

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Nazwa kwalifikacji:	Organizacja usług gastronomicznych
Oznaczenie kwalifikacji:	T.10
Numer zadania:	01
Kod arkusza:	T.10-01-01_zo
Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Menu kolacji zasiadanej z kalkulacją kosztów konsumpcji
R.1.1	menu zawiera 5 zakąsek zimnych
R.1.2	co najmniej dwie zakąski bezmięsne
R.1.3	dodatki do zakąsek zimnych: pieczywo mieszane i masło oraz sosy zimne lub marynaty z kaszubskiej spiżarni
R.1.4	tort czekoladowo - kawowy z nutą suszonej śliwki
R.1.5	danie główne z drobiu - kaczka po pomorsku nadziewana wieprzowiną lub gęsie uda duszone w winie
R.1.6	danie główne wegetariańskie - kotlety z kaszy gryczanej i soczewicy z sosem grzybowym
R.1.7	co najmniej 2 rodzaje deserów, nie wybrany suflet z musem malinowym
R.1.8	co najmniej 2 napoje bezalkoholowe zimne - jeden z wybranych napojów to woda mineralna oraz 2 napoje gorące
R.1.9	do dania głównego wybrane wino czerwone dry lub semi dry
R.1.10	obliczony koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 1 osoby z daniem głównym wegetariańskim i daniem głównym z drobiu
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów zamówienia
R.2.1	obliczony koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 24 osób nie przekracza 3 000,00 zł
R.2.2	koszt konsumpcji posiłków wydawanych w formie bufetu dla 24 osób - 2 760 zł
R.2.3	koszt usług dodatkowych dla 24 osób - 8 320 zł
R.2.4	obliczony rabat 15%
R.2.5	całkowity koszt usług dodatkowych po rabacie nie przekracza 10 000,00 zł
R.2.6	całkowity koszt zamówienia nie przekracza 13 000,00 zł
R.2.7	obliczona zaliczka 30%
R.2.8	obliczona kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki
R.3	Rezultat 3: Szkic ustawienia bufetu oraz stołu do kolacji zasiadanej
R.3.1	ustawienie stołu w kształcie litery I
R.3.2	ustawiony stół równolegle do ściany z oknami, stół nie zastawia wejścia do sali i wyjścia na taras
R.3.3	ustawienie bufetu naprzeciwko stołu gości
R.3.4	zaznaczony sposób rozmieszczenia gości - po obu stronach stołu po 12 osób
R.3.5	obliczona liczba potrzebnych stołów konsumenckich i bufetowych
R.3.6	do ustawienia stołu do kolacji zasiadanej wybrane stoły konsumenckie o wymiarach 80x120 cm - 16 sztuk lub 12 sztuk
R.3.7	do ustawienia bufetu wybrane stoły bufetowe o wymiarach 90 x 120 cm - 3 do 5 sztuk
R.4	Rezultat 4: Wykaz białizny stołowej oraz elementów dekoracyjnych
R.4.1	bielizna stołowa w tonacji białe - zielone
R.4.2	dla bufetu wybrane: moltony, obrusy bankietowe, skirtingi
R.4.3	dla stołu wybrane: moltony, obrusy bankietowe, serwetki płócienne
R.4.4	do dekoracji stołu wybrane świeczniki i świece w kolorze białym i/lub zielonym
R.4.5	do dekoracji bufetu wybrano kompozycje kwiatowe wysokie
R.4.6	do dekoracji stołu wybrane kompozycje kwiatowe niskie
R.5	Rezultat 5: Lista kontrolna zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego
R.5.1	zastawa szklana: kieliszki do wody i kieliszki do wina czerwonego, szklanki, dzbanki do napojów
R.5.2	zastawa porcelanowa: talerze płaskie Ø 19 cm, Ø 21 cm, Ø 28 cm
R.5.3	zastawa porcelanowa: co najmniej dwa rozmiary półmisek
R.5.4	pozostała zastawa porcelanowa: cukiernice, dzbanuszki do mleka/śmietanki
R.5.5	pozostała zastawa porcelanowa: filiżanki do kawy z podstawkami i filiżanki do herbaty z podstawkami
R.5.6	sztućce: duże - widelce i noże, średnie - widelce i noże, widelczyki do ciast i tortów
R.5.7	sztućce: łyżeczki do kawy i herbaty oraz cukru, noże do masła
R.5.8	sztućce serwisowe: łopatki do ciasta, widelce półmiskowe, łyżki półmiskowe
R.5.9	sprzęt pomocniczy: tace kelnerskie, koszyki do pieczywa, menaże, warniki, lustra lub klosze/patery do tortów

