

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.10-01-16.08

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZEŚĆ 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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

Opracuj dokumentację, niezbędną do realizacji usług żywieniowych i dodatkowych w hotelu Pianola, zgodną ze wstępnym zamówieniem złożonym przez Państwa Kowalskich.

Wstępne zamówienie

Termin spotkania	22.10.2016 r. w godzinach 14:00 ÷ 16:00	
Liczba uczestników obiadu	6 osób	
Rezerwacja	stół 6-osobowy	
Preferencje ustawienia stołu i usadzenia uczestników obiadu	stół ustawiony w pobliżu okna goście usadzeni po obu stronach stołu gospodarze usadzeni przy krótszych jego bokach	
Wybrane potrawy z karty menu	dla Państwa E. i W. Nowakowskich	Mozzarella z pomidorami i grillowaną cukinią pod dressingiem ziołowym
		Krem z selera
		Polędwica cielęca faszerowana musem z indyka z pieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką
		Lody bakaliowe
	dla Państwa A. i C. Leśniewskich	Carpaccio z łososia na powidłach cebulowych z włoską sałatą
		Zupa pomidorowa z kluskami
		Polędwica cielęca faszerowana musem z indyka z pieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką
		Tarta cytrynowa
	przez gospodarzy – Państwa D. i K. Kowalskich	Paszтет z gęsich wątróbek
		Flaki jarskie
		Polędwica cielęca faszerowana musem z indyka z pieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką
		Mus truskawkowy
Ustalenia dodatkowe	menu obiadu wybierane à la carte, kelner dobiera: <ul style="list-style-type: none"> • dodatki do zakąsek zimnych, • wina: do zakąski państwa Leśniewskich i do dań głównych dla 6 osób, kelner podaje: <ul style="list-style-type: none"> • wszystkim gościom po deserze wyciorowaną kawę espresso, • dania główne serwisem francuskim, • pozostałe zamówione potrawy jednoporcjowo – serwisem niemieckim, • wodę w dzbankach (dzbanki ustawione na stole), • wino z oryginalnej butelki 	
Usługi dodatkowe	taxi dla 6 osób, muzyka klasyczna w wykonaniu kwartetu – 2 godziny	

Sporządź kalkulację kosztów menu obiadu na podstawie wstępnego zamówienia złożonego przez Państwa Kowalskich oraz danych zamieszczonych w Tabeli 1 – Fragment oferty gastronomicznej hotelu Pianola. Zaproponuj, zgodnie z życzeniem gospodarzy dodatki do zakąsek, wina oraz napój gorący. Zapisz propozycje dodatków do zakąsek i napojów oraz zamówione potrawy zgodnie z kolejnością ich podawania w formularzu – Menu obiadu z kalkulacją kosztów konsumpcji.

Sporządź kalkulację kosztów zamówienia Państwa Kowalskich na podstawie danych zamieszczonych w Tabeli 2 – Cennik usług dodatkowych hotelu Pianola. W kalkulacji zamówienia uwzględnij stosowany przez hotel Pianola napiwek, w wysokości 20% kosztów konsumpcji. Wartość napiwku należy zaokrąglić do pełnych złotych. Formularz do sporządzenia kalkulacji zamówienia znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Kalkulacja usług zamówionych przez Państwa Kowalskich.

Wpisz na formularzu ilości zastawy stołowej i sprzętu, bez uwzględniania zapasu, niezbędnych do podania i konsumpcji potraw i napojów zaplanowanych w menu obiadu. Formularz do wypełnienia znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Lista kontrolna hotelu Pianola.

Sporządź plan obsługi uczestników obiadu, który powinien zawierać kolejność podania potraw zaplanowanych w menu, metodę ich podania i godzinę. Formularz do sporządzenia planu znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Plan obsługi uczestników obiadu.

Wybierz stół do konsumpcji obiadu dla 6 gości na podstawie wyników obliczeń, zamówienia oraz zamieszczonego szkicu sali restauracji hotelowej i wpisz numer wybranego stołu w ramce umieszczonej pod szkicem. Na szkicu sali restauracji hotelowej zaznacz przy wybranym stole rozmieszczenie uczestników obiadu zgodnie z zamówieniem gospodarzy. Symbolem X oznacz miejsca dla gości, symbolem Y miejsca dla gospodarzy.

Fragment oferty gastronomicznej hotelu Pianola

Grupa potraw/ napojów	Nazwa potrawy/napoju	Liczba porcji	Cena brutto [zł]
Zakąski zimne	Carpaccio z łososia na powidłach cebulowych z włoską sałata	1 porcja	13,00
	Pasztet z gęsich wątróbek	1 porcja	15,00
	Pierogi z mięsem w sosie z grzybów leśnych	1 porcja	13,00
	Mozzarella z pomidorami i grillowaną cukinią pod dressingiem ziołowym	1 porcja	14,00
Zakąski gorące	Pierścienie z kalmarów w chrupiącej tempurze z sosem ponzu	1 porcja	19,00
	Sum z białymi grzybami zapiekany pod serem grojer	1 porcja	20,00
Zupy	Rosół z warzywami	1 porcja	13,00
	Grzybowa	1 porcja	15,00
	Krem z selera	1 porcja	12,00
	Pomidorowa z kluskami	1 porcja	14,00
	Flaki jarskie	1 porcja	12,00
Dania główne	Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kluseczkami	1 porcja	45,00
	Polędwica cielęca faszerowana musem z indyka z pieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką	1 porcja	56,00
	Jagnięcina w cieście francuskim z sosem Suisse z purée ziemniaczanym	1 porcja	45,00
	Fileciki z kurczaka marynowane w imbirze i kolendrze z ziemniakami i glazurowaną marchewką	1 porcja	56,00
Desery	Mus truskawkowy	1 porcja	16,00
	Tarta cytrynowa	1 porcja	17,00
	Lody bakaliowe	1 porcja	18,00
Dodatki do zakąsek	Pieczycwo mieszane	1 porcja	2,00
	Tosty	1 porcja	2,00
	Masło	1 porcja	2,00
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna	1 porcja	4,00
	Sok: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy	1 porcja	8,00
Napoje bezalkoholowe gorące	Herbata z dodatkami	1 porcja	8,00
	Kawa espresso	1 porcja	10,00
Napoje alkoholowe	Wino białe semi dry	1 porcja	10,00
	Wino czerwone dry	1 porcja	12,00
	Wino czerwone semi dry	1 porcja	12,00
	Wino różowe słodkie	1 porcja	10,00

Cennik usług dodatkowych hotelu Pianola

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]
1	Parking dla autokarów	1 miejsce	50,00 zł
2	Parking dla aut	1 miejsce	10,00 zł
3	Usługi taxi	1 osoba	20,00 zł
4	Przejażdżka wozami drabiniastymi po lesie	1 osoba	10,00 zł
5	Muzyka klasyczna w wykonaniu duetu	1 godzina	100,00 zł
6	Muzyka klasyczna w wykonaniu kwartetu	1 godzina	200,00 zł

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będąc 5 rezultatów:

- menu obiadu z kalkulacją kosztów konsumpcji,
- kalkulacja kosztów usług zamówionych przez Państwa Kowalskich,
- lista kontrolna hotelu Pianola,
- plan obsługi uczestników obiadu,
- plan usadzenia uczestników obiadu przy wybranym stole.

Menu obiadu z kalkulacją kosztów konsumpcji

Grupa potraw/ napojów	Menu Państwa Nowakowskich	Cena 1 porcji [zł]	Menu Państwa Leśniewskich	Cena 1 porcji [zł]	Menu Państwa Kowalskich	Cena 1 porcji [zł]
Napoje zimne bezalkoholowe						
Dodatki do zakąski						
Wino do zakąski						
Koszty konsumpcji	obiadu dla 1 osoby		obiadu dla 1 osoby		obiadu dla 1 osoby	
	obiadu dla 2 osób		obiadu dla 2 osób		obiadu dla 2 osób	
Koszt konsumpcji obiadu dla 6 osób						

Kalkulacja kosztów usług zamówionych przez Państwa Kowalskich

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Cena jednostkowa (zł)	Wartość (zł)
Kalkulacja kosztów usług dodatkowych				
1.				
Koszt usług dodatkowych (razem)				
Koszt konsumpcji obiadu dla 6 osób				
Napiwek 20%				
Koszt całkowity zamówionych usług				

Uwaga: W Kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł, 1 zł 50 groszy – zapis 1,50 zł.

Lista kontrolna hotelu Pianola

Nazwa	Ilość szt.	Nazwa	Ilość szt.
Elementy dekoracyjne			
świecznik ze świecami		wazon	
kompozycja kwiatowa wysoka		kompozycja kwiatowa niska	
Zastawa stołowa			
bulionówka z podstawką		sosjerka	
talerz głęboki		cukiernica	
flaczarka		kieliszek do koniaku	
talerz płaski \varnothing 32 cm		kieliszek do wina białego	
talerz płaski \varnothing 26 ÷ 28 cm		kieliszek do wina czerwonego	
talerz deserowy \varnothing 21 cm		kieliszek do likieru	
talerz płaski \varnothing 17 cm		kieliszek do wódki	
półmisek porcelanowy 6-porcjowy owalny		kieliszek koktajlowy	
półmisek porcelanowy 6-porcjowy okrągły		goblet	
filiżanka do kawy z podstawką		dzbanek szklany o pojemności 1,0 l	
filiżanka do herbaty z podstawką		dzbanek szklany o pojemności 0,5 l	
dzbanek do kawy		kompotierka z podstawką	
dzbanek do herbaty		pucharek szklany z podstawką	
Sztućce			
łyżka stołowa duża		łyżka stołowa średnia	
widelc stołowy duży		widelec stołowy średni	
nóż stołowy duży		nóż stołowy średni	
widelec do ryb		widelczyk do ciasta	
nóż do ryb		nóż deserowy	
nóż do masła		łyżeczka deserowa	
nóż do sera		łyżeczka do cukru	
nóż do steków		łyżka wazowa	
łyżeczka do kawy		widelec półmiskowy do mięs	
łyżeczka do herbaty		sztućce serwisowe do sałatek	
sztućce serwisowe: łyżka i widelec		łopatka do ciasta i tortu	
Sprzęt pomocniczy			
koszyk do pieczywa		taca kelnerska	
warnik		podgrzewacz do potraw	
menaż do przypraw		kociołek do zup	

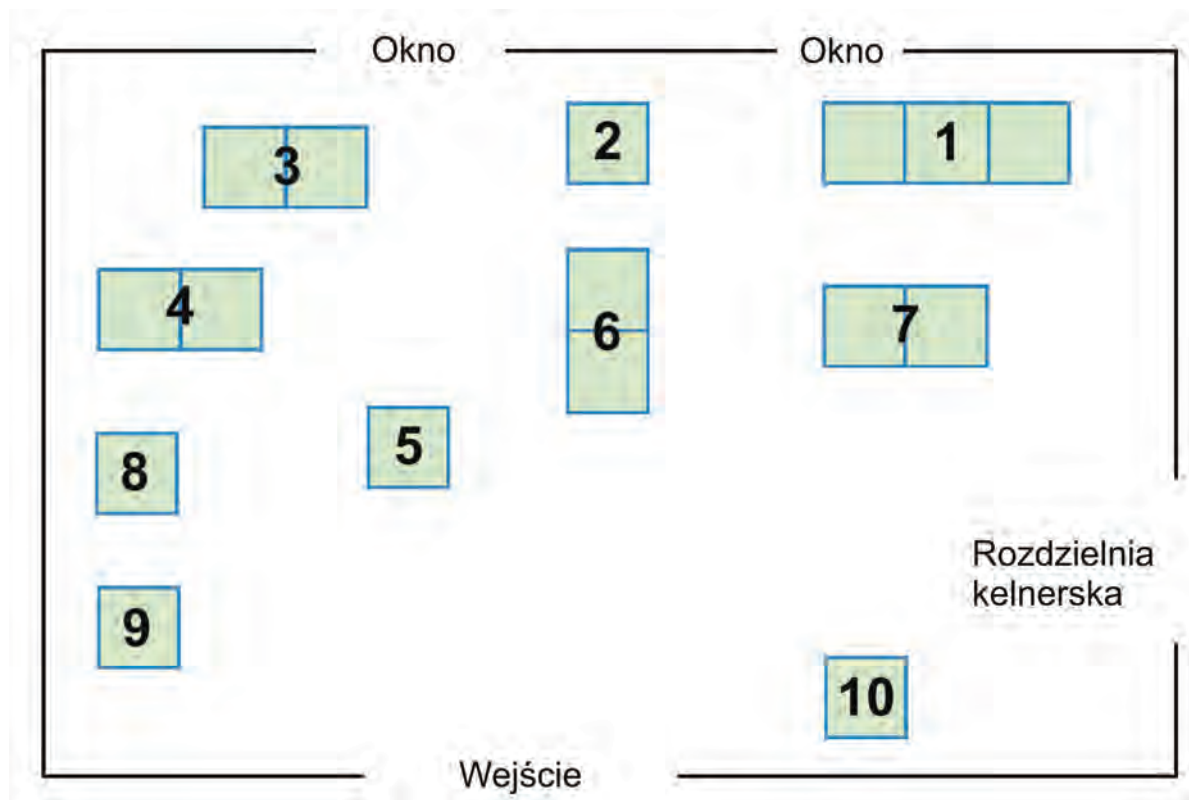
Plan obsługi uczestników obiadu

Serwowanie potraw i napojów

Etap obsługi	Godzina podawania	Metoda serwowania
podanie napoju bezalkoholowego zimnego	14:00	rosyjska

Plan usadzenia uczestników obiadu przy wybranym stole

Szkic sali restauracji hotelowej



Legenda:

 – stół o wymiarach 90 cm x 90 cm

1, 2, 3, 10 – oznaczenie stołów numerami

X – oznaczenie gości

Y – oznaczenie gospodarzy

Do konsumpcji obiadu zgodnie z zamówieniem wybieram stół numer (wpisz numer wybranego stołu)

Obliczenia:*

**Uwaga: Do obliczeń należy przyjąć: odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia – 50 cm, odległości pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć – 60 cm.*

