

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.09-01-19.01**
 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

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 oceny		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. Karta zamówienia gości <i>W Tabeli 1, wpisane:</i>							
1	zakąska zimna – <i>befszyk tatarski</i>						
2	zupa – <i>krem z pomidorów z nutą bazylii</i>						
3	dodatek do zupy – <i>grzanki czosnkowe lub groszek ptysiowy</i>						
4	wino do dania głównego – <i>wino white dry</i>						
Rezultat 2. Normatyw surowcowy na 2 porcje kremu sultańskiego <i>W Tabeli 2, wpisane:</i>							
1	śmietanka 30% tłuszczu – <i>200</i>						
2	cukier puder – <i>8</i>						
3	kakao w proszku – <i>8</i>						
4	rodzynki – <i>20</i>						
5	migdały całe – <i>10</i>						
6	bezy – <i>40</i>						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Stół nakryty 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	po lewej stronie każdego nakrycia ułożone od strony talerza: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
4	po prawej stronie każdego nakrycia ułożone od strony talerza: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni						
5	złożone serwetki płócienne ułożone pomiędzy sztućcami lub na talerzyku do pieczywa						
6	sztućce ułożone w odległości ok. 1÷1,5 cm od krawędzi stołu						
7	po lewej stronie nakryć ustawione talerzyki do pieczywa						
8	na talerzykach do pieczywa brak noży do masła						
9	kieliszki do wina białego ustawione nad nożem dużym stołowym, goblety do wody ustawione po prawej stronie kieliszka do wina						
10	brak zastawy do napoju gorącego i cukiernicy w nakryciu						

Rezultat 4. Dwie porcje kremu sultańskiego

1	naczynia do deseru czyste, bez zacieków i plam						
2	porcje deseru o zwartej konsystencji (nie rozlewające się)						
3	w porcjach deseru widoczne dwie warstwy kremu jasna i ciemna						
4	rodzynki i migdały rozdrobnione połączone z połową bitej śmietanki						
5	brak grudek kakao w ciemnej części kremu						
6	spód naczynia wyłożony bezą						
7	porce deseru udekorowane bezą i bakaliami						
8	smak zakąski charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słodki, nie za gorzki, brak zmaślenia śmietanki						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Nakrywanie stołu*Zdający:*

1	tacę i zastawę stołową przynosił na/w lewej dłoni, a układał/ustawiał ją na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
2	wykładanie sztućców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego dużego (do dania głównego) i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara						
3	kieliszki do wina białego i goblety do wody przynosił na tacy						
4	talerze do pieczywa ustawił po lewej stronie nakrycia i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara						
5	przynosił talerze do pieczywa na tacy lub na dłoni wyłożonej serwetą kelnerską						

Przebieg 2. Sporządzanie dwóch porcji kremu sultańskiego*Zdający:*

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	przeprowadził obróbkę wstępną rodzynek i migdałów						
3	wytarował wagę przed odważeniem cukru pudru i kakao						
4	za pomocą sita przesiał kakao						
5	ubijał śmietankę mikserem posługując się sprzętem zgodnie z zasadami bezpieczeństwa						
6	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						
7	wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Przebieg podania dwóch porcji kremu sultańskiego

Zdający:

1	przed podaniem deseru zebrał ze stołu zbędną zastawę stołową						
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami deseru ustawionymi na tacy kelnerskiej						
3	podał dwie porcje deseru w pucharkach ustawionych na podstawce podchodząc z prawej strony gościa						
4	ustawił pucharki na talerzykach wyłożonych serwetką						
5	ustawił deser na środku nakryć każdego z gości						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis