jest stosowany do sporządzania

- A. kapuśniaku.
- B. chłodnika.
- C. krupniku.
- D. żurku.

Zadanie 7.

Do zapiekania kremu brulee służy

- A. wok.
- B. jigger.
- C. kokilka.
- D. forma budyniowa.

Zadanie 8.

Sprzęt przedstawiony na rysunku ma zastosowanie do

- A. serwowania napojów mieszanych.
- B. mieszania składników napojów.
- C. odmierzania składników.
- D. wyciskania cytrusów.



Zadanie 9.

Wąłkowanie jest czynnością wykonywaną podczas sporządzania ciasta

- A. kruchego.
- B. bezowego.
- C. naleśnikowego.
- D. biszkoptowego.

Zadanie 10.

Zgodnie z informacją zamieszczoną na opakowaniu galaretki o smaku truskawkowym do sporządzenia 20 porcji deseru należy wykorzystać

- A. 1500 ml wody i 3 opakowania galaretki.
- B. 3 litry wody i 4 opakowania galaretki.
- C. 2000 ml wody i 4 opakowania galaretki.
- D. 2,5 litra wody i 5 opakowań galaretki.



Zadanie 11.

Stopień wysmażenia *well done* mięs po angielsku jest przedstawiony na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 12.

Na rysunku przedstawiono prawidłowo sporządzony

- A. kotlet pożarski.
- B. kotlet de volaille.
- C. sznycel ministerski.
- D. sznycel po wiedeńsku.



Zadanie 13.

Naczynie przedstawione na ilustracji służy do podawania

- A. polskiego chłodnika.
- B. hiszpańskiego gazpacho.
- C. francuskiej zupy cebulowej.
- D. węgierskiej zupy gulaszowej.



Zadanie 14.

Temperatura zakąsek gorących serwowanych gościom powinna wynosić co najmniej

- A. 65°C
- B. 63°C
- C. 55°C
- D. 53°C

Zadanie 15.

Kieliszek o pojemności 420 ml przedstawiony na rysunku, służy do podawania

- A. long drinka.
- B. short drinka.
- C. ponczu.
- D. piwa.



Zadanie 16.

Instrukcja osobistej higieny pracowników gastronomii zobowiązuje ich do umycia rąk

- A. po wyporcjowaniu do naczynia potrawy.
- B. po wykonaniu próby smaku potrawy.
- C. przed rozdrobnieniem półproduktu.
- D. przed skorzystaniem z toalety.

Zadanie 17.

Deska o barwie czerwonej, zgodnie z zaleceniami systemu HACCP, ma zastosowanie do obróbki wstępnej

- A. ryb.
- B. drobiu.
- C. owoców morza.
- D. mięsa zwierząt rzeźnych.

Zadanie 18.

Monitorowanie ciągłości łańcucha chłodniczego mrożonek służy do eliminowania zagrożeń

- A. fizycznych.
- B. chemicznych.
- C. technologicznych.
- D. mikrobiologicznych.

Zadanie 19.

Sommelier służy pomocą konsumentowi w zakresie wyboru

- A. piwa.
- B. wina.
- C. kawy.
- D. herbaty.

Zadanie 20.

Stanowisko pracy, którego wyposażenie przedstawiono na rysunku, to stanowisko

- A. sommeliera.
- B. barmana.
- C. kelnera.
- D. baristy.



Zadanie 21.

Niepożądaną cechą osobowości w zawodzie kelnera jest

- A. optymizm.
- B. nieśmiałość.
- C. dokładność.
- D. uprzejmość.

Zadanie 22.

Do obsługi bankietu przez sześciu kelnerów należy przygotować minimum

- A. 3 serwety kelnerskie.
- B. 6 serwet kelnerskich.
- C. 9 serwet kelnerskich.
- D. 12 serwet kelnerskich.

Zadanie 23.

Kelner przyjął zamówienie od trzech gości i w celu jego potwierdzenia powinien powtórzyć

- A. raz zamówione potrawy i napoje przez gości.
- B. raz zamówione potrawy i napoje przez każdego gościa i zapisać.
- C. co najmniej dwa razy zamówione potrawy i napoje przez każdego gościa.
- D. co najmniej dwa razy zamówione potrawy i napoje przez wszystkich gości i zapisać.

Zadanie 24.

W jakiej kolejności kelner powinien obsłużyć rodziców i dziecko, realizując złożone zamówienie?

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

Zadanie 25.

Podchodząc z prawej strony gościa kelner

- A. podaje kartę menu.
- B. zbiera nóż do masła.
- C. serwuje potrawy z salaterki.
- D. prezentuje potrawy na półmisku.

Zadanie 26.

Serwis piwa z butelki przy stole gościa polega na

- A. ustawieniu na stole naczyń z piwem wyporcjowanym w ekspedycji zakładu.
- B. ustawieniu na stole butelki z piwem, naczyń, otwieracza na talerzu ø 17 cm.
- C. otworzeniu butelki przy stole i nalaniu piwa do naczynia ustawionego na stole.
- D. otworzeniu butelki w ekspedycji i nalaniu piwa do naczynia ustawionego na stole.

Zadanie 27.

Który przykład zapisu w karcie menu **nie jest** prawidłowy?

Deser	Danie zasadnicze	Zakąska gorąca	Zakąska zimna
Sachertorte – tort czekoladowy z marmoladą morelową oblany czekoladową polewą	Kotlet schabowy podawany na kapuście zasmażanej z ziemniakami	Vol-au-vent z kurczakiem i z pieczarkami	Flaki wołowe na rosole z nutą gałki muszkatołowej i majeranku
A.	B.	C.	D.

Zadanie 28.

Gościom preferującym obfity poranny posiłek złożony z: *pancakes polanych syropem klonowym, płatków na mleku, jaj smażonych na boczku oraz wędlin, serów i pieczywa*, kelner powinien zaproponować śniadanie

- A. angielskie.
- B. francuskie.
- C. wiedeńskie.
- D. amerykańskie.

Zadanie 29.

Konsumentowi stosującemu dietę niskokaloryczną kelner powinien zaproponować

- A. pieczarki w śmietanie.
- B. dorsza w galarecie.
- C. pasztet wieprzowy.
- D. śledzia w oleju.

Zadanie 30.

Po konsumpcji obfitego obiadu gościom pełnoletnim można zaproponować alkohol

- A. gaszący pragnienie.
- B. zaostrzający apetyt.
- C. podnoszący łaknienie.
- D. pobudzający trawienie.

Zadanie 31.

Naczynie szklane o pojemności 1000 ml, przedstawione na rysunku, to

- A. karafka do wina.
- B. dzbanek do wody.
- C. dzbanek do mleka.
- D. cooler do szampana.



Zadanie 32.

Do konsumpcji morskiczka pieczonego w ziołach podanego na purée selerowym należy wyłożyć sztucce

- A. specjalne do owoców morza.
- B. specjalne do ryb.
- C. stołowe średnie.
- D. stołowe duże.

Zadanie 33.

Talerzyk na odpadki należy ustawić w nakryciu stołu, jeśli gość zamówi

- A. spaghetti z sosem bolońskim.
- B. karkówkę pieczoną w kapuście.
- C. żeberka duszone w sosie własnym.
- D. filet z dorsza zapiekany w sosie curry.

Zadanie 34.

Nakrycie do konsumpcji *sernika z sosem karmelowym* jest przedstawione na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 35.

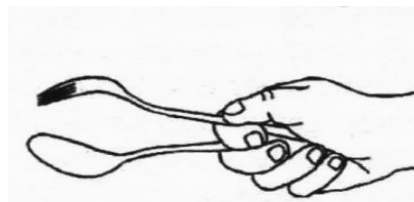
Pokaz sztuki kulinarnej wykonywany w obecności gościa z wykorzystaniem niewielkich ilości alkoholu to

- A. filetowanie.
- B. frapowanie.
- C. formowanie.
- D. flambirowanie.

Zadanie 36.

Serwując gołąbki wegetariańskie, kelner zastosuje chwyt zgodny z układem sztućców na rysunku. Który to będzie rodzaj serwisu?

- A. Francuski półpełny.
- B. Francuski pełny.
- C. Niemiecki.
- D. Specjalny.



Zadanie 37.

Sposób obsługi, w którym gość wybiera potrawy z karty menu, a następnie kelner serwuje je, to serwis

- A. à la carte.
- B. rosyjski.
- C. angielski.
- D. specjalny.

Zadanie 38.

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

- A. wina dojrzałego wytrawnego różowego.
- B. wina półwytrawnego czerwonego.
- C. wina wytrawnego czerwonego.
- D. wina lekkiego różowego.

Zadanie 39.

Rodzaje potraw zamówionych na obiad

<i>danie główne</i> <i>deser</i> <i>zakąska zimna z dodatkami</i> <i>zupa</i>
--

Serwując obiad dla gości zgodnie z zamieszczoną informacją należy zastosować kolejność podawania potraw:

- A. danie główne, dodatki do zakąski zimnej, zakąska zimna, zupa, deser.
- B. zupa, danie główne, zakąska zimna, dodatki do zakąski zimnej, deser.
- C. dodatki do zakąski zimnej, zakąska zimna, zupa, danie główne, deser.
- D. zupa, zakąska zimna, dodatki do zakąski zimnej, danie główne, deser.

Zadanie 40.

Instrukcja dla kelnerów dotycząca podania głównego dania podczas obiadu

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Zaprezentować gościom upieczonego indyka na półmisku.2. Tranżerować indyka przy stole pomocniczym.3. Ułożyć na wygrzanych talerzach porcję indyka, ziemniaków purée, fasolki szparagowej z wody.4. Podawać gościom talerze z wyporcjowanymi potrawami. |
|--|

Który serwis obsługi powinni zastosować kelnerzy, stosując się do instrukcji serwowania dania głównego?

- A. Z półmiska niepełny.
- B. Talerzowy.
- C. Angielski.
- D. Rosyjski.