

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-19.06**
 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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądanego rezultatu uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Karta zamówienia Anny***W Tabeli 1, zapisane:*

1	zakąska zimna z dodatkami – roladki z nadzieniem chrzanowym, pieczywo, masło								
2	danie główne z dodatkami – cielęcina w jaśminowym sosie z karmelizowaną marchewką, kluski francuskie								
3	napój alkoholowy do dania głównego – wino białe wytrawne								

Rezultat 2. Karta zamówienia Grzegorza*W Tabeli 1, zapisane:*

1	zakąska zimna z dodatkami – roladki z nadzieniem chrzanowym, pieczywo, masło								
2	danie główne z dodatkami – bażant pieczony na burakach z rozmarynem, ziemniaki pieczone								
3	napój alkoholowy do dania głównego – wino czerwone wytrawne								

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Stół nakryty białą bielizną i zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę						
3	nakrycia oznaczone wizytówkami z napisami: Anna, Grzegorz						
4	forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w nakryciu Anny i Grzegorza, serwetki ułożone pomiędzy sztucami lub na talerzu do pieczywa						
5	po lewej stronie każdego nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
6	po prawej stronie każdego nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż stołowy duży, nóż stołowy średni						
7	nad nakryciami ułożona łyżka mała trzonkiem skierowana w prawą stronę, a pod nią widelec mały skierowany trzonkiem w lewą stronę						
8	po lewej stronie nakryć ustawiony talerz do pieczywa Ø17 cm z nożem do masła						
9	kieliszki do wina ustawione nad nożem dużym stołowym, goblety ustawione po prawej stronie kieliszka do wina						
10	sztuczki ułożone w odległości ok. 1÷1,5 cm od krawędzi stołu						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Dwie porcje roladek z nadzieniem chrzanowym i zaproponowanymi dodatkami

1	krawędzie talerzy z wyporcjowanymi roladkami z nadzieniem chrzanowym są czyste, bez zacieków i plam						
2	liście sałaty nie są mokre, nie wystają poza krawędzie talerzy						
3	roladki z nadzieniem chrzanowym ułożone są na sałacie						
4	każda porcja zakąski zawiera dwie sztuki roladek z nadzieniem chrzanowym						
5	roladki z nadzieniem chrzanowym mają porównywalne kształty i wielkości						
6	każda porcja roladek udekorowana pokrojonym pomidorem						
7	smak zakąski charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słony, nie za pikantny						
8	bagietka pokrojona na kromki						
9	masło ułożone na talerzu z czystymi krawędziami bez plam						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Nakrywanie stołu*Zdający:*

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	wykładanie sztuców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego dużego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara						
4	kieliszki do wina i goblety do wody przenosił na tacy						
5	talerze do pieczywa z nożami do masła ustawił po lewej stronie każdego z nakryć i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara						
6	przenosił sztuce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej						

Przebieg 2. Sporządzenie dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami*Zdający:*

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	umył sałatę, koper i pomidora, następnie osuszył						
3	posiekał koper i pokroił pomidor w cząstki						
4	obrał jaja i rozgniół je widelcem						
5	połączył wszystkie składniki nadzienia i wymieszał na jednolitą masę						
6	plastry szynki posmarował równomiernie nadzieniem, uformował roladki w rulon						
7	wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym						
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3. Przebieg podania dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami

Zdający:

1	podał wieloporcjowo pieczywo i masło przed podaniem zakąski zimnej								
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami zakąski trzymając talerze w lewej dłoni lub z talerzami ustawionymi na tacy kelnerskiej								
3	podał dwie porcje zakąski podchodząc z prawej strony gościa								
4	ustawił zakąski na środku nakryć, pomiędzy sztucami każdego z gości								
5	podał zakąskę w pierwszej kolejności Annie								
6	podał zakąski na talerzach o średnicy 21 cm lub 26 cm								
7	pieczywo podał w koszyku wyłożonym serwetą płócienną								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis