

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Wersja arkusza: **SG**

T.09-SG-20.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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 krerek 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”:

	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.

	B	C	
---	---	---	---

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.

Które pieczywo **nie może** być wykorzystane do spożycia?

- A. Czerstwe.
- B. Przypieczone.
- C. Z odstającą skórką.
- D. Z pleśnią na skórce.

Zadanie 2.

Sporządzone kotlety mielone, które nie zostały skierowane do bieżącego spożycia, przygotowując do przechowywania, należy wychłodzić do temperatury

- A. 4°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny.
- B. 2°C w czasie nie dłuższym niż 3 godziny.
- C. 8°C w czasie nie dłuższym niż 3 godziny.
- D. 10°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny.

Zadanie 3.

Którą obróbkę termiczną należy zastosować do sporządzania pulpetów mięsnych?

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

Zadanie 4.

Do sporządzenia steków z rostbefu należy zastosować mięso

- A. wieprzowe.
- B. wołowe.
- C. baranie.
- D. cielęce.

Zadanie 5.

Jaja są głównym składnikiem

- A. budyniu malinowego.
- B. omletu naturalnego.
- C. kotleta mielonego.
- D. musu jabłkowego.

Zadanie 6.

Sprzęt przedstawiony na rysunku ma zastosowanie do parzenia

- A. kawy espresso.
- B. kawy po turecku.
- C. herbaty liściastej.
- D. herbaty ekspresowej.



Zadanie 7.

Które urządzenie **nie może** być wykorzystane do pieczenia ciasta?

- A. Piekarnik.
- B. Szybkoar.
- C. Piec konwekcyjny.
- D. Kuchnia mikrofalowa.

Zadanie 8.

Przeprowadzając obróbkę wstępną marchwi podczas sporządzania surówki, należy wykonać kolejno czynności:

- A. mycia, obierania, sortowania.
- B. sortowania, obierania, mycia.
- C. mycia, obierania, płukania, rozdrabniania.
- D. mycia, obierania, rozdrabniania, doprawiania.

Zadanie 9.

Warzywa korzeniowe w tradycyjnej sałatce jarzynowej należy pokroić w

- A. paski.
- B. kostkę.
- C. plastry.
- D. piórka.

Zadanie 10.

Który element **nie jest** częścią składową receptury gastronomicznej?

- A. Nazwa potrawy.
- B. Sposób podania potrawy.
- C. Sposób wykonania potrawy.
- D. Normatyw surowcowy potrawy.

Zadanie 11.

Zupą niezagęszczaną jest

- A. krupnik.
- B. grochowa.
- C. krem z pomidorów.
- D. consommé z dziczyzny.

Zadanie 12.

Cechy masła	Próbka nr 1	Próbka nr 2	Próbka nr 3	Próbka nr 4
barwa	jasno żółta	żółta	intensywnie żółta	niejednolita
konsystencja	krucha	mazista	cieknąca	mazista
zapach	mleczny	śmietankowy	orzechowy	mleczny
smak	kwaśny	lekko kwaśny	zjełczały	lekko gorzki

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, wskaż numer próbki świeżego masła śmietankowego.

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

Zadanie 13.

Barwa młodego wina czerwonego charakteryzuje się odcieniem

- A. fioletowym.
- B. rubinowym.
- C. brunatnym.
- D. ceglastym.

Zadanie 14.

Świeże ostrygi należy podać na półmisku

- A. polanym sokiem cytryny.
- B. wyłożonym sałatą lodową.
- C. wyłożonym kruszonym lodem.
- D. ustawionym na podgrzewaczu.

Zadanie 15.

Kelner serwując pieczonego pstrąga z dodatkami z półmiska na talerz gościa, rybę powinien ułożyć

- A. na środku w górnej części talerza.
- B. na środku w dolnej części talerza.
- C. po lewej stronie w górnej części talerza.
- D. po prawej stronie w górnej części talerza.

Zadanie 16.

Do porcjowania mięsa gotowanego należy użyć deski koloru

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

Zadanie 17.

Krytycznym Punktem Kontroli (CCP) podczas transportu zakąsek zimnych w usłudze cateringowej jest

- A. czas schładzania zakąsek.
- B. czas przechowywania zakąsek.
- C. temperatura przewożenia zakąsek.
- D. temperatura przechowywania zakąsek.

Zadanie 18.

Jaki system obsługi zastosowano w restauracji hotelowej, jeśli kelnerzy przyjmują zamówienia na dania gorące i napoje, a sałatki i desery goście sami wybierają i przenoszą na stół z bufetów?

- A. Samoobsługi typu szwedzkiego.
- B. Samoobsługi typu czeskiego.
- C. Obsługi kelnerskiej.
- D. Obsługi mieszanej.

Zadanie 19.

Która umiejętność **nie ma wpływu** na wizerunek zawodowy kelnera?

- A. Zapewnienie najwyższej jakości obsługi gości.
- B. Identyfikowanie smaków i aromatów.
- C. Gra na instrumentach klawiszowych.
- D. Profesjonalne prezentowanie menu.

Zadanie 20.

Gość na obiad zamówił danie główne z surówką, wino wytrawne i wodę. Kelner obsługując gościa powinien podać potrawy i napoje w następującej kolejności:

danie główne, surówka, wino wytrawne, woda.	surówka, danie główne, wino wytrawne, woda.
--	--

A.

B.

woda, surówka, wino wytrawne, danie główne.	woda, surówka, danie główne, wino wytrawne.
--	--

C.

D.

Zadanie 21.

Kelner, podając potrawy i napoje na przyjęciu rodzinnym, powinien gości obsłużyć w następującej kolejności:

- A. dzieci, gość honorowy, gospodarze, kobiety, mężczyźni.
- B. dzieci, gość honorowy, kobiety, mężczyźni, gospodarze.
- C. gość honorowy, gospodarze, kobiety, mężczyźni, dzieci.
- D. gość honorowy, kobiety, mężczyźni, gospodarze, dzieci.

Zadanie 22.

Którą czynność kelner powinien wykonać podchodząc z prawej strony gościa?

- A. Przyjęcie zamówienia.
- B. Prezentacja wina w butelce.
- C. Serwis potraw z półmiska na talerz gościa.
- D. Podanie surówki jako dodatku do dania głównego.

Zadanie 23.

Które pytanie skierowane do gości przez kelnera przyjmującego zamówienie jest właściwe?

- A. Czy coś państwu podać?
- B. Czy państwo już wybrali?
- C. Czego państwo sobie życzą?
- D. Czy mogę przyjąć zamówienie?

Zadanie 24.

Miseczkę z wodą do opłukania opuszków palców kelner powinien podać gościowi do konsumpcji

- A. filetowanych pomarańczy.
- B. truskawek w czekoladzie.
- C. winogron.
- D. bananów.

Zadanie 25.

Informacją nieobowiązkową w karcie win jest

- A. nazwa wina.
- B. rocznik wina.
- C. nazwa producenta lub eksportera wina.
- D. nazwa szczepu winogron z których wyprodukowano wino.

Zadanie 26.

Zestaw których dodatków powinien zaproponować kelner, jeżeli gość zamówił pieczone roladki drobiowe?

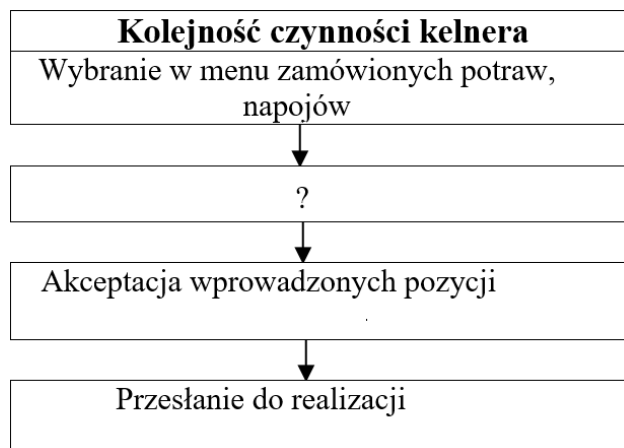
- A. Kasza gryczana, sos grzybowy, marchewka glazurowana.
- B. Ziemniaki glazurowane w maśle, puree brokułowe.
- C. Kopytka, sos myśliwski, marchewka glazurowana.
- D. Ziemniaki puree, kapustę zasmażaną.

Zadanie 27.

Do kaczki konfitowanej, kelner powinien zaproponować wino

- A. białe wytrawne.
- B. białe półsłodkie.
- C. czerwone wytrawne.
- D. czerwone półsłodkie.

Zadanie 28.



Określ brakującą w przedstawionym schemacie czynność, którą kelner wykona za pomocą przenośnego terminalu kelnerskiego przekazując zamówienia do realizacji.

- A. Wprowadzenie daty operacji.
- B. Wprowadzenie nazwiska kelnera.
- C. Wprowadzenie wysokości stawek podatku VAT.
- D. Wprowadzenie ilości zamówionych potraw, napojów.

Zadanie 29.

Sztućców serwisowych kelner **nie powinien zastosować** podając dania serwisem

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. niemieckim.
- D. francuskim.

Zadanie 30.

Przedstawioną na rysunku zastawę szklaną kelner użyje do podania

- A. hot drinks.
- B. party drinks.
- C. coffee drinks.
- D. picker uppers.



Zadanie 31.

Do nakrycia stołu długości 120 cm i szerokości 90 cm, kelner powinien przygotować obrus o wymiarach

- A. długość 150 cm i szerokość 120 cm
- B. długość 180 cm i szerokość 140 cm
- C. długość 180 cm i szerokość 150 cm
- D. długość 220 cm i szerokość 180 cm

Zadanie 32.

Na rysunku przedstawiono kieliszek do podania

- A. wina czerwonego.
- B. wina białego.
- C. grappy.
- D. sherry.



Zadanie 33.

Do kolacji zaplanowano napoje: Campari orange na aperitif, dwa rodzaje wina czerwonego i wodę. Kelner przygotowując stół do tego posiłku oprócz gobletu powinien ustawić na stole

- A. szkło do aperitif, dwa kieliszki do wina czerwonego.
- B. szkło do aperitif, kieliszek do wina czerwonego.
- C. dwa kieliszki do wina czerwonego.
- D. kieliszek do wina czerwonego.

Zadanie 34.

Podczas serwisu angielskiego czynnością niewskazana jest

- A. filetowanie upieczonej ryby.
- B. dzielenie pieczeni wołowej.
- C. filetowanie pomarańczy.
- D. obieranie warzyw.

Zadanie 35

Za nieprawidłowe podanie konsumentowi dania głównego na zimnym talerzu odpowiada

- A. kelner.
- B. kucharz.
- C. kierownik sali.
- D. pomocnik kucharza.

Zadanie 36.

Przy podaniu naleśników flambirowanych, wskazane jest zastosowanie przez kelnera serwisu

- A. francuskiego uproszczonego.
- B. francuskiego pełnego.
- C. amerykańskiego.
- D. angielskiego.

Zadanie 37.

W jakiej odległości od krawędzi stołu należy ułożyć talerze i sztućce, nakrywając stół na bankiet zasiadany?

- A. 0,5 cm
- B. 1,5 cm
- C. 2,5 cm
- D. 3,5 cm

Zadanie 38.

Która czynność **nie należy** do obowiązków kelnera podczas obsługi gości siedzących przy stole podczas przyjęcia zasiadanego?

- A. Utrzymywanie porządku na bufecie.
- B. Podawanie do stołu potraw i napojów.
- C. Realizacja dodatkowych zamówień i życzeń gości.
- D. Sprzątanie ze stołu zastawy stołowej po konsumpcji dań.

Zadanie 39.

Kelner obsługując gościa w pokoju hotelowym wykorzysta

- A. tacę lub wózek serwisowy.
- B. tacę lub pomocnik kelnerski.
- C. wózek kelnerski lub stolik koktajlowy.
- D. wózek chłodniczy do deserów lub bismar.

Zadanie 40.

Obowiązkiem kelnerów po zakończonym przyjęciu okolicznościowym jest

- A. odkurzenie wykładzin i umycie podłogi w sali bankietowej.
- B. zabezpieczenie pozostałych po przyjęciu potraw i napojów.
- C. zebranie ze stołów zastawy stołowej i jej umycie.
- D. rozliczenie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej.