

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.10-01-18.01

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 10 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 zgodnie ze złożonym przez Pana Kazimierza Wolańskiego zamówieniem obiadu z okazji nadania tytułu profesorskiego.

Zamówienie

Zleceniodawca	Kazimierz Wolański ul. Kolorowa 12 76-270 Ustka	
Zleceniobiorca	Paweł Malicki Restauracja <i>Perła Bałtyku</i> ul. Nadmorska 11 76-270 Ustka	
Data przyjęcia zamówienia	11.12.2017 r.	
Data realizacji usługi	23.01.2018 r. (wtorek)	
Godzina rozpoczęcia i zakończenia obiadu	17:00 – 20:00	
Uroczysty obiad zasiadany	Liczba uczestników	48 osób
	Menu	<ul style="list-style-type: none">– zakąska rybna z dodatkami,– zupa krem,– danie główne drobiowe,– wino do dania głównego,– deser – tort czekoladowy z malinami,– napoje zimne – woda niegazowana i soki– napoje gorące – kawa lub herbata podane do deseru (do wyboru zgodnie z życzeniem gości).
	Życzenia dodatkowe	<ul style="list-style-type: none">– aperitif na powitanie – wino musujące, wyporcjowane do kieliszków, podawane z tacy,– dodatki do zakąsek – pieczywo, masło podane wieloporcjowo,– napoje zimne bezalkoholowe podane wieloporcjowo,– wino do dania głównego serwowane przez kelnerów,– zakąska, zupa, danie główne oraz napoje gorące podane jednoporcjowo,– tort o wymiarach 40 cm x 40 cm krojony przez żonę profesora przy stole pomocniczym,– krzesła tapicerowane z oparciem wysokim.
	Rodzaj stołów i sposób usadzenia gości	<ul style="list-style-type: none">– stoły okrągłe,– taka sama liczba gości przy każdym stole.
	Dekoracja stołów	<ul style="list-style-type: none">– dekoracja kwiatowa niska na każdym stole,– wizytówki dla gości,– serwetki.
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none">– rezerwacja parkingu w godzinach 17:00 – 20:00,– rezerwacja fotografa w godzinach 17:00 – 20:00,– 5 pokoi 2-osobowych ze śniadaniem dla 10 osób, na 1 dobę,– możliwość skorzystania z mikrofonu.	
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none">– koszt konsumpcji na 1 uczestnika obiadu nie może przekroczyć 120,00 zł,– całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych nie może przekroczyć 8 000,00 zł,– zaliczka stanowi 20% całkowitego kosztu konsumpcji i usług dodatkowych,– data podpisania umowy i wpłaty zaliczki 08.01.2018 r.,– rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówkowej po zakończeniu obiadu w dniu 23.01.2018 r.	

Zaproponuj menu obiadu zasiadanego oraz sporządź kalkulację kosztów konsumpcji na podstawie złożonego zamówienia oraz danych zamieszczonych w tabeli 1 – Oferta gastronomiczna restauracji *Perła Bałtyku*. Propozycję menu zapisz w formularzu – Menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztów konsumpcji.

Sporządź kalkulację wszystkich kosztów związanych z organizacją przyjęcia, uwzględniając: obliczenia z formularza Menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztów konsumpcji, dane zawarte w tabeli 2 – Cennik usług dodatkowych restauracji *Perła Bałtyku* oraz informacje z Zamówienia. Do sporządzenia kalkulacji całkowitej wykorzystaj formularz – Kalkulacja kosztów całkowitych usługi gastronomicznej.

Zaplanuj liczbę stołów potrzebnych do usadzenia gości oraz wymiary stołu pomocniczego do podania tortu zgodnie z życzeniem Pana Kazimierza Wolańskiego, złożonym w Zamówieniu. Zaplanuj ilość zastawy stołowej (bez zapasu), którą należy wyłożyć na stole pomocniczym do podania tortu wszystkim gościom. Formularze – Lista kontrolna wyposażenia do obiadu zasiadanego oraz Zastawa stołowa do wyłożenia na stole pomocniczym znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Sporządź wykaz zastawy stołowej bez zapasu potrzebnej do podania i konsumpcji wszystkich potraw i napojów zaplanowanych na uroczysty obiad dla gości. Formularz – Wykaz zastawy stołowej do obiadu zasiadanego znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym.

Sporządź schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednego gościa, uwzględniając zaplanowane Menu będące podstawą kalkulacji kosztów konsumpcji oraz dane z tabeli 3 – Wykaz zastawy stołowej restauracji *Perła Bałtyku*. Symbolem W oznacz w nakryciu miejsce ustawienia wizytówki dla gościa. Pozostałe elementy nakrycia oznacz w taki sposób, by sztucce służące do konsumpcji jednej potrawy lub dodatku, ułożone z lewej i z prawej strony, miały taki sam numer z tą różnicą, że sztucce ułożone z prawej strony powinny być dodatkowo oznaczone literą „a”. W arkuszu znajduje się formularz o nazwie – Schemat pierwszego nakrycia dla 1 gościa wraz z opisem.

Oferta restauracji *Perla Bałtyku*

Nazwa potrawy, napoju	Cena 1 porcji [zł]
Zakąski zimne	
Carpaccio z indyka	13,00
Terrina warzywna	11,00
Schab w galarecie	10,00
Tatar z łososia z purée z kalafiora	14,00
Mix sałat z serem kozim i owocami	10,00
Sałatka szopska	9,00
Tymbaliki drobiowe	9,00
Dodatki do zakąsek	
Pieczyno mieszane	1,00
Masło	1,00
Sos cumberland	2,00
Sos czosnkowy	2,00
Sos musztardowy	2,00
Zupy	
Barszcz czerwony z pasztecikiem	10,00
Krem z borowików z grzankami	10,00
Zupa cebulowa	7,00
Rosół z kluseczkami	9,00
Zupa gulaszowa	11,00
Dania zasadnicze	
Schab faszerowany grzybami leśnymi z frytkami i surówką z pora	28,00
Gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną i surówką z ogórków kiszonych	28,00
Pierś kaczki pieczona w ziołach z ziemniakami z wody i karmelizowanymi warzywami	33,00
Pulpeciki z pstrągą gotowane w jarzynach z ziemniakami z wody i surówką z kapusty pekińskiej	30,00
Desery	
Tort śmietanowy trójwarstwowy	15,00
Tort czekoladowy z malinami	15,00
Sernik królewski	10,00
Mus jogurtowy z czekoladą i sosem truskawkowym	13,00
Sałatka z owoców z bitą śmietaną	13,00
Napoje alkoholowe i bezalkoholowe – zestaw dla jednej osoby	
Kawa, mleko, cukier	7,00
Herbata czarna, cukier	7,00
Woda mineralna gazowana, niegazowana 0,5 l	5,00
Soki owocowe 0,5 l	5,00
Wino musujące white semi dry	15,00
Wino white dry	13,00
Wino white semi dry	13,00
Wino red dry	13,00
Wino red semi dry	13,00

Tabela 2.

Cennik usług dodatkowych restauracji *Perła Bałtyku*

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka	Cena za usługę
1.	Mikrofon	1 szt.	50,00 zł
2.	Zespół muzyczny	1 godz.	500,00 zł
3.	Parking	1 godz.	100,00 zł
5.	Dekoracja kwiatowa niska	1 szt.	57,00 zł
6.	Wizytówki (winietki) dla gości	1 szt.	2,00 zł
7.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 1-osobowym	1 doba	180,00 zł
8.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym	1 doba	250,00 zł
9.	Pokaz sztucznych ogni	10 minut	150,00 zł
10.	Fotograf	do 4 godz.	250,00 zł
11.	Fotograf	powyżej 4 godz.	480,00 zł

Tabela 3.

Wykaz zastawy stołowej do obiadu restauracji *Perła Bałtyku*

Zastawa porcelanowa	Zastawa szklana
Talerz do dania zasadniczego \varnothing 28 cm	Kieliszek do wina białego
Talerz głęboki \varnothing 24 cm	Kieliszek do wina czerwonego
Talerz zakąskowy \varnothing 21 cm	Kieliszek do wina musującego
Talerzyk na dodatki \varnothing 13 cm	Kieliszek do wódki
Talerzyk do pieczywa \varnothing 17 cm	Dzbanek 1,5 l
Talerz bazowy (podtalerz)	Tumbler
Bulionówka	Goblet
Podstawka pod bulionówkę	Sztućce
Półmisek	Widelec stołowy duży
Miseczka z podstawką	Nóż stołowy duży
Salaterka	Łyżka stołowa duża
Waza	Widelec stołowy średni
Filiżanka do herbaty z podstawką	Nóż stołowy średni
Filiżanka do kawy z podstawką	Łyżka stołowa średnia
Dzbanuszek do mleka	Widelec do ryb
Cukiernica	Szczypce do ślimaków
Dodatkowa zastawa stołowa	Widelczyk do ślimaków
Miseczka do mycia palców	Nóż do ryb
Koszyk do pieczywa	Nóż do masła
Menaż do przypraw – podstawowy	Łyżeczka do herbaty
Ochładzacz do butelek ze stojakiem	Łyżeczka do kawy
Etażerka	Łyżeczka do cukru
Uwaga: Restauracja dysponuje dodatkowym wyposażeniem do serwisów specjalnych	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby,
- kalkulacja kosztów całkowitych usługi gastronomicznej,
- lista kontrolna wyposażenia do obiadu zasiadanego,
- wykaz zastawy stołowej do obiadu zasiadanego dla 48 gości,
- schemat pierwszego nakrycia dla 1 gościa z opisem.

Menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby

Rodzaj potraw/napoju	Nazwa potraw/napoju	Cena 1 porcji (zł)
Zakąska zimna		
Dodatki do zakąski		
Zupa		
Danie zasadnicze		
Deser		
Napoje bezalkoholowe zimne		
Napoje bezalkoholowe gorące		
Napoje alkoholowe		
Razem koszt konsumpcji na 1 osobę		
Koszt konsumpcji dla 48 uczestników obiadu		

Uwaga: w kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Kalkulacja kosztów całkowitych usługi gastronomicznej

Usługi dodatkowe	Rodzaj usługi	Koszt usługi [zł]
	Koszt usług dodatkowych razem	
Koszt konsumpcji dla 48 uczestników obiadu		
Całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych		
Kwota zaliczki 20% do wpłacenia w dniu 08.01.2018 r.		
Kwota za usługę do wpłacenia w dniu 23.01.2018 r.		

Lista kontrolna wyposażenia do obiadu zasiadanego

Zleceniodawca	
Data	
Liczba osób	
Wyszczególnienie	
stoły 80 cm x 80 cm	Ilość (szt.)
stoły 90 cm x 120 cm	
stoły okrągłe bankietowe Ø 140 cm/8-osobowe	
stoły okrągłe bankietowe Ø 155 cm/10-osobowe	
stoliki koktajlowe 110 cm/Ø 75 cm	
wózek serwisowy 75 cm x 60 cm x 30 cm	
wózek serwisowy z półką 75 cm x 80 cm x 40 cm	
wózek do room service 75 cm/Ø 80 cm	
wózek do flambrowania 81 cm/118 cm - złożona półka, 133 cm - półka rozłożona, 55 cm	
krzesła tapicerowane z oparciem niskim - wysokość oparcia 84 cm	
krzesła pikowane z oparciem standardowym - wysokość oparcia 98 cm	
krzesła tapicerowane z oparciem wysokim - wysokość oparcia 107 cm	
Obliczenia liczby stołów potrzebnych do usadzenia gości	
Zastawa stołowa do wyłożenia na stole pomocniczym	
	Ilość (szt.)
filiżanka do kawy pojemność 80 ml z podstawką	
łyżeczka do kawy	
widelczyk do ciasta	
zestaw serwisowy do tranżerowania	
zestaw serwisowy łyżka i widelec	
nóż do porcjowania	
nóż do filetowania	
nóż trybownik	
łopatka do tortu	
talerz ø 19 cm	
talerz ø 30 cm	

Wykaz zastawy stołowej do obiadu zasiadanego dla 48 gości

Zastawa porcelanowa	Ilość (szt.)	Zastawa szklana	Ilość (szt.)
Talerz do dania zasadniczego ø 28 cm		Kieliszek do wina białego	
Talerz głęboki ø 24 cm		Kieliszek do wina czerwonego	
Talerz zakąskowy ø 21 cm		Kieliszek do wina musującego	
Talerzyk na dodatki ø 13 cm		Kieliszek do wódki	
Talerzyk do pieczywa ø 17 cm		Dzbanek 1,5 l	
Talerz bazowy (podtalerz)		Tumbler	
Bulionówka		Goblet	
Podstawka pod bulionówkę		Sztućce	Ilość (szt.)
Półmisek		Widelec stołowy duży	
Miseczka z podstawką		Nóż stołowy duży	
Salaterka		Łyżka stołowa duża	
Waza		Widelec stołowy średni	
Filizanka do herbaty z podstawką		Nóż stołowy średni	
Filizanka do kawy z podstawką		Łyżka stołowa średnia	
Dzbanuszek do mleka		Widelec do ryb	
Cukiernica		Szczypce do ślimaków	
Dodatkowa zastawa stołowa	Ilość (szt.)	Widelczyk do ślimaków	
Miseczka do mycia palców		Nóż do ryb	
Koszyk do pieczywa		Nóż do masła	
Menaż do przypraw - podstawowy		Łyżeczka do herbaty	
Ochładzacz do butelek ze stojakiem		Łyżeczka do kawy	
Etażerka		Łyżeczka do cukru	

Schemat pierwszego nakrycia dla 1 gościa z opisem

Szkie pierwszego nakrycia stołu			
Opis elementów nakrycia			
Elementy nakrycia z lewej strony		Elementy nakrycia z prawej strony	
Numer elementu oznaczony na schemacie	Nazwa elementu	Numer elementu oznaczony na schemacie	Nazwa elementu