

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:
Numer zadania:
Kod arkusza:

Organizacja usług gastronomicznych

T.10

01

T.10_01_16.01

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu z kalkulacją kosztów konsumpcji
R.1.1	Aperitif - campari soda
R.1.2	Zakąska gorąca - sardynki pieczone po sycylijsku
R.1.3	Deser - tiramisu
R.1.4	Orvieto Classico secco, bianco
R.1.5	Koszt konsumpcji na osobę - 148,00 zł lub 148 zł lub kwota bez jednostki
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja usługi gastronomicznej
R.2.1	Wynajęcie sali restauracyjnej z obsługą kelnerską
R.2.2	Dekoracja stołów wg zamówienia zleceniodawcy
R.2.3	Parking (lub 6 miejsc parkingowych)
R.2.4	Pianista
R.2.5	Pokaz fajerwerków
R.2.6	Koszt usług dodatkowych – 1 110,00 zł lub 1110 zł lub kwota bez jednostki
R.2.7	Koszt konsumpcji 14 osób – 2 072,00 lub 2072 zł lub kwota bez jednostki
R.2.8	Koszt całkowity – 3 182,00 zł lub 3182 zł lub kwota bez jednostki
R.2.9	Koszt zamówionej usługi gastronomicznej (z uwzględnieniem 10% rabatu) – 2 863,80 zł
R.3	Rezultat 3: Plan rozmieszczenia gości przy stole
R.3.1	Zaplanował rozmieszczenie 14 gości przy dwóch dłuższych bokach stołu
R.3.2	Zaplanował miejsca gospodarza oraz gościa honorowego na środku stołu, naprzeciw siebie.
R.3.3	Zaplanował z lewej i prawej strony gościa honorowego przedstawicieli firmy polskiej
R.3.4	Zaplanował z prawej i lewej strony gospodarza przedstawicieli firmy włoskiej
R.4	Rezultat 4: Plan obsługi przyjęcia
R.4.1	Rozpoczęcie od aperitif
R.4.2	Woda niegazowana
R.4.3	Kolejność podawania potraw: zakąska zimna, zakąska gorąca, zupa, danie zasadnicze lub główne, deser.
R.4.4	Serwis francuski - do podania zakąski zimnej i gorącej
R.4.5	Serwis niemiecki - do podania zupy i deseru
R.4.6	Podanie wina przed serwisem dania zasadniczego
R.4.7	Serwis francuski - do podania dania zasadniczego lub serwowania składników dania :białkowego, skrobiowego i witaminowego serwisem francuskim
R.4.8	Czas podania deseru – godz. 20:30
R.4.9	Godziny podania potraw i napojów mieszczą się w przedziale od 18:00 do 21:00
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji i serwowania potraw i napojów (ilościowy)
R.5.1	Aperitif: tumbler, wysoka szklanka lub szklanka typu long lub kieliszek koktajlowy -14 szt.
R.5.2	Zakąska zimna: talerzyk zakąskowy lub talerzyk o $\varnothing$ od 19 cm do 26 cm -14 szt.; nóż zakąskowy lub średni - 14 szt.; widelec zakąskowy lub średni - 14 szt.; talerzyk do pieczywa lub $\varnothing$ od 15 cm do 17 cm - szt. 14; nóż do masła - 14 szt.
R.5.3	Zakąska gorąca: talerzyk zakąskowy lub talerzyk o $\varnothing$ od 19 cm do 26 cm - 14 szt.; nóż do ryb - 14 szt.; widelec do ryb -14 szt.
R.5.4	Zupa: bulionówka z podstawką -14 szt.; łyżka średnia stołowa -14 szt.
R.5.5	Danie zasadnicze: talerz płaski duży lub talerz do dania zasadniczego lub talerz o $\varnothing$ od 26 cm do 32 cm -14 szt.; noże duże stołowe lub zasadnicze -14 szt.; widelce duże stołowe lub zasadniczy - 14 szt.
R.5.6	Deser: talerz deserowy lub talerzyk o $\varnothing$ od 19 cm do 26 cm i widelczyk do ciasta lub deserowy, albo pucharek lub kielich z podstawką i łyżeczka deserowa - po 14 szt.
R.5.7	Napój alkoholowy do dania zasadniczego: kieliszek do wina białego lub kieliszek uniwersalny do wina - 14 szt.
R.5.8	Napoje bezalkoholowe zimne i gorące: - szklanka lub literatka lub goblet lub tumbler -14 szt.; filiżanki do herbaty i kawy - 2 x 14 szt.; podstawki pod filiżanki -2 x 14 szt.,; łyżeczki do herbaty i kawy - 2 x 14 szt.
R.5.9	Półmiski do serwowania zakąski zimnej, zakąski gorącej, dania zasadniczego, sztucze serwisowe lub łyżka i widelec serwisowe
R.5.10	Co najmniej 1 zastawę stołową z wymienionych: cukiernice, dzbanuszki do mleczka lub mleczniki, talerzyki do cytryny, menażki do przypraw lub koszyk do pieczywa lub dzbanki do wody