

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**
Wersja arkusza: **X**

T.10-X-16.08
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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.

Do grupy usług dodatkowych świadczonych przez zakłady gastronomiczne zalicza się

- A. sporządzanie potraw do konsumpcji na miejscu.
- B. dostarczanie posiłków do zakładów pracy.
- C. organizowanie występów artystycznych.
- D. aranżowanie spotkań literackich.

Zadanie 2.

Do obsługi klientów w BSO (barach szybkiej obsługi) stosuje się metodę

- A. kelnerską.
- B. samoobsługową.
- C. kelnerską w połączeniu z barmańską.
- D. samoobsługową w połączeniu z barmańską.

Zadanie 3.

Do usług kulturalno-rozrywkowych świadczonych przez zakłady gastronomiczne na rzecz konsumentów należy zaliczyć organizowanie

- A. przerw kawowych.
- B. konferencji i szkoleń.
- C. wystaw artystycznych.
- D. przyjęć okolicznościowych.

Zadanie 4.

Działalność barów typu fast-food, posiadających jednakową ofertę gastronomiczną, należy zaliczyć do usług świadczonych przez gastronomię

- A. indywidualną.
- B. systemową.
- C. specjalną.
- D. hotelową.

Zadanie 5.

Zamieszczone zamówienie usługi gastronomicznej jest niekompletne, ponieważ **nie zawiera** danych

- A. o liczbie kelnerów.
- B. o liczbie personelu.
- C. o liczbie stołów i krzeseł.
- D. o liczbie i charakterze gości.

Zamówienie usługi gastronomicznej
<ul style="list-style-type: none">• Data przyjęcia: 19 listopada 2016 r.• Godzina przyjęcia: 19:00• Okoliczności przyjęcia: jubileusz firmy• Charakter usługi: sala restauracji• Forma przyjęcia: zasiadane• Budżet na osobę: 150 zł/osobę• Oczekiwania dodatkowe:<ul style="list-style-type: none">– podanie tortu o godz. 23:00

Zadanie 6.

Ile naczyń szklanych dla 50 gości powinien przygotować barman na cocktail party, jeżeli zaplanowano podanie 50 soft drinków oraz 30 long drinków i 20 short drinków?

- A. 20 kieliszków koktajlowych i 80 szklanek typu highball.
- B. 50 kieliszków koktajlowych i 50 szklanek old fashioned.
- C. 100 szklanek typu highball.
- D. 100 szklanek old fashioned.

Zadanie 7.

W ofercie restauracji promującej potrawy kuchni węgierskiej należy zaplanować zupę

- A. solankę.
- B. cebulową.
- C. gulaszową.
- D. minestrone.

Zadanie 8.

W jakiej temperaturze, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej, należy serwować gorące napoje?

- A. 65°C
- B. 75°C
- C. 80°C
- D. 95°C

Zadanie 9.

Do podania gościom zakąski gorącej - suflet serowy, należy zastosować serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

Zadanie 10.

Którą czynność kelner powinien wykonać, podchodząc z prawej strony gościa?

- A. Przyjąć zamówienie.
- B. Nalać gorącą zupę z wazy.
- C. Podać danie główne wyporcjowane.
- D. Podać surówki jako dodatek do dania głównego.

Zadanie 11.

Łyżka przedstawiona na rysunku służy do

- A. konsumpcji zup specjalnych podawanych w filiżankach.
- B. konsumpcji ostryg świeżych podawanych na lodzie.
- C. ekspedycji zakąsek zimnych w bufetach.
- D. ekspedycji sosów zimnych w bufetach.



Zadanie 12.

Na podstawie wytycznych restauracji „Miś” oblicz minimalną liczbę kelnerów niezbędną do kompleksowej obsługi 100 gości na przyjęciu typu amerykańskiego.

- A. 15 kelnerów.
- B. 16 kelnerów.
- C. 17 kelnerów.
- D. 18 kelnerów.

Wytyczne restauracji „Miś” do planowania przyjęć mieszanych

- 1 kelner do obsługi 1 metra stołu bufetowego;
- 1 kelner do obsługi 15-20 gości przy stołach konsumenckich;
- 3 metry stołu bufetowego przypada na pierwszych 20 gości, a na każdych następnym 10 gości 1 metr.

Zadanie 13.

Gościom preferującym potrawy kuchni żydowskiej należy zaproponować

- A. cymes i kugel.
- B. kulebiak i paschę.
- C. gazpacho i tarator.
- D. polentę i minestrone.

Zadanie 14.

Restauracja proponuje gościom bezpłatną degustację próbek nowej potrawy. Określ, w której fazie cyklu życia produktu na rynku znajduje się oferowana przez restaurację potrawa.

- A. Wprowadzenia.
- B. Wzrostu.
- C. Dojrzałości.
- D. Schyłku.

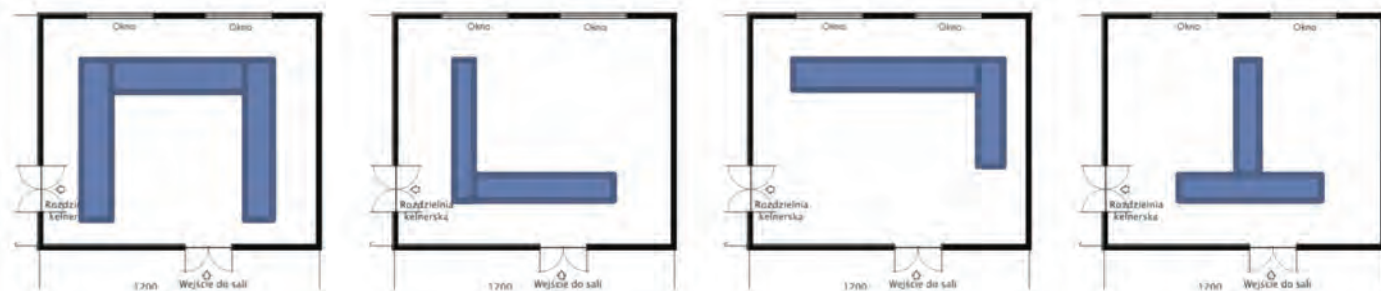
Zadanie 15.

Do reklam audiowizualnych stosowanych przez zakłady gastronomiczne należy zaliczyć

- A. reklamy w prasie.
- B. plakaty reklamowe.
- C. reklamy w telewizji.
- D. bilbordy reklamowe.

Zadanie 16.

Na którym schemacie sali konsumenckiej zaplanowano ustawienie stołów zgodnie z zasadami ustawiania stołów obowiązującymi podczas przygotowywania sali na przyjęcie zasiadane?



A.

B.

C.

D.

Zadanie 17.

Miejsce dla gościa honorowego – kobiety, na planie stołu w formie bloku „L” należy wyznaczyć

- A. na środku krótszego boku stołu.
- B. naprzeciwko gospodini przyjęcia.
- C. po prawej stronie miejsca dla gospodini.
- D. po prawej stronie miejsca dla gospodarza.

Zadanie 18.

Przedstawiony na ilustracji bufet przygotowany na

- A. aperitif.
- B. lampkę wina.
- C. obiad zasiadany.
- D. przerwę kawową.



Zadanie 19.

Zestaw bielizny stołowej służący do nakrywania stołów na przyjęcia zasiadane składa się

- A. z laufrów, setów i serwetek konsumenckich.
- B. z moltonów, obrusów i serwetek konsumenckich.
- C. z nakładek, skirtingów i serwetek konsumenckich.
- D. z napperonów, bieźników i serwetek konsumenckich.

Zadanie 20.

Jakiej długości obrus należy przygotować do nakrycia stołu w formie bloku „I” dla 12 osób, jeżeli zaplanowano odległość pierwszego nakrycia od krawędzi stołu 55 cm, a między środkami sąsiadujących nakryć 70 cm?

- A. 5 m
- B. 6 m
- C. 7 m
- D. 8 m

Zadanie 21.

Do porcjowania sałatek wyłożonych na stołach bufetowych należy podać sztucce przedstawione na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 22.

Kawiarnia wyposażona w przedstawioną na rysunku zastawę szklaną serwuje kawę

- A. espresso z mlekiem.
- B. podwójne espresso.
- C. po irlandzku.
- D. po turecku.



Zadanie 23.

Ile kompletów zastawy stołowej z uwzględnieniem 100% zapasu należy przygotować, jeżeli obecność na przyjęciu potwierdziło 150 gości?

- A. 400 kompletów.
- B. 300 kompletów.
- C. 250 kompletów.
- D. 150 kompletów.

Zadanie 24.

Realizację zamówienia złożonego z zupy, dania głównego, zakąski zimnej i wody, kelner powinien rozpocząć od podania

- A. dania głównego.
- B. zakąski zimnej.
- C. wody.
- D. zupy.

Zadanie 25.

Którą czynność powinien wykonać kelner w pierwszej kolejności, jeżeli goście zamówili butelkę starego czerwonego wina?

- A. Dekantację wina.
- B. Degustację próbki wina.
- C. Prezentację butelki z winem.
- D. Otworzenie butelki z winem.

Zadanie 26.

Na podstawie normatywu surowcowego oblicz, ile kawy i miodu należy użyć do sporządzenia 50 porcji napoju.

- A. 75 g kawy i 600 ml miodu.
- B. 150 g kawy i 600 ml miodu.
- C. 225 g kawy i 1500 ml miodu
- D. 375 g kawy i 1500 ml miodu.

Kawa latte z miodem i cynamonem Normatyw surowcowy na 2 porcje
Kawa – 15 g Mleko – 400 ml Miód – 60 ml Cynamon – do smaku

Zadanie 27.

Receptura sporządzenia 5 porcji napoju mieszanego przewiduje zużycie 200 ml ginu i 100 ml wytrawnego wermutu. Ile ginu i wermutu należy przygotować do sporządzenia 20 porcji tego napoju?

	Ilość ginu [ml]	Ilość wytrawnego wermutu [ml]
A.	200	100
B.	400	200
C.	800	400
D.	1000	500

Zadanie 28.

Ile kilogramów mięsa należy dostarczyć do produkcji 50 porcji filetu z indyka w sosie śmietanowo-ziolowym, jeżeli zgodnie z normatywem surowcowym z 0,8 kg filetu sporządza się 10 porcji?

- A. 4,00 kg
- B. 8,00 kg
- C. 12,00 kg
- D. 20,00 kg

Zadanie 29.

Na przyjęcie bufetowe dla 150 osób zaplanowano po 200 ml wina białego i po 100 ml wina czerwonego. Ile butelek o pojemności 0,75 litra każdego z win należy pobrać do przygotowania baru na to przyjęcie?

	Liczba butelek z winem białym	Liczba butelek z winem czerwonym
A.	20	10
B.	40	20
C.	30	15
D.	40	40

Zadanie 30.

Cena zakupu butelki miodu pitnego o pojemności 0,75 litra u producenta wynosi 40,00 zł. Którą cenę gastronomiczną brutto butelki tego napoju należy wpisać w karcie alkoholu restauracji, jeżeli zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 150%, a stawka podatku VAT wynosi 23%?

- A. 65,00 zł
- B. 97,00 zł
- C. 109,20 zł
- D. 123,00 zł

Zadanie 31.

Właściciel baru kupił 10 litrów wina w cenie 20,00 zł za 1 litr. Oblicz cenę gastronomiczną brutto 100 ml tego napoju, jeżeli marża gastronomiczna wynosi 300%, a stawka podatku VAT 23%.

- A. 4,92 zł
- B. 6,00 zł
- C. 8,00 zł
- D. 9,84 zł

Zadanie 32.

Oblicz cenę gastronomiczną netto 1 porcji zupy pieczarkowej, jeżeli 2,00 zł jest kosztem zakupu surowca, a marża gastronomiczna wynosi 200%.

- A. 2,00 zł
- B. 4,00 zł
- C. 6,00 zł
- D. 8,00 zł

Zadanie 33.

Jaką marżę stosuje zakład gastronomiczny, jeżeli całkowity koszt produkcji 10 zestawów obiadowych wyniósł 100,00 zł, cena tego zestawu w karcie menu wynosi 32,40 zł, a 2,40 zł to obliczona wartość podatku od cen towarów i usług?

