



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-20.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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 pożądane rezultaty 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						
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>						
Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny						
Rezultat 1. Karta zamówienia gości <i>W Tabeli 1, zapisane:</i>						
1	zamówienie kobiety: danie główne – tuńczyk grillowany, dodatek skrobiowy – ziemniaki pieczone <i>lub</i> frytki					
2	zamówienie kobiety: dodatek witaminowy do dania głównego – mix sałat z sosem winegret					
3	zamówienie kobiety: napój alkoholowy do dania głównego – wino białe sec					
4	zamówienie mężczyzny: danie główne – befsztyk Chateaubriand, dodatek skrobiowy – ziemniaki pieczone <i>lub</i> frytki					
5	zamówienie mężczyzny: dodatek witaminowy do dania głównego – mix sałat z sosem winegret					
6	zamówienie mężczyzny: napój alkoholowy do dania głównego – wino czerwone sec					
Rezultat 2. Stół nakryty białą stołową						
1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu					
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę					
3	na obrusie rozłożony napperon					
4	forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w obu nakryciach, serwetki ułożone pomiędzy sztuccami lub na talerzu do pieczywa					

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę

1	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż do ryb, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, nóż stołowy średni						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec do ryb, widelec stołowy średni, widelec stołowy średni						
3	ostrza noży skierowane do środka nakrycia						
4	nad nakryciem ułożona łyżka mała, trzonkiem skierowanym w prawą stronę						
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła						
6	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do ryb, goblet ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina						

Rezultat 4. Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę

1	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż do steków, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, nóż stołowy średni						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni, widelec stołowy średni						
3	nad nakryciem ułożona łyżka mała, trzonkiem skierowanym w prawą stronę						
4	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do steków, goblet ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina						
6	nakrycie oznaczone wizytówką z napisem mężczyzna						

Rezultat 5. Dwie porcje musu owocowego z jogurtem

1	mus owocowy z jogurtem wyporcjowany w pucharkach						
2	krawędzie pucharków z wyporcjowanym musem owocowym z jogurtem czyste, bez zacieków i plam						
3	widoczne trzy warstwy deseru - od dołu mandarynka, jogurt, kiwi						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Nakrywanie stołu*Zdający:*

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

Przebieg 2. Przygotowanie i serwowanie napoju bezalkoholowego*Zdający:*

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	pokroił cytrynę w plastry lub półplastry na desce						
3	plastry/półplastry cytryny włożył do dzbanka i zalał je wodą niegazowaną						
4	nalewanie wody rozpoczął od kobiety						
5	nalął wodę do gobletów, 2/3 pojemności kieliszka						
6	obsługiwał gości poruszając się wokół stołu w prawą stronę						
7	resztę wody pozostawił w dzbanku na stole do dyspozycji gości						

Numer
stanowiska

Przebieg 3. Sporządzanie i serwowanie dwóch porcji musu owocowego z jogurtem

Zdający:

1	sprawił czystość zastawy stołowej						
2	do obierania owoców użył noża						
3	zmiksował osobno owoce mandarynek i kiwi						
4	dodał cukier do owoców						
5	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, umył naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						
6	sprzątnął stół gości przed podaniem deseru pozostawiając na nim małe łyżki, goblety i dzbanek z wodą						
7	podszedł do stołu z dwoma pucharkami z deserem, trzymając je w lewej dłoni lub na tacy kelnerskiej						
8	podał deser w pucharku ustawionym na małym talerzu/podstawce, na której została ułożona papierowa serwetka						
9	podał desery z prawej strony gości, w pierwszej kolejności kobiecie						
10	ustawił desery na środku nakryć, przed gośćmi						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis