

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

**T.10-X-16.01**

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 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”:

<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 uzupełniających usług świadczonych przez gastronomię na rzecz konsumentów **nie należy**

- A. sprzedawanie potraw na wynos.
- B. obsługiwanie konferencji w cateringu.
- C. organizowanie występów artystycznych.
- D. przygotowywanie przyjęć u zleceniodawcy.

### **Zadanie 2.**

Gdy zakład gastronomiczny do planowania oferty usług i strategii działań określa swoje mocne i słabe strony oraz szanse i zagrożenia wynikające z warunków zewnętrznych, to stosuje

- A. analizę SWOT.
- B. promocję mix.
- C. model AIDA.
- D. marketing 4P.

### **Zadanie 3.**

Premia dla stałych klientów, jako forma promocji restauracji, uprawnia

- A. do zakupu dania dnia po wyższej cenie.
- B. do odroczenia płatności za wykonane usługi.
- C. do bezpłatnego nabycia określonej ilości usług.
- D. do korzystania z usług w konkurencyjnej restauracji.

### **Zadanie 4.**

Usługi żywieniowe, polegające na sporządzaniu i sprzedaży: posiłków zapewniających całodzienne wyżywienie, wyrobów cukierniczych, napojów wyłącznie bezalkoholowych zimnych i gorących, należy zaplanować

- A. w barze.
- B. w stołówce.
- C. w jadalni.
- D. w restauracji.

### **Zadanie 5.**

Organizacja przyjęć okolicznościowych w restauracji to usługa gastronomiczna typu

- A. artystycznego.
- B. żywieniowego.
- C. rozrywkowego.
- D. uzupełniającego.

### Zadanie 6.

Nakrycie przedstawione na zamieszczonym zdjęciu przygotowano do konsumpcji

- A. kawioru.
- B. ostryg na zimno.
- C. raków w wywarze.
- D. ślimaków w muszlach.



### Zadanie 7.

Usługa gastronomiczna zorganizowana na zlecenie, w miejscu wskazanym przez zleceniodawcę, to

- A. maid in room.
- B. room service.
- C. marketing.
- D. catering.

### Zadanie 8.

Planując obsługę przyjęcia bufetowego, należy wyznaczyć kelnerów

- A. do roznoszenia napojów alkoholowych na tacy.
- B. do podawania potraw serwisem francuskim.
- C. do zbierania zastawy po konsumpcji.
- D. do serwowania deserów gościom.

### Zadanie 9.

Potrawy menu obiadowego należy serwować gościom w następującej kolejności

- A. zupa, zakąska zimna, danie główne, deser.
- B. zakąska zimna, danie główne, zupa, deser.
- C. zupa, danie główne, zakąska zimna, deser.
- D. zakąska zimna, zupa, danie główne, deser.

### Zadanie 10.

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"><li>• Data przyjęcia: 12 kwietnia 2016 r.</li><li>• Godzina przyjęcia: 19:30</li><li>• Okoliczności przyjęcia: jubileusz firmy</li><li>• Charakter usługi: sala restauracji</li><li>• Forma przyjęcia: zasiadane</li><li>• Budżet na osobę: 100 zł/osobę</li><li>• Oczekiwania dodatkowe:<ul style="list-style-type: none"><li>– podanie tortu o godz. 23:00</li></ul></li></ul>

### Zadanie 11.

Zgodnie z układem funkcjonalnym restauracji część produkcyjną od części handlowej oddziela

- A. rozdzielnia kelnerska.
- B. magazyn podręczny.
- C. zmywalnia naczyń.
- D. sala konsumencka.

### Zadanie 12.

Bufety z potrawami oraz stoły, przy których goście będą konsumować potrawy i napoje, przygotowują kelnerzy na przyjęcie

- A. amerykańskie.
- B. koktajlowe.
- C. angielskie.
- D. zasiadane.

### Zadanie 13.

Jeżeli w sali restauracji o wymiarach 15 m x 15 m będzie organizowane przyjęcie zasiadane dla 60 osób, to stół dla gości należy ustawić w kształcie

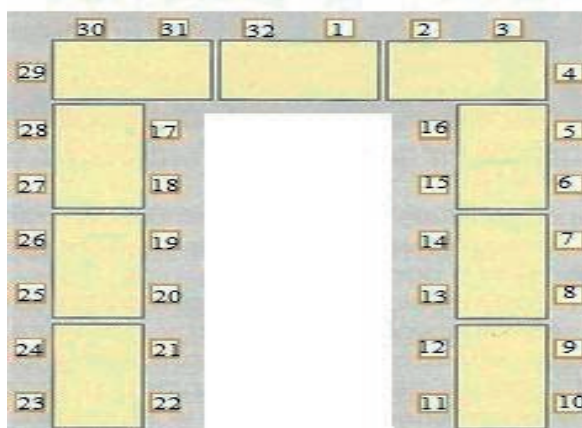
- A. litery I pojedynczo.
- B. litery I blokowo.
- C. litery U pojedynczo.
- D. litery U blokowo.

