Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2016

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

T.10-01-16.01
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ 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 13 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*

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie egzaminacyjne

Opracuj dokumentację, niezbędną do wykonania usługi gastronomicznej w restauracji hotelu „Jantar", zgodną z zamówieniem złożonym przez właściciela Firmy „Bud-Pol" pana Tomasza Kowalskiego.
Sporządź kalkulację kosztów konsumpcji obiadu zasiadanego. Uzupełnij menu obiadu zgodnie z życzeniami zamieszczonymi w Zamówieniu. Do uzupełnienia menu wykorzystaj Ofertę potraw i napojów restauracji hotelu „Jantar". Propozycje potraw i napojów zapisz w formularzu - Menu z kalkulacją kosztów konsumpcji.
Sporządź kalkulację usługi gastronomicznej na podstawie Zamówienia i Cennika usług dodatkowych restauracji hotelu „Jantar". W kalkulacji usługi uwzględnij koszty konsumpcji oraz 10% rabat. Formularz do sporządzenia kalkulacji usługi znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą Kalkulacja usługi gastronomicznej.
Sporządź plan rozmieszczenia uczestników obiadu zasiadanego, na zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym schemacie stołu, zgodnie z życzeniem zamawiającego przedstawionym w Zamówieniu. Uwzględnij miejsce gospodarza i gościa honorowego oraz pozostałych gości reprezentujących firmy włoską i polską. Miejsca przy stole uczestników obiadu oznacz na schemacie stołu symbolami, które wraz z opisem i schematem znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.
Opracuj harmonogram obsługi gości podczas obiadu. Do planowania kolejności podania potraw i napojów oraz sposobu ich serwowania wykorzystaj uzupełnione menu oraz informacje zamieszczone w Zamówieniu. Kolejność podania potraw i napojów, godziny ich podania oraz sposób serwowania zapisz w tabeli - Plan obsługi przyjęcia"
Sporządź wykaz zastawy stołowej ilościowy (bez zapasu) niezbędny do konsumpcji i serwowania potraw i napojów podczas obiadu zasiadanego. W wykazie uwzględnij elementy zastawy stołowej, które będą wykorzystane przez gości do konsumpcji potraw i napojów oraz przez kelnerów do serwowania zimnych i gorących potraw, dodatków do potraw, deseru, napojów zgodnie z życzeniem zamawiającego usługę. Tabelę do sporządzenia wykazu zastawy stołowej do konsumpcji i serwowania potraw i napojów znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zamówienie

Firma „Bud-Pol”
Tomasz Kowalski
ul. Wojska Polskiego 15
87-100 Toruń

Jan Wiśniewski
Restauracja Hotelu „Jantar”
ul. Łódzka 25
87-100 Toruń

Szanowny Panie;

proszę o zorganizowanie uroczystego obiadu zasiadanego dla przedstawicieli dwóch firm budowlanych z Polski i Włoch z okazji podpisania umowy handlowej. Na uroczystości będą obecni prezesi obu firm oraz po 6 reprezentantów firmy polskiej i włoskiej.
Moim życzeniem jest, aby:

- przyjęcie odbyło się 30 maja 2016 r. w restauracji; w godzinach 18:00 – 21:00
- koszt konsumpcji nie przekroczył 150 zł na osobę,
- całkowity koszt przyjęcia nie był wyższy niż 3500 złotych,
- zarezerwowano 6 miejsc parkingowych w godzinach 17:30 – 21:30,
- menu uroczystości było złożone z potraw i napojów kuchni polskiej i włoskiej, które powinny być podawane w kolejności:
  - aperitif – z dodatkiem włoskiego alkoholu
  - zakąska zimna – szynka wędzona z musem chrzanowym
  - zakąska gorąca – należy dobrać włoską zakąskę
  - zupa – krem z borowików z grzankami
  - danie główne – eskalopki cielęce z szynką parmeńską, ziemniaki pieczone, kalafior romanesco z klarowanym masłem
  - deser – należy dobrać z kuchni włoskiej
  - napoje zimne i gorące – woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą, kawa i herbata, dla każdego uczestnika,
  - do dania głównego należy zaplanować wino włoskie,
- zakąski, danie główne należy podać serwisem francuskim,
- zupę i deser należy podać serwisem niemieckim,
- deser podać o godz. 20:30,
- konsumpcja deseru odbywała się przy dźwiękach pianina,
- dekoracja stołu była w barwach narodowych Włoch i Polski,
- rozmieszczenie gości było zgodne z zasadami „stołu francuskiego”,
- przyjęcie zakończył pokaz fajerwerków .

Z poważaniem
Tomasz Kowalski
Tomasz Kowalski
Właściciel Firmy „Bud-Pol”

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Oferta potraw i napojów restauracji hotelu „Jantar”

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość porcji (g/ml)	Cena jednej porcji (zł)
Zakąska zimna	Szynka wędzona z musem chrzanowym	100 g	13,00
	Befsztyk tatarski	100 g	15,00
	Indyk w maladze	100 g	12,00
	Sałatka grecka	100 g	6,00
Zakąska gorąca	Pasztecik vol-au-vent	100 g	15,00
	Sardynki pieczone po sycylijsku	100 g	15,00
	Krokiety z serem i szpinakiem	100 g	15,00
	Borowiki w śmietanie	100 g	15,00
Dodatki do zakąsek	Pieczywo	50 g	3,00
	Masło	10 g	3,00
Zupa	Krem z borowików z grzankami	200 ml	10,00
	Rosół z makaronem	350 ml	10,00
	Barszcz z krokietem	200 ml	17,00
Danie zasadnicze	Eskalopki cielęce z szynką parmeńską	100 g	22,00
	Sznycel po wiedeńsku	100 g	24,00
	Polędwica wieprzowa w sosie grzybowym	150 g	18,00
	Indyk w sosie serowym	150 g	20,00
Dodatki skrobiowe	Pieczone ziemniaki	150 g	7,00
	Frytki	100 g	8,00
	Kasza kus-kus	150 g	6,00
	Ryż na sypko	150 g	7,00
Dodatki witaminowe	Kalafior romanesco z klarowanym masłem	100 g	8,00
	Surówka wiosenna	100 g	7,00
	Buraczki zasmażane	100 g	7,50
	Brokuły z wody z klarowanym masłem	100 g	5,50
Desery	Tort węgierski	100 g	14,00
	Sernik królewski z sosem malinowym	100 g	14,00
	Gruszka pięknej Heleny	100 g	14,00
	Szarlotka rosyjska	100 g	14,00
	Tiramisu	100 g	14,00
Napoje alkoholowe	Malaga	100 ml	15,00
	Orvietto Classico secco, bianco	100 ml	15,00
	Campari soda	100 ml	15,00
	Metaxa	100 ml	15,00
	Sherry sweet	100 ml	15,00
Napoje bezalkoholowe	Herbata z dodatkami (cytryna, cukier)	150 ml	6,00
	Kawa z dodatkami (mleko, cukier)	150 ml	7,00
	Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą	200 ml	4,00
	Woda mineralna gazowana	200 ml	4,00
	Sok jabłkowy	200 ml	6,50

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Cennik usług dodatkowych restauracji hotelu „Jantar”

Lp.	Rodzaj usługi	Cena (zł)
1.	Wynajęcie sali restauracyjnej z obsługą kelnerską	550 zł
2.	Zespół muzyczny	50 zł/godz.
3.	DJ	30 zł/godz.
4.	Klasyczna dekoracja stołów	100 zł
5.	Dekoracja według zamówienia zleceniodawcy	200 zł
6.	Parking	10 zł/jedno miejsce
7.	Kamerzysta	20 zł/godz.
8.	Fotograf	10 zł/godz.
9.	Pianista	100 zł
10.	Pokaz fajerwerków	200 zł

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- Menu z kalkulacją kosztów konsumpcji,
- Kalkulacja usługi gastronomicznej,
- Plan rozmieszczenia gości przy stole,
- Plan obsługi przyjęcia,
- Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji i serwowania potraw i napojów (ilościowy).

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Menu z kalkulacją kosztów konsumpcji

Grupa potraw/ napojów	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość porcji (g/ml)	Cena jednej porcji (zł)
Aperitif		100 g	
Zakąska zimna	Szynka wędzona z musem chrzanowym	100 g	13,00
Dodatki do zakąski	Pieczywo	50 g	3,00
	Masło	10 g	3,00
Zakąska gorąca		100 g	
Dodatki do zakąski	Pieczywo	50 g	3,00
	Masło	10 g	3,00
Zupa	Krem z borowików z grzankami	200 ml	10,00
Danie zasadnicze	Eskalopki cielęce z szynką parmeńską	100 g	22,00
Dodatki skrobiowe	Pieczone ziemniaki	150 g	7,00
Dodatki witaminowe	Kalafior romanesco z klarowanym masłem	100 g	8,00
Deser		100 g	
Napój alkoholowy do dania zasadniczego		100 ml	
Napoje bezalkoholowe	Herbata z dodatkami, (cytryna, cukier)	150 ml	6,00
	Kawa z dodatkami (śmietanka, cukier)	150 ml	7,00
	Woda mineralna niegazowana	200 ml	4,00
Koszt konsumpcji dla jednej osoby			
Koszt konsumpcji dla 14 osób			

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

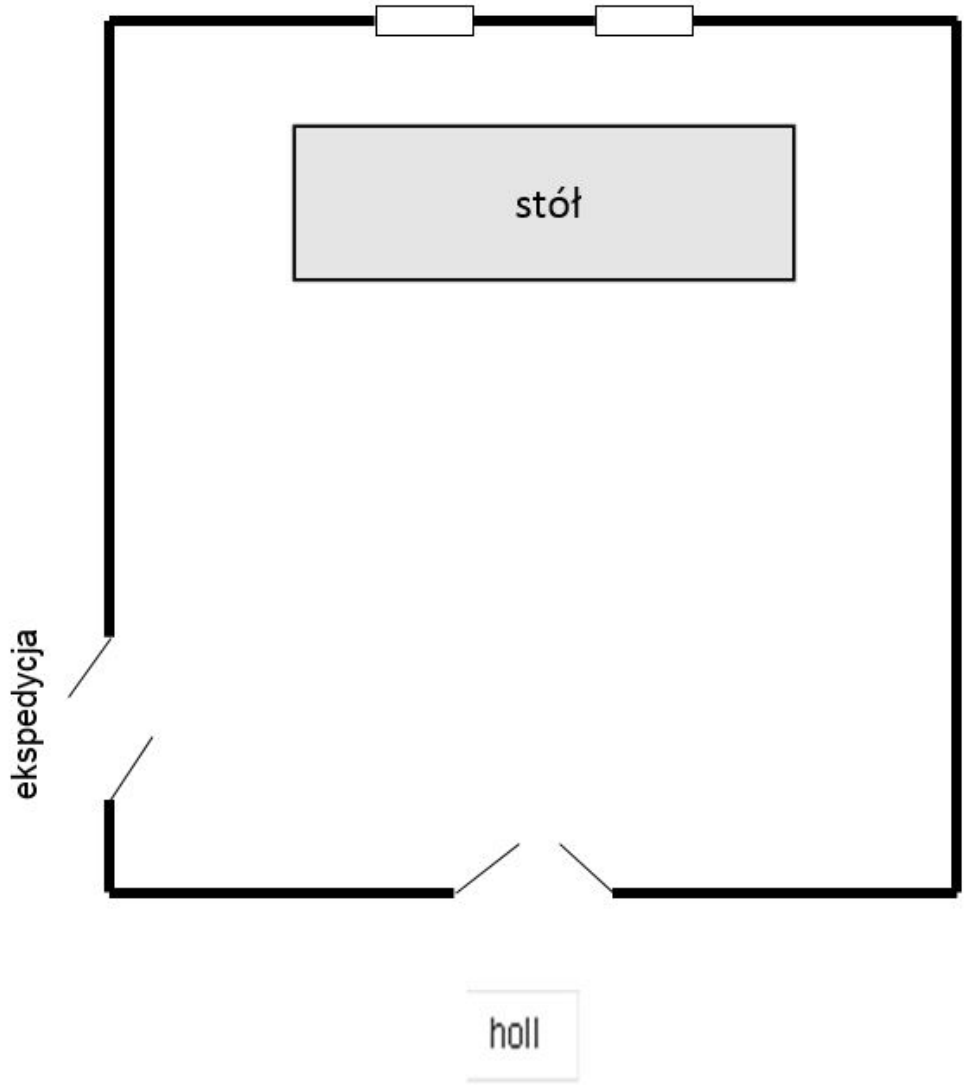
Kalkulacja usługi gastronomicznej

Lp.	Nazwa usługi	Wartość [zł]
Kalkulacja kosztów usług dodatkowych		
1.	Wynajęcie sali restauracyjnej z obsługą kelnerską	
Koszt usług dodatkowych		
Koszt konsumpcji dla 14 osób		
Koszt całkowity		
Rabat 10% od kosztu całkowitego		
Koszt zamówionej usługi gastronomicznej (z uwzględnieniem rabatu)		

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Plan rozmieszczenia gości przy stole

Schemat stołu



Opis symboli:

GH – miejsce dla gościa honorowego

G – miejsce dla gospodarza

GP – miejsca dla pracowników polskiej firmy

GW – miejsca dla pracowników włoskiej firmy

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Plan obsługi przyjęcia

Lp.	Potrawa/napój	Godzina podania	Sposób podania (metoda)

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji i serwowania potraw i napojów (ilościowy)

Rodzaj potrawy/napoju	Zastawa stołowa porcelanowa	Ilość szt.	Zastawa stołowa szklana	Ilość szt.	Zastawa stołowa metalowa	Ilość szt.	Sprzęt pomocniczy
Aperitif							
Zakąska zimna							
Zakąska gorąca							

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zupa							
Danie zasadnicze							

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Deser							
Napój alkoholowy do dania zasadniczego							
Napoje bezalkoholowe zimne i gorące							

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl