

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**  
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**T.09-01-19.01**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2019**  
**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. **KARTĘ OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z obsługą gości zgodnie z przyjętym przez kelnera zamówieniem.

Pracownik restauracji przyjął zgłoszenie rezerwacji stolika na obiad, złożone przez dwóch gości, którzy zamówili takie same zestawy potraw.

Dobierz, uwzględniając zamówienia przyjęte od gości, z karty menu restauracji zimną zakąskę z mięsa zwierząt rzeźnych, do której konsumenci zamówili już pieczywo, oliwę i marynaty, jarską zupę z dodatkiem oraz napój alkoholowy do dania głównego. Uzupełnij Tabelę 1. *Karta zamówienia gości*, uwzględniając wszystkie zamówione oraz dobrane potrawy i napoje.

Oblicz, korzystając z normatywu surowcowego na 5 porcji kremu sułtańskiego niezbędną ilość surowców do przygotowania 2 porcji tego kremu, uzupełniając Tabelę 2. *Normatyw surowcowy na 2 porcje kremu sułtańskiego*.

*Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do nakrycia stołu.*

Nakryj stół do zamówionego menu, uwzględnij elementy dekoracyjne.

*Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia deseru.*

Sporządź dwie porcje deseru – kremu sułtańskiego zgodnie z obliczonym przez siebie normatywem surowcowym i sposobem wykonania zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym. Wszystkie surowce z wyjątkiem cukru pudru i kakao zostały odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Cukier puder i kakao pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających, oznaczonego nazwą Magazyn, a następnie odważ.

Dobierz zastawę stołową do podania gościom deseru. Uporządkuj nakrycia gości, a następnie podaj dwie porcje deseru.

*Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania deseru.*

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś deser, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce, z którego go pobrałeś. Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

<b>Zamówienie gości</b>		
<b>Element posiłku</b>	<b>Potrawy i napoje</b>	<b>Dodatki</b>
Zakąska zimna	<i>Dobiera kelner</i>	Pieczycwo, oliwa, marynaty
Zupa	<i>Dobiera kelner</i>	<i>Dobiera kelner</i>
Danie główne	Pierś z kurczaka faszerowana cukinią i grillowaną papryką w sosie serowym	Ziemniaki opiekane, zestaw surówek
Wino do dania głównego	<i>Dobiera kelner</i>	X
Deser	Krem sułtański	
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana	
Napoje bezalkoholowe gorące	Café latte macchiato	Cukier

### **Karta menu restauracji (fragment)**

<b>Zakąski zimne</b>	
Jaja faszerowane avocado	Indyk na musie z brzoskwiń
Befszyk tatarski	Koktajl z owoców morza
Sałata z fetą i oliwkami w dressingu ziołowym	Tatar z łososia
Rolada drobiowa z orzechami	Sałatka caprese
<b>Zupy</b>	
Żurek staropolski z kiełbasą	Flaki wołowe
Rosół drobiowy	Krem z morszczuka z chipsem selerowym
Krem z pomidorów z nuta bazylii	Grochówka
<b>Dodatki do zup</b>	
Grzanki czosnkowe	Kołoduny litewskie
Pasztecik z kapustą i grzybami z ciasta francuskiego	Uszka z pieczarkami
Groszek ptysiowy	Przepiórcze jaja
<b>Napoje alkoholowe</b>	
Wino musujące red dry	Wino white sweet
Wino musujące white semi sweet	Wino red dry
Wino white dry	Wino red semi sweet
Wino white semi sweet	Wino red sweet

### Normatyw surowcowy i sposób sporządzania kremu sułtańskiego

Nazwa surowca	Ilość surowca na 5 porcji [g]	Sposób wykonania
Śmietanka 30% tłuszczu	500	<ul style="list-style-type: none"><li>– przygotuj szklaną zastawę stołową do podania kremu,</li><li>– umyj i odsącz rodzynki,</li><li>– migdały sparz, obierz i rozdrobnij,</li><li>– schłodzoną śmietankę ubij na sztywną masę,</li><li>– dodaj cukier puder pod koniec ubijania śmietanki,</li><li>– połowę ubitej śmietanki połącz z rodzynkami i migdałami (pozostaw część bakalii do dekoracji),</li><li>– pozostałą część śmietanki połącz z przesianym kakao,</li><li>– dno przygotowanej zastawy wyłóż bezami, następnie przełóż śmietankę z bakalią i śmietankę kakaową,</li><li>– udekoruj deser wykorzystując pozostałe bakalie i bezę.</li></ul>
Cukier puder	20	
Kakao w proszku	20	
Rodzynki	50	
Migdały całe	25	
Bezy	100	

**Czas na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:**

- karta zamówienia gości – Tabela 1,
- normatyw surowcowy na 2 porcje kremu sułtańskiego – Tabela 2,
- stół nakryty białą zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości,
- dwie porcje kremu sułtańskiego,

oraz 2 przebiegi:

- nakrywania stołu,
- sporządzania i podania dwóch porcji kremu sułtańskiego.

**Tabela 1.****Karta zamówienia gości**

<b>Element posiłku</b>	<b>Potrawy i napoje</b>	<b>Dodatki</b>
Zakąska zimna		
Zupa		
Danie główne		
Wino do dania głównego		X
Deser		X
Napoje bezalkoholowe zimne		X
Napoje bezalkoholowe gorące		

**Tabela 2.****Normatyw surowcowy na 2 porcje kremu sultńskiego**

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Ilość surowca na 5 porcji [g]</b>	<b>Ilość surowca na 2 porcje [g]</b>
Śmietanka 30% tłuszczu	500	
Cukier puder	20	
Kakao w proszku	20	
Rodzynki	50	
Migdały całe	25	
Bezy	100	