### Zadanie 14.

Na zamieszczonym planie stołu dla dwóch gości honorowych należy zaplanować miejsca siedzące oznaczone numerami

- A. 1 i 32
- B. 4 i 29
- C. 7 i 8
- D. 25 i 26

*Plan stołu*



### Zadanie 15.

Zamieszczone menu śniadania francuskiego jest niekompletne, ponieważ **nie zawiera**

- A. omletu.
- B. sałaty.
- C. masła.
- D. serów.

Menu śniadania francuskiego
<ul style="list-style-type: none"><li>• kawa lub herbata z dodatkami,</li><li>• rogaliki croissant,</li><li>• miód,</li><li>• konfitury.</li></ul>

### Zadanie 16.

Do konsumpcji carpaccio z łososia należy wyłożyć

- A. nóż i widelec duży.
- B. nóż i widelec średni.
- C. nóż i widelec do ryb.
- D. nóż i widelec deserowy.

### Zadanie 17.

Gorących napojów: kawy i herbaty z dodatkami, **nie należy** planować w menu przyjęcia

- A. cocktail party.
- B. lampka wina.
- C. bufetowego.
- D. mieszanego.

### Zadanie 18.

Jeśli zaplanowano serwis francuski pełny do serwowania dania głównego złożonego z sumą na konfiturze z rabarbaru i chili, warzyw z wody, purée z topinambura, to kelner powinien przełożyć składniki dania na talerz gościa w następującej kolejności

- A. purée z topinambura, warzywa z wody, sum na konfiturze z rabarbaru i chili.
- B. purée z topinambura, sum na konfiturze z rabarbaru i chili, warzywa z wody.
- C. sum na konfiturze z rabarbaru i chili, purée z topinambura, warzywa z wody.
- D. warzywa z wody, sum na konfiturze z rabarbaru i chili, purée z topinambura.

### Zadanie 19.

Ile kompletów zastawy stołowej, z uwzględnieniem 20% zapasu, powinien przygotować zleceniobiorca uroczystej kolacji zasiadanej na 200 nakryć?

- A. 220 kompletów.
- B. 240 kompletów.
- C. 350 kompletów.
- D. 400 kompletów.

### Zadanie 20.

Jeśli na bufetach deserowych umieszczono patery z ciastami, to na każdej paterze powinny być wyłożone szczypcy



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 21.

Do przechowywania zapasu bielizny stołowej oraz sprzętu do obsługi gości na sali konsumenckiej służy

- A. stojak kelnerski.
- B. wózek kelnerski.
- C. stół pomocniczy.
- D. pomocnik kelnerski.

### Zadanie 22.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz ilość mąki potrzebnej do przygotowania babeczek na przyjęcie dla 120 osób, jeśli każdy z gości otrzymuje 1 babeczkę.

- A. 1 000 g
- B. 1 500 g
- C. 2 000 g
- D. 5 000 g

Normatyw surowcowy kruche babeczki 30 szt.	
Składniki ciasta	Ilość
Mąka pszenna	500 g
Margaryna	350 g
Cukier	150 g

### Zadanie 23.

Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 ml wina, jeżeli cena zakupu butelki wina o poj. 0,7 litra wynosi 28,00 zł, a marża gastronomiczna 50%.

- A. 4,00 zł
- B. 5,00 zł
- C. 6,00 zł
- D. 8,00 zł

### Zadanie 24.

Na jaką kwotę kelner powinien wystawić rachunek za 20 obiadów, jeżeli cena gastronomiczna brutto 1 zestawu obiadowego wynosi 23 zł, a zakład udzielił 10% rabatu?

- A. 394 zł
- B. 414 zł
- C. 506 zł
- D. 576 zł

### Zadanie 25.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz koszt surowców zużytych do sporządzenia jednej porcji deseru owocowego.

- A. 2,50 zł
- B. 2,90 zł
- C. 3,00 zł
- D. 6,50 zł

Surowiec	Ilość na 1 porcję deseru	Cena jednostkowa	Całkowity koszt surowców
Brzoskwinie	100 g	12 zł/kg	
Ananasy	100 g	13 zł/kg	
Rodzynki	20 g	20 zł/kg	
<b>Razem</b>			

### Zadanie 26.

Do podawania naleśników flambirowanych należy zastosować serwis

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

### Zadanie 27.

Na podstawie zamieszczonych w tabeli kosztów oblicz kwotę do zapłaty za organizację przyjęcia, uwzględniając 5% rabat.

- A. 5 040,00 zł
- B. 5 320,00 zł
- C. 5 880,00 zł
- D. 6 160,00 zł

Wyszczególnienie kosztów	Kwota (zł)
Koszty konsumpcji	4 000,00
Koszty usług dodatkowych	1 000,00
Koszty wynajmu miejsc hotelowych	600,00
<b>Razem</b>	

### Zadanie 28.

Do bezprzewodowego systemu komunikacji między kucharzami i kelnerami służą

- A. pagery LRS.
- B. kasy kelnerskie.
- C. terminale płatnicze.
- D. urządzenia kodujące.

### Zadanie 29.

Której potrawy, z uwagi na religię i tradycje żywieniowe, **nie należy** planować w menu przyjęcia dyplomatycznego z udziałem ambasadora Izraela?

- A. Befszyków chateaubriand.
- B. Antrykotów drobiowych.
- C. Kotletów schabowych.
- D. Kotletów de volaille.

### Zadanie 30.

Firma cateringowa przyjęła zlecenie przygotowania 50 porcji surówki z selera. Oblicz, ile selera należy kupić, jeżeli do sporządzenia 1 porcji zużywa się 80 g startego selera, a straty technologiczne podczas jej sporządzania wynoszą 10%.

- A. 3,6 kg
- B. 4,0 kg
- C. 4,4 kg
- D. 5,0 kg

### Zadanie 31.

Przenośne urządzenie elektroniczne służące do przyjmowania zamówień przy stole konsumenckim to

- A. pager.
- B. palmtop.
- C. terminal.
- D. nadajnik.

### Zadanie 32.

Na przyjęciu zasiadającym zaplanowano serwis potraw z półmiska. Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz ilu kelnerów należy zaplanować do obsługi 36 gości na tym przyjęciu.

- A.  $2 \div 3$  kelnerów.
- B.  $3 \div 4$  kelnerów.
- C.  $5 \div 6$  kelnerów.
- D.  $7 \div 8$  kelnerów.

Czynność kelnera	Rewir kelnerski	Rodzaj serwisu
podawanie potraw	8÷10	niemiecki
	6÷8	francuski
	8÷10	rosyjski



### Zadanie 33.

Ile stołów konsumenckich o średnicy 1,25 m należy przygotować na przyjęcie zasiadane dla 76 gości, jeśli jeden stół jest przeznaczony dla 6 gości?

- A. 11 stołów.
- B. 12 stołów.
- C. 13 stołów.
- D. 14 stołów.

### Zadanie 34.

Ile krzeseł należy przygotować na przyjęcie typu amerykańskiego dla 150 gości, jeśli zaplanowano 60% miejsc siedzących w stosunku do liczby zaproszonych gości?

- A. 75 krzeseł.
- B. 90 krzeseł.
- C. 100 krzeseł.
- D. 150 krzeseł.

### Zadanie 35.

Do obsługi uroczystej kolacji serwisem rosyjskim należy wyznaczyć kelnerów do podania gościom

- A. zakąski zimnej z półmiska.
- B. zakąski zimnej na talerzu.
- C. potraw gorących.
- D. ciast i owoców.

### Zadanie 36.

Potrawy gorące na stołach bufetowych należy ustawiać

- A. w wazach.
- B. w termoportach.
- C. w podgrzewaczach.
- D. w naczyniach żaroodpornych.

### Zadanie 37.

Której zakąski **nie należy** planować w menu cocktail-party?

- A. Vol-au-vent.
- B. Koreczków.
- C. Tartinek.
- D. Sałatek.

**Zadanie 38.**

Ile reszty powinien wydać kelner ze 100,00 zł, jeżeli klient od wartości zamówienia 60,00 zł korzysta z 5% rabatu.

- A. 57,00 zł
- B. 54,00 zł
- C. 46,00 zł
- D. 43,00 zł

**Zadanie 39.**

Na podstawie zamieszczonego zestawienia zamówionych usług, oblicz koszt organizacji 3-godzinnego szkolenia dla 24 osób.

- A. 630,00 zł
- B. 870,00 zł
- C. 930,00 zł
- D. 980,00 zł

Zestawienie zamówionych usług			
Lp.	Wyszczególnienie usług	Cena brutto	Koszt
1.	Wynajęcie sali	100,00 zł/godz.	
2.	Wynajęcie rzutnika multimedialnego	50,00 zł/godz.	
3.	Wynajęcie laptopa	10,00 zł/os.	
4.	Przerwa kawowa	10,00 zł/os.	
<b>Razem</b>			

**Zadanie 40.**

W ofercie restauracji promującej potrawy kuchni węgierskiej należy zaplanować zupę

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