



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**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.09-01-18.01**
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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1. Karta zamówienia dla Gościa 1

1	Dodatek do zupy: barszcz czysty wpisane – <i>pasztecik z mięsem z ciasta francuskiego lub paluszki sezamowe</i>						
2	Dodatek skrobiowy do dania głównego: kotlet schabowy panierowany wpisane – <i>ziemniaki z wody lub frytki</i>						
3	Dodatek witaminowy do dania głównego: kotlet schabowy panierowany wpisane – <i>kapusta zasmażana lub brukselka z wody</i>						

Rezultat 2. Karta zamówienia dla Gościa 2

1	Dodatek do zakąski carpaccio wołowe wpisane – <i>pieczywo jasne i masło</i>						
2	Dodatek do zupy: rosół z kury wpisane – <i>makaron domowy</i>						
3	Dodatek skrobiowy do dania głównego: pulpety z dorsza wpisane – <i>ziemniaki z wody</i>						
4	Dodatek witaminowy do dania głównego: pulpety z dorsza wpisane – <i>marchewka z groszkiem lub surówka z marchewki i jabłka</i>						

Rezultat 3. Stół nakryty białą stołową

1	Stół nakryty moltonem						
2	Stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony						
3	Stół nakryty napperonem						
4	Serwetki płócienne ułożone w nakryciu Gościa 1 i Gościa 2 w tym samym miejscu						
5	Forma złożenia serwetek w nakryciu Gościa 1 i Gościa 2 jest taka sama						
6	Na środku stołu ustawiono menaż do przypraw						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Stół nakryty do zamówienia złożonego przez Gościa 1

1	Nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 1						
2	Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży						
3	Po lewej stronie nakrycia ułożony widelec stołowy duży						
4	Po prawej stronie nakrycia ustawiony tumbler lub szklanka						
5	Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu (ok. 1,0 – 1,5 cm)						

Rezultat 5. Stół nakryty do zamówienia złożonego przez Gościa 2

1	Nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 2						
2	Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży						
3	Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy duży						
4	Po lewej stronie nakrycia umieszczony talerzyk do pieczywa						
5	Po lewej stronie nakrycia umieszczony na talerzyku do pieczywa nóż do masła						

Rezultat 6. Lemoniada 0,5 l

1	Naczynie, w którym przygotowano napój, jest bez pęknięć, czyste, bez zacieków i tłustych plam						
2	Limonka pokrojona w plastry równej grubości, umieszczona w napoju						
3	Cukier całkowicie rozpuszczony w napoju – brak widocznych drobin						
4	Listki mięty dodane do napoju						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Sporządzenie 0,5 litra napoju bezalkoholowego – lemoniady

Zdający:

1	umył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie sporządzania napoju						
2	wyparzył i wyszorował limonki						
3	umył listki mięty						
4	pokroił limonkę nożem na desce						
5	wycisnął sok z limonki						
6	utrzymywał porządek na stanowisku: umył nóż, deskę oraz naczynia, których używał, odstawił czyste naczynia na wyznaczone do tego miejsce, umył blat stanowiska roboczego						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis