

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

T.10-X-17.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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”:

	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.

	B	C	
---	---	---	---

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.

Działalność karczmy góralskiej należy do usług świadczonych przez gastronomię

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

Zadanie 2.

Restauracja, organizując studniówkę w szkole na zlecenie rady rodziców, świadczy usługę

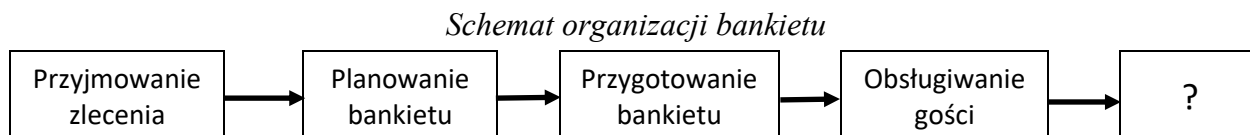
- A. uzupełniającą.
- B. transportową.
- C. podstawową.
- D. kulturalną.

Zadanie 3.

Który z wymienionych sposobów jest stosowany do obsługi gości w zakładach gastronomicznych typu bistro?

- A. Samoobsługa.
- B. Obsługa kelnerska.
- C. Obsługa barmańska.
- D. Obsługa bufetowo-kelnerska.

Zadanie 4.



Na zamieszczonym schemacie w miejscu oznaczonym znakiem „?” należy wpisać

- A. ustalenie menu bankietu.
- B. sporządzenie potraw i napojów.
- C. zakupienie elementów dekoracyjnych.
- D. rozliczenie finansowe ze zleceniodawcą.

Zadanie 5.

Który z wymienionych dokumentów **nie jest stosowany** do planowania przyjęcia okolicznościowego?

- A. Lista kontrolna sprzętu i wyposażenia.
- B. Oferta usług dodatkowych.
- C. Karta zlecenia.
- D. Faktura.

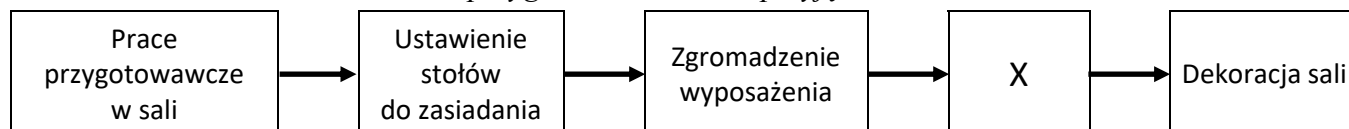
Zadanie 6.

Która oferta jest najodpowiedniejsza do przeprowadzenia konferencji naukowej?

- A. Kompleksowy catering, animator zabaw dla dzieci.
- B. Organizacja wycieczki przedmiotowej. Zapewniamy ognisko z kiełbaskami i karaoke.
- C. Zapewniamy sale wielofunkcyjne, sprzęt nagłaśniający i multimedialny. Bufety kawowe samoobsługowe.
- D. Zapewniamy sale wielofunkcyjne do 1200 gości. Bogate menu potraw i napojów kuchni z różnych narodów, torty weselne i urodzinowe.

Zadanie 7.

Schemat przygotowania sali na przyjęcie zasiadane



Na zamieszczonym schemacie w miejscu oznaczonym znakiem „X” należy wpisać

- A. czyszczenie stołów i krzeseł.
- B. odkurzenie dywanów i chodników.
- C. nakrywanie stołów białą i zastawą stołową.
- D. ustawienie na stołach bufetowych zastawy stołowej.

Zadanie 8.

Którą metodę serwowania potraw zastosował kelner, przekładając potrawę z półmiska na talerz ustawiony przed konsumentem?

- A. Rosyjską.
- B. Francuską.
- C. Angielską.
- D. Niemiecką.

Zadanie 9.

Podczas bankietów typu angielskiego

- A. goście sami pobierają potrawy z bufetu i konsumują je na stojąco.
- B. kelnerzy podają potrawy gorące oraz napoje, a goście zajmują miejsca przy stolikach.
- C. kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz skromne przekąski.
- D. goście zasiadają przy stole bankietowym, a kelnerzy serwują dania zasadnicze i napoje alkoholowe.

Zadanie 10.

Przyjęcie zorganizowane w godzinach 12:00÷13:00, podczas którego kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz drobne przekąski, nazywane jest

- A. garden party.
- B. lampką wina.
- C. obiadem bufetowym.
- D. przyjęciem koktajlowym.

Zadanie 11.

Ile kompletów zastawy stołowej należy przygotować na uroczystą kolację zasiadaną dla 150 osób, jeśli przewidziano 20% zapas?

- A. 160 kompletów.
- B. 180 kompletów.
- C. 220 kompletów.
- D. 260 kompletów.

Zadanie 12.

Które menu powinien zaproponować kelner na przyjęcie typu cocktail party?

- A. Sandwicze, kanapki tortowe, palone migdały, lody, tort, szampan, słodkie wina, kawa.
- B. Sałatka śledziowa, zupa krem z borowików, koreczki z oliwkami, krakersy, whisky, koniak.
- C. Paluszki słone, prażone migdały, tosty, bigos myśliwski, wódka czysta, brandy, wytrawne wermuty, soki.
- D. Orzeszki, tartinki, śliwki zawijane w boczku, grzyby faszerowane, cocktaile alkoholowe, napoje bezalkoholowe.

Zadanie 13.

Restauracja, umieszczając logo na elementach zastawy i białej bielizny stołowej, stosuje reklamę

- A. audiowizualną.
- B. wewnętrzną.
- C. produktu.
- D. prasową.

Zadanie 14.

Zakład gastronomiczny, wprowadzając na okres tygodnia 20% rabat na dania główne i desery, zastosował

- A. reklamę upominkową.
- B. promocję sprzedaży.
- C. sprzedaż osobistą.
- D. public relations.

Zadanie 15.

Przykładem wykorzystania strategii ceny usług żywieniowych w działalności zakładu gastronomicznego jest

- A. wprowadzenie rabatów.
- B. serwowanie dań specjalnych.
- C. zatrudnienie znanego kucharza.
- D. organizowanie wieczoru autorskiego.

Zadanie 16.

Masowe rozpowszechnienie informacji o swojej działalności zakład gastronomiczny osiągnie dzięki

- A. zawieszeniu plakatu o organizowanym pokazie kulinarnym w lokalu.
- B. zawieszeniu plakatu reklamowego przed lokalem.
- C. zamówieniu telewizyjnego spotu reklamowego.
- D. opłaceniu abonamentu radiowo-telewizyjnego.

Zadanie 17.

Ile krzeseł należy ustawić na sali dla 180 gości na przyjęcie typu mieszanego, jeśli należy zapewnić miejsca siedzące dla 80% gości?

- A. 122 krzesła.
- B. 144 krzesła.
- C. 166 krzeseł.
- D. 188 krzeseł.

Zadanie 18.

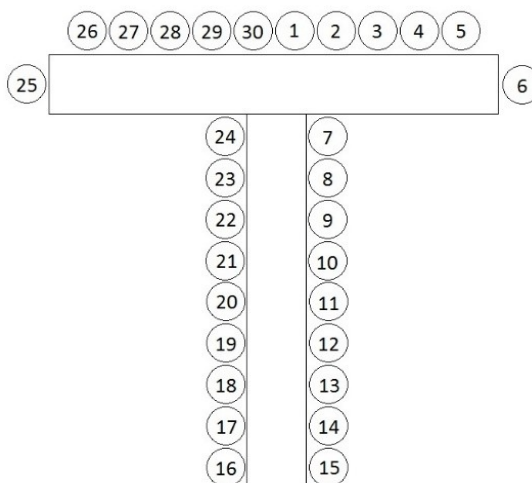
Jeśli brzegi obrusa zwisają poza krawędzie stołu na długość 25 cm, równo ze wszystkich stron, to stół nakryto na przyjęcie typu

- A. lampka wina.
- B. obiad bufetowy.
- C. bankiet zasiadany.
- D. przyjęcie koktajlowe.

Zadanie 19.

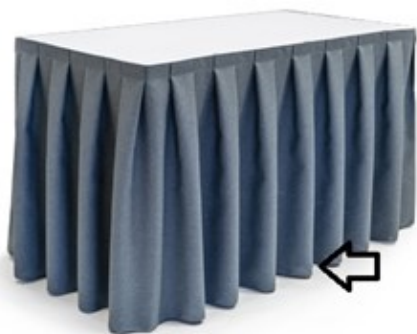
Na zamieszczonym schemacie przedstawiono ustawienie stołu na przyjęcie weselne. Miejsca dla uczestników przyjęcia oznaczono liczbami. Które miejsca zaplanowano dla Młodej Pary?

- A. Miejsca 29 i 30
- B. Miejsca 6 i 25
- C. Miejsca 1 i 30
- D. Miejsca 1 i 2

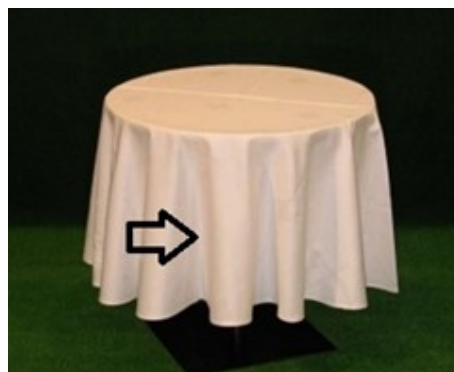


Zadanie 20.

Element bielizny stołowej o nazwie napperon oznaczono strzałką na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 21.

Stoliki koktajlowe nie mają zastosowania do aranżacji sali na przyjęcie typu

- A. amerykańskiego.
- B. cocktail party.
- C. lampka wina.
- D. zasiadanego.

Zadanie 22.

Ile stołów okrągłych ośmioosobowych należy przygotować dla 95 gości na przyjęcie zasiadane?

- A. 10 stołów.
- B. 11 stołów.
- C. 12 stołów.
- D. 13 stołów.

Zadanie 23.

Przedstawione na rysunku urządzenie służy do

- A. filetowania ryby.
- B. garniowania ryby.
- C. garniowania befsztyka.
- D. flambiowania befsztyka.



Zadanie 24.

Do ekspedycji potraw gorących w bufetach należy użyć

- A. granitorów.
- B. termoportów.
- C. podgrzewaczy GN.
- D. tac termoizolacyjnych.

Zadanie 25.

Barista powinien użyć spieniacza do sporządzenia kawy

- A. espresso.
- B. po turecku.
- C. cappuccino.
- D. po irlandzku.

Zadanie 26.

Naczynie przedstawione na rysunku ma zastosowanie do wieloporcjowego podawania

- A. ciast.
- B. serów.
- C. sałatek.
- D. pieczywa.



Zadanie 27.

Normatyw surowcowy do sporządzenia 4 porcji omeletu hiszpańskiego

Składniki	Ilość
Jaja	5 sztuk
Ziemniaki	150 g
Pomidory	30 g
Papryka	20 g
Cebula	20 g
Olej	30 ml
Masło	30 g
Sól, pieprz, czosnek	do smaku
Natka pietruszki	do smaku

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz, ile kilogramów ziemniaków potrzeba do sporządzenia 48 porcji omeletu hiszpańskiego.

- A. 1,5 kg ziemniaków.
- B. 1,8 kg ziemniaków.
- C. 6,7 kg ziemniaków.
- D. 7,2 kg ziemniaków.

Zadanie 28.

Cennik usług cateringowych

Lp.	Czas trwania usługi cateringowej	Cena jednostkowa brutto
1.	1 godzina	400,00 zł
2.	od 2 do 3 godzin	500,00 zł
3.	od 3 do 4 godzin	600,00 zł

Na podstawie zamieszczonego cennika oblicz, ile zapłaci zleceniodawca za usługę cateringową trwającą 2,5 godziny, któremu udzielono 10% rabatu.

- A. 400,00 zł
- B. 450,00 zł
- C. 500,00 zł
- D. 550,00 zł

Zadanie 29.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz koszt surowców niezbędnych do sporządzenia 10 porcji kisielu kakaowego.

- A. 7,50 zł
- B. 8,70 zł
- C. 9,00 zł
- D. 9,20 zł

Nazwa surowca	Zapotrzebowanie na 10 porcji kisielu kakaowego	Cena
Mleko	1,5 litra	2,40 zł/1 litr
Cukier kryształ	0,2 kg	3,00 zł/kg
Mąka ziemniaczana	0,1 kg	3,00 zł/kg
Masło	0,1 kg	24,00 zł/kg
Kakao	0,06 kg	35,00 zł/kg

Zadanie 30.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 200 ml soku pomarańczowego, jeśli cena zakupu 1 litra napoju wynosi 20,00 zł, a narzut marży gastronomicznej wynosi 25%?

- A. 4,00 zł
- B. 5,00 zł
- C. 5,50 zł
- D. 6,50 zł

Zadanie 31.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto zrazów w sosie grzybowym, jeśli koszt surowców wykorzystanych do sporządzenia 1 porcji tej potrawy wynosi 7,00 zł, wysokość marży gastronomicznej 8,00 zł, a stosowana do potraw stawka podatku VAT 8%.

- A. 14,00 zł
- B. 15,00 zł
- C. 16,20 zł
- D. 17,20 zł

Zadanie 32.

Oblicz narzut procentowy marży gastronomicznej zastosowany przez zakład gastronomiczny, jeśli koszt surowców zużytych do sporządzenia potrawy wyniósł 60,00 zł, a cena gastronomiczna netto 75,00 zł.

- A. 27,50%
- B. 25,00%
- C. 22,50%
- D. 19,00%

Zadanie 33.*Zamówienie obiadu*

Nazwa potrawy	Cena brutto 1 porcji dla dorosłych	Cena brutto 1 porcji dla dzieci
Zupa krem z marchwi	6,00 zł	3,00 zł
Pierś z kurczaka panierowana	9,00 zł	5,00 zł
Frytki	3,00 zł	2,00 zł
Kompot wieloowocowy	4,00 zł	4,00 zł

Za zamówiony obiad dla grupy turystów złożonej z 20 osób dorosłych i 10 dzieci kelner powinien wystawić rachunek w wysokości

- A. 440,00 zł
- B. 550,00 zł
- C. 580,00 zł
- D. 720,00 zł

Zadanie 34.

Ile wyniesie rachunek za 25 porcji zestawów śniadaniowych zamówionych w restauracji, jeśli cena jednego zestawu w karcie menu wynosi 30,00 zł, a restauracja udzieliła 15% rabatu?

- A. 375,00 zł
- B. 637,50 zł
- C. 750,00 zł
- D. 862,50 zł

Zadanie 35.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz koszt całkowity organizacji przyjęcia po uwzględnieniu rabatu udzielonego przez organizatora przyjęcia w wysokości 260,00 zł.

- A. 4 700,00 zł
- B. 4 940,00 zł
- C. 5 200,00 zł
- D. 5 460,00 zł

Wyszczególnienie kosztów	Wartość [zł]
Koszty konsumpcji	3 500,00 zł
Koszt usług dodatkowych	1 200,00 zł
Koszt wynajmu apartamentu	500,00 zł

Zadanie 36.

Jeśli restaurator otrzymał od sprzedawcy fakturę za towar z błędnie wpisanym swoim imieniem i nazwiskiem, to dane te powinien poprawić, wystawiając

- A. paragon niefiskalny.
- B. fakturę korygującą.
- C. paragon fiskalny.
- D. notę korygującą.

Zadanie 37.

Rachunek przekazany klientowi za wykonaną usługę gastronomiczną nie powinien zawierać informacji dotyczącej

- A. ilości potraw wyrażonej w porcjach.
- B. gramatury potraw wyrażonej w gramach.
- C. ceny jednostkowej potraw wyrażonej w złotych.
- D. wartości sprzedanych potraw wyrażonej w złotych.

Zadanie 38.

W nowoczesnej formie płatności bezgotówkowej, opartej na technologii zbliżeniowej NFC, używa się

- A. tokenów.
- B. skanerów.
- C. palmtopów.
- D. smartfonów.

Zadanie 39.

Komunikowanie się kucharza z kelnerem za pomocą pagerów zapewnia system

- A. moje GASTRO.
- B. komunikacji KDS.
- C. przywoławczy LRS.
- D. GASTRO mini POS.

Zadanie 40.

Wdrożenie systemu *Guest Paging* umożliwia w zakładzie gastronomicznym

- A. przyjmowanie zamówień online.
- B. monitorowanie na sali rezerwacji stolików.
- C. zdalne ustalanie rabatów i promocji w firmie.
- D. powiadamianie oczekujących gości o wolnym stoliku.