

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.10-01-18.06

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZEŚĆ 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 11 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

Zadanie egzaminacyjne

Opracuj dokumentację imprezy integracyjnej zgodnie z zamieszczonym zamówieniem.

Zamówienie

Zleceniodawca	Piotr Wąsik Prezes Zespołu <i>Bungo</i> , ul. Szeroka 1, 00-199 Kąty	
Zleceniobiorca	Adam Szpak Dyrektor Zajazdu <i>Zośka</i> , Leżno 15, 00-122 Kartuzy	
Termin realizacji usługi	22-23 sierpnia 2018 r.	
Liczba uczestników	40 osób, w tym 10 kobiet	
Uroczysta kolacja zasiadana	Data kolacji	22 sierpnia 2018 r. (środa)
	Godzina rozpoczęcia i zakończenia kolacji	19:40 – aperitif, 20:00-22:00 kolacja
	Zamówione potrawy i napoje	<ul style="list-style-type: none">– aperitif: wino półwytrawne musujące serwowane z tacy przez kelnerów,– zakąska zimna z dodatkami,– zupa,– danie główne,– deser,– wino do dania głównego,– napoje zimne – woda niegazowana, dwa rodzaje soków owocowych,– napoje gorące – kawa lub herbata podane zgodnie z życzeniem gości,
	Preferencje obsługi gości	<ul style="list-style-type: none">– dodatki do zakąsek: pieczywo, masło oraz napoje zimne bezalkoholowe ustawione na stole wieloporcjowo, przed przybyciem gości,– zakąska, zupa, oraz deser podane serwisem niemieckim,– danie główne podane serwisem francuskim,– napoje gorące serwowane do deseru jednoporcjowo,– wino do dania głównego serwowane z oryginalnej butelki.
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none">– lunch 22 sierpnia dla 40 osób,– 20 pokoi 2-osobowych ze śniadaniem dla 40 osób, na 1 dobę,– pakiet SPA dla kobiet,– wyprawa OFF - ROAD z instruktorem dla mężczyzn.	
Warunki świadczenia usługi	<ul style="list-style-type: none">– koszt konsumpcji na 1 uczestnika kolacji z aperitifem nie może przekroczyć 140,00 zł,– zaliczka stanowi 25% całkowitego kosztu konsumpcji i usług dodatkowych,– data podpisania umowy i wpłata zaliczki 27.06.2018 r.,– rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówki po zakończeniu imprezy w dniu 23.08.2018 r.	

Zaproponuj menu uroczystej kolacji zasiadanej korzystając z opracowanej w Zajeździe *Zośka* Oferty potraw na uroczystą kolację (Tabela 1.) oraz Oferty napojów bezalkoholowych i alkoholowych na uroczystą kolację (Tabela 2.) Wybierz spośród czterech propozycji jeden zestaw potraw oraz jeden zestaw napojów zgodny z Zamówieniem. Propozycje zestawów zapisz w *Formularzu 1*. Wybór zestawów do kolacji. Sporządź kalkulację wybranego do kolacji zestawu potraw oraz zestawu napojów bezalkoholowych i alkoholowych na *Formularzu 2*. Kalkulacja kosztów konsumpcji kolacji poprzedzonej aperitifem. Do kalkulacji wykorzystaj dane z Tabeli 3. Cennik potraw i napojów bezalkoholowych i alkoholowych Zajazdu *Zośka*.

Sporządź kalkulację wszystkich kosztów związanych z organizacją imprezy integracyjnej, uwzględniając obliczenia z *Formularza 2*. Kalkulacja kosztów konsumpcji kolacji poprzedzonej aperitifem, dane zawarte w Tabeli 4. Wykaz usług dodatkowych oferowanych przez Zajazd *Zośka* oraz informacje z Zamówienia. Do sporządzenia kalkulacji całkowitej wykorzystaj *Formularz 3*. Kalkulacja kosztów całkowitych imprezy integracyjnej dla 40 osób.

Opracuj plan obsługi gości na *Formularzu 4*. Plan obsługi kolacji poprzedzonej aperitifem, ustalając kolejność podawania potraw i napojów zapisanych w *Formularzu 2*. Kalkulacja kosztów konsumpcji kolacji poprzedzonej aperitifem. Do określenia sposobu podawania potraw i napojów uwzględnij życzenia dotyczące obsługi gości zawarte w Zamówieniu. Do wyznaczenia liczby kelnerów niezbędnych do serwowania potraw i napojów, wykorzystaj dane z Tabeli 5. Wytyczne do obsługi kelnerskiej w Zajeździe *Zośka* oraz informacje zawarte w Zamówieniu.

Sporządź wykaz zastawy stołowej potrzebnej do podania i konsumpcji wszystkich potraw i napojów zaplanowanych na kolację dla gości na *Formularzu 5*. Wykaz zastawy stołowej na kolację poprzedzoną aperitifem dla 40 osób.

Wypełnij druk umowy wstępnej na organizację imprezy integracyjnej na *Formularzu 6*. Umowa wstępna.

Uwaga!

Wyniki wszystkich obliczeń w arkuszu egzaminacyjnym należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Tabela 1. Oferta potraw na uroczystą kolację Zajazdu Zośka

Zestaw I	Sałatka caprese; pieczywo, masło Kalmary w cieście z sosem czosnkowym Krem z pomidorów z grzankami Wołowina po burgundzku, ziemniaki z wody, surówka z kapusty pekińskiej Gruszka „Piękną Heleną”
Zestaw II	Tatar z polędwicy wołowej; pieczywo, masło Koktajl z krewetek; pieczywo, masło Zupa Minestrone Sandacz pieczony w ziołach, ziemniaki z wody, surówka z pora Sernik z bitą śmietaną
Zestaw III	Sałata w sosie winegret Tatar ze śledzia w towarzystwie kaparów; pieczywo, masło Rosół z lanymi kluskami Zrazy wołowe, kasza gryczana, buraczki zasmażane Jeżyny, maliny i poziomki podane z bitą śmietanką
Zestaw IV	Carpaccio z tuńczyka z oliwą truflową; pieczywo, masło Barszcz czerwony z pasztecikiem Pierś z gęsi z purée z pietruszki i batatów, warzywa z wody Melba z lodów waniliowych z sosem truskawkowym

Tabela 2. Oferta napojów bezalkoholowych i alkoholowych na uroczystą kolację Zajazdu Zośka

Zestaw I	Woda mineralna niegazowana 0,3 l Sok jabłkowy 0,2 l Sok pomarańczowy 0,2 l Herbata czarna/zielona lub kawa espresso z dodatkami (mleko, cukier) Aperitif - wino musujące white semi dry Wino red dry lub red semi dry
Zestaw II	Woda mineralna niegazowana 0,3 l Herbata czarna/zielona lub kawa espresso z dodatkami (mleko, cukier) Sok pomidorowy 0,2 l Aperitif – wino wytrawne Sherry Wino red dry lub white semi dry
Zestaw III	Woda mineralna niegazowana 0,3 l Sok jabłkowy 0,2 l Sok pomarańczowy 0,2 l Herbata czarna/zielona lub kawa espresso z dodatkami (mleko, cukier) Aperitif – likier Pastis Wino white dry lub white semi dry
Zestaw IV	Woda mineralna gazowana 0,3 l Sok jabłkowy 0,3 l Sok pomarańczowy 0,2 l Herbata czarna/zielona lub kawa espresso z dodatkami (mleko, cukier) Aperitif – wino Wermut Wino white semi dry lub red semi dry

Tabela 3. Cennik potraw i napojów bezalkoholowych i alkoholowych Zajazdu Zośka

Nazwa potrawy/ dodatków do potrawy/ napoju bezalkoholowego/napoju alkoholowego	Cena 1 porcji [zł]
Zakąski	
Sałatka caprese	15,00
Kalmary w cieście z sosem czosnkowym	20,00
Tatar z polędwicy wołowej	30,00
Koktajl z krewetek	18,00
Sałata w sosie winegret	15,00
Tatar ze śledzia w towarzystwie kaparów	21,00
Carpaccio z tuńczyka z oliwą truflową	25,00
Dodatki	
Pieczyno, masło	4,00
Zupy	
Krem z pomidorów z grzankami	12,00
Zupa Minestrone	15,00
Rosół z lanymi kluskami	10,00
Barszcz czerwony z pasztecikiem	10,00
Danie główne	
Wołowina po burgundzku, ziemniaki z wody, surówka z kapusty pekińskiej	55,00
Sandacz pieczony w ziołach, ziemniaki z wody, surówka z pora	45,00
Zrazy wołowe, kasza gryczana, buraczki zasmażane	45,00
Pierś z gęsi z purée z pietruszki i batatów, warzywa z wody	45,00
Desery	
Gruszka „Pięknej Heleny”	14,00
Sernik z bitą śmietaną	13,00
Jeżyny, maliny i poziomki podane z bitą śmietanką	15,00
Melba z lodów waniliowych z sosem truskawkowym	11,00
Napoje bezalkoholowe	
Herbata czarna/zielona lub kawa espresso z dodatkami (mleko, cukier)	6,00
Sok jabłkowy 0,2 l	3,00
Sok pomarańczowy 0,2 l	3,00
Sok pomidorowy 0,2 l	4,00
Woda mineralna gazowana 0,3 l	2,50
Woda mineralna niegazowana 0,3 l	2,00
Napoje alkoholowe	
Likier Pastis	18,00
Wino musujące white semi dry	16,00
Wino red dry lub red semi dry	14,00
Wino red dry lub white semi dry	14,00
Wino wytrawne Sherry	13,00
Wino Wermut	14,00
Wino white dry lub white semi dry	14,00
Wino white semi dry lub red semi dry	14,00

Tabela 4. Wykaz usług dodatkowych oferowanych przez Zajazd Zośka

Lp.	Usługa	Cena jednostkowa
1.	Pokój 1-osobowy bez śniadania	130,00 zł/pokój
2.	Pokój 1-osobowy ze śniadaniem	140,00 zł/pokój
3.	Pokój 2-osobowy bez śniadania	160,00 zł/pokój
4.	Pokój 2-osobowy ze śniadaniem	180,00 zł/pokój
5.	Lunch	50,00 zł/osoba
6.	Pakiet SPA	150,00 zł/osoba
7.	Wyprawa OFF – ROAD z instruktorem	150,00 zł/osoba
8.	Wyprawa Exclusive OFF – ROAD z instruktorem	170,00 zł/osoba
9.	Nordic walking	15,00 zł/osoba
10.	Park linowy	20,00 zł/osoba

Tabela 5. Wytyczne do obsługi kelnerskiej w Zajeździe Zośka

Typ przyjęcia	Metoda obsługi gości	Rewir kelnerski/ liczba gości
Obsługa aperitifów	serwis z tacy	14
Obsługa przyjęcia zasiadanego	serwis angielski	6
	serwis niemiecki	10
	serwis francuski potraw i napojów	6
	serwowanie napojów gorących	10
Obsługa przyjęcia mieszanego	samoobsługa w połączeniu z obsługą kelnerską	30
	samoobsługa w połączeniu z obsługą barmańską	20

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 6 rezultatów:

- wybór zestawów do kolacji – *Formularz 1*,
- kalkulacja kosztów konsumpcji kolacji poprzedzonej aperitifem – *Formularz 2*,
- kalkulacja kosztów całkowitych imprezy integracyjnej dla 40 osób – *Formularz 3*,
- plan obsługi kolacji poprzedzonej aperitifem – *Formularz 4*,
- wykaz zastawy stołowej na kolację poprzedzoną aperitifem dla 40 osób – *Formularz 5*,
- umowa wstępna – *Formularz 6*.

Wybór zestawów do kolacji

Do menu kolacji poprzedzonej aperitifem wybieram:	Numer zestawu
z oferty potraw na uroczystą kolację Zajazdu Zośka zestaw o numerze
z oferty napojów bezalkoholowych i alkoholowych na uroczystą kolację Zajazdu Zośka zestaw o numerze

Kalkulacja kosztów konsumpcji kolacji poprzedzonej aperitifem

Nazwa potraw/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Razem koszt konsumpcji na 1 osobę	
Koszt konsumpcji dla 40 osób	

Plan obsługi kolacji poprzedzonej aperitifem

Rodzaj potrawy/napoju	Nazwa potrawy/napoju	Sposób podania potrawy/ napoju	Liczba kelnerów w sztukach	Godzina podania
Aperitif				
Napoje zimne bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana		X	przed 19:40
	Sok jabłkowy		X	przed 19:40
	Sok pomarańczowy		X	przed 19:40
			X	przed 19:40

Wykaz zastawy stołowej na kolację poprzedzoną aperitifem dla 40 osób

Zastawa	Liczba [szt.]	Zastawa	Liczba [szt.]
Talerzyki do pieczywa		Widelce stołowe duże	
Talercze do dania głównego		Noże stołowe duże	
Talerz do makaronu		Łyżki stołowe duże	
Talercze zakąskowe ø 19 cm		Widelce stołowe średnie	
Talercze na dodatki ø 17 cm		Noże stołowe średnie	
Talercze głębokie		Łyżki stołowe średnie	
Bulionówki z podstawkami		Widelce do ryb	
Filizanki do kawy z podstawkami		Noże do ryb	
Filizanki do herbaty z podstawkami		Łyżeczki do herbaty	
Wazy		Łyżeczki do kawy	
Półmiski wieloporcyjne do mięs (6-porcjowe)		Łyżeczki deserowe	
Półmiski wieloporcyjne do masła (6-porcjowe)		Łopatka i nóż do ciasta	
Salaterki		Noże do masła	
Miseczki z podstawkami		Łyżki wazowe	
Miseczki finger food		Sztućce serwisowe	
Kieliszki do wina białego		Menaże z przyprawami	
Kieliszki do wina czerwonego		Koszyczki do pieczywa	
Kieliszki do wina musującego		Miseczki do mycia palców	
Goblety		Cukiernice	
Tumblery		Mleczniki wieloporcyjne	
Dzbanki o pojemności 1l		Lustra	
Karafki na wodę 1,5l		Podgrzewacze	
Pucharki z podstawkami		Stojak obrotowy z miseczkami	

Uwaga! Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem.

Umowa wstępna

W dniu została zawarta umowa między
zwanym Zleceniodawcą, zamieszkałym w
a zamieszkałym w
..... zwanym dalej Zleceniobiorcą.

Przedmiotem umowy jest
..... dla osób, w tym kobiet,
w terminie

Koszt konsumpcji kolacji na 1 osobę wyniesie zł.
(słownie).

Całkowity koszt zamówionego świadczenia wyniesie zł.
(słownie).

Z tytułu zobowiązania wpłacono zaliczkę w kwocie zł.
(słownie.....),
która podlega zaliczeniu na poczet ogólnej ceny usługi.

Zamówione usługi dodatkowe:
.....
.....
.....
.....

W przypadku odstąpienia przez Zleceniodawcę od umowy na 14 dni przed datą planowanego przyjęcia
wpłacona zaliczka nie podlega zwrotowi tytułem kary umownej.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

.....
Podpis Zleceniodawcy

.....
Podpis Zleceniobiorcy