- A. 100%
- B. 200%
- C. 248%
- D. 300%

Zadanie 34.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz kwotę do zapłaty za zrealizowaną usługę gastronomiczną uwzględniając wpłaconą przez klienta zaliczkę w wysokości 1 000,00 zł.

- A. 2 800,00 zł
- B. 3 200,00 zł
- C. 3 800,00 zł
- D. 4 800,00 zł

Dane organizacji usługi gastronomicznej	Wartość brutto (w zł)
Konsumpcja dla 20 osób	3 200,00
Usługi dodatkowe:	
– parking za 5 aut	100,00
– tort urodzinowy	200,00
– animatorka zabaw dla dzieci	300,00

Zadanie 35.

Do kosztów zmiennych ponoszonych przez zakład gastronomiczny należy zaliczyć koszty

- A. najmu lokalu.
- B. zakupu surowców.
- C. amortyzacji urządzeń.
- D. płacy pracowników stałych.

Zadanie 36.

Na podstawie zamieszczonej wstępnej kalkulacji usługi, sporządzonej na 2 tygodnie przed terminem realizacji, oblicz kwotę do zapłaty, jeżeli w dniu realizacji usługi udzielono 20% opustu na potrawy.

Wstępna kalkulacja usługi gastronomicznej

Potrawy/napoje/usługi	Wartość brutto (w zł)
Potrawy	2 200,00
Napoje	230,00
Usługi dodatkowe:	
– parking	50,00
– szatnia	20,00
Razem	2 500,00

- A. 1 800,00 zł
- B. 1 944,00 zł
- C. 2 060,00 zł
- D. 2 270,00 zł

Zadanie 37.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz całkowity koszt usługi gastronomicznej po uwzględnieniu ryczału za obsługę kelnerską stanowiącego 10% kosztów konsumpcji.

- A. 11 000,00 zł
- B. 14 000,00 zł
- C. 16 000,00 zł
- D. 17 000,00 zł

Usługa gastronomiczna	Koszty (w zł)
Koszt konsumpcji dla 100 osób	10 000,00
Koszty dodatkowe:	
– zespół muzyczny	3 000,00
– pokaz fajerwerków	2 000,00
Razem:	15 000,00
Ryczałt za obsługę kelnerską 10%	
Całkowity koszt usługi gastronomicznej	

Zadanie 38.

ZLECENIODAWCA Nawa Adres; Tel/fax..... NIP.....; REGON.....		SPECYFIKACJA IMPREZY Data i dzień imprezy.....; Rodzaj imprezy..... Liczba gości.....; w tym: dorośli....., dzieci..... Pomieszczenie..... Cena..... PLN Ustawienie stołów.....	
PRZEBIEG IMPREZY Rozpoczęcie..... Zakończenie.....		Toast..... Przemówienia.....	
Napoje/potrawy	godzina(czas)	forma podania	
.....	
.....	
.....	Kwota..... PLN
KWIATY I INNE DODATKI:			
WYPOSAŻENIE DODATKOWE:			
PERSONEL DODATKOWY:			
USŁUGI DODATKOWE:			
SPOSÓB ZAPŁATY * Gotówka Przelew		POTWIERDZENIE ZLECENIA Data podpis podpis zlecającego przyjmującego	
*niepotrzebne skreślić			

Dokument, którego wzór przedstawiono na rysunku, wykorzystywany podczas rozmowy z klientem zlecającym organizację usługi gastronomicznej to

- A. plan obsługi przyjęcia.
- B. karta zlecenia przyjęcia.
- C. lista kontrolna sprzętu i wyposażenia.
- D. umowa wstępna na organizację imprezy.

Zadanie 39.

W terminalu płatniczym, podczas regulowania należności kartą, kod PIN powinien wprowadzić

- A. kierownik sali.
- B. właściciel karty.
- C. właściciel restauracji.
- D. kierownik gastronomii.

Zadanie 40.

Który program komputerowy umożliwia sprawne przygotowanie i kontrolowanie wszystkich etapów organizacji bankietów i konferencji oraz ich rozliczanie?

- A. Gastro SZEf
- B. Gastro POS
- C. SOGA
- D. KaliG

