

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

T.09-X-19.01
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Mycie mechaniczne **nie wpływa** na jakość sensoryczną

- A. sałaty.
- B. ogórka.
- C. marchwi.
- D. pomidora.

Zadanie 2.

Optymalna temperatura przechowywania *sera fety* wynosi

- A. $-1 \div 1^{\circ}\text{C}$
- B. $2 \div 6^{\circ}\text{C}$
- C. $8 \div 12^{\circ}\text{C}$
- D. $14 \div 18^{\circ}\text{C}$

Zadanie 3.

Do warzyw trwałych pod względem czasu przechowywania zalicza się

- A. rzodkiewkę.
- B. szpinak.
- C. cebulę.
- D. brokuł.

Zadanie 4.

Ragout to potrawa

- A. duszona.
- B. pieczona.
- C. smażona.
- D. gotowana.

Zadanie 5.

Który proces obróbki cieplnej należy zastosować, sporządzając naleśniki biszkoptowe?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Pieczenie.
- D. Gotowanie.

Zadanie 6.

Z którego warzywa **nie sporządza** się surówek?

- A. Kalafiora.
- B. Karczocha.
- C. Kapusty białej.
- D. Selera naciowego.

Zadanie 7.

Jednym ze składników *salatki caprese* jest ser

- A. mascarpone.
- B. camembert.
- C. gorgonzola.
- D. mozzarella.

Zadanie 8.

Który deser sporządza się z wymienionych w tabeli surowców?

- A. Lody truskawkowe.
- B. Kisiel truskawkowy.
- C. Pudding truskawkowy.
- D. Galaretkę truskawkową.

Surowce
truskawki
woda
cukier
żelatyna
kwask cytrynowy

Zadanie 9.

Do sporządzenia drinka *Bloody Mary* należy użyć soku

- A. jabłkowego.
- B. buraczanego.
- C. pomidorowego.
- D. pomarańczowego.

Zadanie 10.

Sprzęt służący do przygotowania fondue serowego przedstawiony jest na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 11.

Które elementy wchodzi w skład *shakera bostońskiego*?

- A. Kubek mikserowy, głowica z sitkiem i przykrywką.
- B. Kubek mikserowy z sitkiem oraz przykrywką.
- C. Dwa kubki mikserowe szklany i metalowy.
- D. Dwa metalowe kubki mikserowe bez sitka.

Zadanie 12.

Do krojenia nabiału zgodnie z systemem HACCP należy stosować deski koloru

- A. białego.
- B. żółtego.
- C. zielonego.
- D. czerwonego.

Zadanie 13.

Korzystając z informacji zawartych w tabeli, oblicz ile kilogramów kwaśnych jabłek potrzeba do sporządzenia 50 porcji surówki z pora.

- A. 0,15 kg
- B. 0,30 kg
- C. 1,20 kg
- D. 1,50 kg

<i>Normatyw surowcowy na 10 porcji surówki z porów</i>	
Surowiec	Ilość
por	1 250 g
kwaśne jabłka	300 g
marchew	50 g
majonez	150 g
cukier	10 g
sól	do smaku

Zadanie 14.

Którą potrawę sporządzi kucharz, posługując się normatywem surowcowym z tabeli?

- A. Naleśniki z serem.
- B. Kluski leniwe.
- C. Kluski śląskie.
- D. Kopytka.

Normatyw surowcowy	
Składniki	Ilość
Ser twarogowy	800 g
Jaja	4 szt.
Cukier	60 g
Mąka pszenna	250 g
Masło do polania	50 g
Bułka tarta do posypania	20 g
Sól	do smaku

Zadanie 15.

Do sporządzenia 6 porcji *Sangrii* wykorzystuje się 750 ml wina czerwonego, 240 ml soku pomarańczowego, 40 ml koniaku i 45 g cukru. Oblicz ile wina i soku pomarańczowego należy przygotować do sporządzenia 16 porcji napoju.

- A. Wino czerwone 0,2 l, sok pomarańczowy 0,64 l
- B. Wino czerwone 0,2 l, sok pomarańczowy 6,4 l
- C. Wino czerwone 2 l, sok pomarańczowy 0,64 l
- D. Wino czerwone 2 l, sok pomarańczowy 6,4 l

Zadanie 16.



Na rysunkach przedstawiono kolejne etapy wykonania

- A. twista.
- B. crusty.
- C. zesta.
- D. garni.

Zadanie 17.

Pieczyczo należy podać gościowi na talerz płaski o średnicy

- A. 28 cm
- B. 23 cm
- C. 19 cm
- D. 17 cm

Zadanie 18.

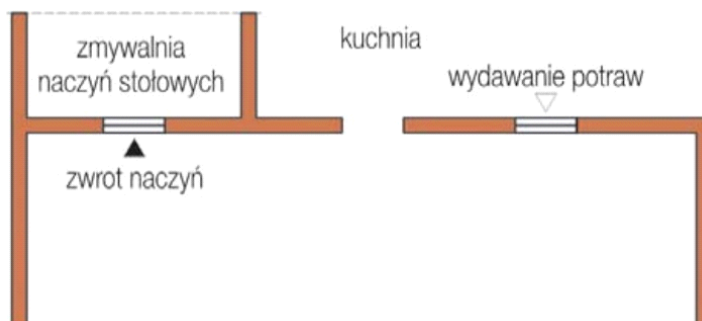
Skrót GMP oznacza

- A. dobrą praktykę higieniczną.
- B. dobrą praktykę produkcyjną.
- C. analizę krytycznych punktów kontroli.
- D. wyłącznie surowce z upraw ekologicznych.

Zadanie 19.

Który system ekspedycji stosowany w zakładach gastronomicznych samoobsługowych przedstawiony został na rysunku?

- A. Liniowy.
- B. Stoiskowy.
- C. Okienkowy.
- D. Schodkowy.



Zadanie 20.

W brygadowym systemie obsługi konsumentów kelnerzy mogą jednocześnie obsłużyć od

- A. 20 do 50 gości.
- B. 60 do 100 gości.
- C. 120 do 150 gości.
- D. 170 do 200 gości.

Zadanie 21.

Która z osób zatrudnionych w restauracji należy do grupy pracowników usługowych?

- A. Kucharz.
- B. Cukiernik.
- C. Sommelier.
- D. Magazynier.

Zadanie 22.

Na rysunku miejsce ustawienia gobleta do wody oznaczone zostało cyfrą

- A. 1
- B. 2
- C. 3
- D. 4



Zadanie 23.

Lunch należy podawać w godzinach

- A. 7:00÷10:00
- B. 10:00÷12:00
- C. 12:00÷15:00
- D. 15:00÷17:00

Zadanie 24.

Kelner porusza się wokół stołu w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, jeżeli serwuje gościom

- A. zupę z kubka.
- B. napój w filiżance.
- C. deser w pucharku.
- D. zakąskę z półmiska.

Zadanie 25.

<i>Zamówienie</i>	
Zakąska zimna	Śledź marynowany z suszonymi pomidorami
Dodatek do zakąski zimnej	Pieczywo mieszane
Napój alkoholowy	Wódka czysta

Na podstawie zamieszczonego w tabeli zamówienia wskaż kolejne czynności obsługi gościa serwisem francuskim.

- A. Serwowanie napoju alkoholowego, serwowanie dodatku do zakąski zimnej, przygotowanie nakrycia, serwowanie zakąski.
- B. Przygotowanie nakrycia, serwowanie napoju alkoholowego, serwowanie zakąski zimnej, serwowanie dodatku do zakąski zimnej.
- C. Przygotowanie nakrycia, serwowanie dodatku do zakąski zimnej, serwowanie napoju alkoholowego, serwowanie zakąski zimnej.
- D. Serwowanie dodatku do zakąski zimnej, serwowanie zakąski zimnej, przygotowanie nakrycia, serwowanie napoju alkoholowego.

Zadanie 26.

Jarzyny zamówione jako dodatek do karkówki w sosie pieczeniowym z kluskami kładzionymi należy podać na

- A. oddzielnym talerzu ustawionym powyżej nakrycia.
- B. oddzielnym talerzu ustawionym po lewej stronie nakrycia.
- C. oddzielnym talerzu ustawionym po prawej stronie nakrycia.
- D. talerzu do dania głównego razem z karkówką w sosie i kluskami.

Zadanie 27.

Typowym daniem śniadaniowym kuchni hiszpańskiej jest

- A. churros z gorącą czekoladą.
- B. wędzony łosoś ze świeżym koperkiem.
- C. brązowy kozi ser przygotowany na słodko.
- D. tost ze świeżymi owocami i bitą śmietaną.

Zadanie 28.

Którą potrawę należy zaliczyć do dań koszernych podawanych w kuchni żydowskiej?

- A. Kaczkę pieczoną z jabłkami.
- B. Gulasz z szynki wieprzowej.
- C. Krewetki duszone w białym winie.
- D. Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym.

Zadanie 29.

Gościom z Francji do każdego posiłku należy zaproponować

- A. kawę i sok owocowy.
- B. piwo i wodę gazowaną.
- C. herbatę i sok warzywny.
- D. wino i wodę niegazowaną.

Zadanie 30.

Gość, który zamówił omlet biskoptowy, otrzyma deser

- A. zimny.
- B. gorący.
- C. płonący.
- D. mrożony.

Zadanie 31.

Kawa *caffè latte* powstaje z kawy espresso z dodatkiem

- A. syropu czekoladowego.
- B. lodów waniliowych.
- C. spienionego mleka.
- D. skórki cytrynowej.

Zadanie 32.

Do nakrycia stołu bankietowego o średnicy 185 cm należy przeznaczyć obrus o średnicy

- A. 185 cm
- B. 205 cm
- C. 225 cm
- D. 245 cm

Zadanie 33.

Wyporcjowane musy i kremy należy podawać w

- A. gobletach.
- B. kokilkach.
- C. gerydonach.
- D. pucharkach.

Zadanie 34.

Sztućce do pstrąga pieczonego przedstawione są na rysunku



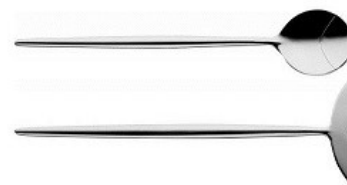
A.



B.



C.



D.

Zadanie 35.

Które owoce wykorzystano do dekoracji drinków przedstawionych na rysunku?

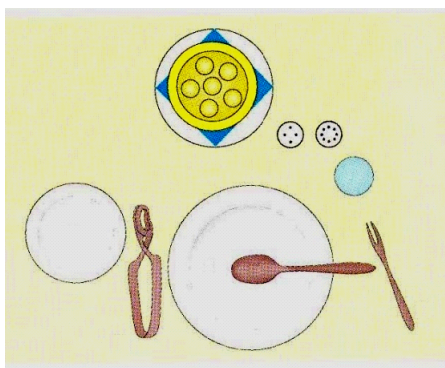
- A. Liczi.
- B. Pitaji.
- C. Karamboli.
- D. Miechunki.



Zadanie 36.

Przedstawione na rysunku nakrycie przygotowane zostało do podania

- A. ostryg.
- B. kawioru.
- C. langusty.
- D. ślimaków.



Zadanie 37.

Którą technikę przygotowania potrawy przedstawiono na rysunku?

- A. Flambirowanie.
- B. Tranżerowanie.
- C. Filetowanie.
- D. Trybowanie.



Zadanie 38.

Którą z metod podawania potraw i napojów należy zastosować, jeśli goście zamówili przyjęcie w stylu rodzinnym?

- A. Niemiecką.
- B. Francuską.
- C. Angielską.
- D. Rosyjską.

Zadanie 39.

Suflet bananowy należy podać gościom metodą

- A. rosyjską.
- B. angielską.
- C. francuską.
- D. niemiecką.

Zadanie 40.

Na którym przyjęciu do zadań kelnera należy roznoszenie na tacach wyporcjowanych napojów i drobnych przekąsek?

- A. Przyjęciu koktajlowym.
- B. Przyjęciu mieszanym.
- C. Oficjalnym obiedzie.
- D. Uroczystej kolacji.