

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

T.10-X-19.06
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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 kratek 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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Usługą uzupełniającą świadczoną przez restauracje jest organizacja

- A. całodziennego wyżywienia.
- B. wieczorków literackich.
- C. wystaw artystycznych.
- D. przyjęć weselnych.

Zadanie 2.

System samoobsługowy stosowany jest w

- A. cafeterii.
- B. winiarni.
- C. kawiarni.
- D. restauracji.

Zadanie 3.

Do punktów gastronomicznych zalicza się

- A. cukiernie.
- B. kawiarnie.
- C. lodziarnie.
- D. jadalnie.

Zadanie 4.

Do usług uzupełniających świadczonych w winiarni zalicza się

- A. organizowanie koncertów muzycznych.
- B. podawanie win owocowych i gronowych.
- C. podawanie zimnych i gorących przekąsek.
- D. organizowanie przyjęć okolicznościowych.

Zadanie 5.

Pokaz barmański flair połączony z degustacją koktajli zalicza się do usług

- A. żywieniowo-cateringowych.
- B. kulturalno-rozrywkowych.
- C. uzupełniających.
- D. podstawowych.

Zadanie 6.

Przerwy kawowe planuje się podczas

- A. konferencji.
- B. lampki wina.
- C. koktajl party.
- D. uroczystej kolacji.

Zadanie 7.

Który z wymienionych napojów alkoholowych podaje się jako digestif?

- A. Cydr.
- B. Koniak.
- C. Wino malaga.
- D. Likier amaretto.

Zadanie 8.

Do konsumpcji befsztyka po angielsku kelner powinien zaproponować wino

- A. białe wytrawne.
- B. białe półsłodkie.
- C. czerwone wytrawne.
- D. czerwone półsłodkie.

Zadanie 9.

Lunch roboczy to przyjęcie dyplomatyczne, które odbywa się w godzinach

- A. 10:00÷12:00
- B. 10:30÷12:30
- C. 11:00÷13:00
- D. 12:30÷14:00

Zadanie 10.

Serwis rosyjski można zastosować do podawania potraw na przyjęciu

- A. angielskim.
- B. zasiadanym.
- C. lampka wina.
- D. koktajlowym.

Zadanie 11.

Kelner podając jednoporcjowo zupę krem ze szparagów, stosuje serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

Zadanie 12.

Usługę typu *live cooking* na przyjęciach rodzinnych planuje się w celu

- A. zwiększenia liczby gości.
- B. obniżenia kosztów przyjęcia.
- C. zmniejszenia liczby kelnerów.
- D. zwiększenia atrakcyjności oferty.

Zadanie 13.

Planując kartę menu restauracji promującej potrawy dla wegetarian, **nie należy** uwzględnić w niej

- A. pasztetu z fasoli i soczewicy.
- B. sałatki z grillowanych warzyw.
- C. tortilli z serem gorgonzola i szynką.
- D. tartinek z pastą z soczewicy i orzechów.

Zadanie 14.

Formą promocji płatną, bezosobową i adresowaną do masowego odbiorcy jest

- A. reklama.
- B. sponsoring.
- C. promocja sprzedaży.
- D. strategia marketingowa.

Zadanie 15.

Bezpośrednią rekomendację usługi gastronomicznej stosuje się głównie poprzez

- A. public relations.
- B. kanał dystrybucji.
- C. promocję osobistą.
- D. promocję handlową.

Zadanie 16.

Formą reklamy zewnętrznej usługi gastronomicznej jest

- A. bezpłatna degustacja.
- B. billboard z nazwą zakładu.
- C. zniżka cen na wybrane dania.
- D. oryginalny wystrój wnętrza lokalu.

Zadanie 17.

W restauracji hall i sala konsumencka, to pomieszczenia zaliczane do działu

- A. handlowego.
- B. produkcyjnego.
- C. ekspedycyjnego.
- D. administracyjnego.

Zadanie 18.

W restauracji zmywalnia naczyń stołowych powinna być połączona

- A. z rozdzielnią kelnerską i przygotowalnią.
- B. z rozdzielnią kelnerską i kuchnią.
- C. tylko z rozdzielnią kelnerską.
- D. tylko z kuchnią.

Zadanie 19.

Oblicz długość stołu ustawionego w kształcie litery „I” dla 24 gości, którzy zajmą miejsca przy obu dłuższych jego bokach, jeżeli odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 45 cm, a odległość między środkami sąsiadujących nakryć 80 cm.

- A. 655 cm
- B. 700 cm
- C. 970 cm
- D. 1 050 cm

Zadanie 20.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz długość bufetu, jaką należy przygotować dla 100 gości na przyjęcie bufetowe.

- A. 11 m
- B. 13 m
- C. 15 m
- D. 20 m

Liczba gości na przyjęciu bufetowym	Długość bufetu
pierwsze 20 osób	3 metry
każde dodatkowe 10 osób	1 metr

Zadanie 21.

Na które przyjęcie planuje się stoły bufetowe i nie uwzględnia miejsc siedzących dla gości?

- A. Aperitif.
- B. Mieszane.
- C. Angielskie.
- D. Lampka wina.

Zadanie 22.

Na przyjęcia typu amerykańskiego należy przygotować

- A. stoły konsumenckie i stoły dostawcze.
- B. stoły konsumenckie i stoły bufetowe.
- C. stoły koktajlowe i stoły dostawcze.
- D. stoły koktajlowe i stoły bufetowe.

Zadanie 23.

Do konsumpcji koktajlu z krewetek podanego w kieliszku koktajlowym należy zaplanować

- A. łyżkę deserową.
- B. widelec stołowy średni.
- C. widelec i łyżkę deserową.
- D. widelec i nóż stołowy średni.

Zadanie 24.

Które urządzenie wykorzystywane jest do transportu gotowych gorących potraw podczas świadczenia usług cateringowych?



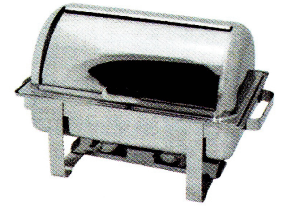
A.



B.



C.



D.

Zadanie 25.

Przyczyną trudności w dostępie do stołu bufetowego w trakcie nakładania potraw na talerze podczas przyjęcia może być

- A. duża sala restauracyjna.
- B. zbyt krótki stół bufetowy.
- C. brak miejsc do konsumpcji.
- D. brak kucharzy przy stole bufetowym.

Zadanie 26.

Której informacji nie uwzględniono w zamówieniu usługi gastronomicznej ujętym w tabeli.

- A. Liczby kucharzy.
- B. Nazwisk personelu.
- C. Ilości zastawy stołowej.
- D. Godziny rozpoczęcia przyjęcia.

Zamówienie usługi gastronomicznej	
–	Data przyjęcia: 10 maja 2019 r.
–	Forma przyjęcia: bankiet angielski
–	Okoliczności przyjęcia: 25 – lecie firmy
–	Miejsce przyjęcia: Restauracja Malinowa
–	Liczba gości: 100 osób
–	Całkowity koszt przyjęcia: 8 000,00 zł

Zadanie 27.

Korzystając z normatywu surowcowego ujętego w tabeli, oblicz ile kilogramów marchwi i pomarańczy potrzeba do sporządzenia 36 porcji surówki.

- A. Marchew 2,70 kg, pomarańcze 2,25 kg
- B. Marchew 2,40 kg, pomarańcze 2,00 kg
- C. Marchew 0,27 kg, pomarańcze 0,225 kg
- D. Marchew 24,00 kg, pomarańcze 20,00 kg

Normatyw surowcowy na surówkę z marchwi i pomarańczy na - 4 porcje	
Składniki surówki	Ilość
Marchew	300 g
Jabłka	150 g
Pomarańcze	250 g
Olej	30 ml
Cukier, sól	do smaku

Zadanie 28.

Ile kilogramów surowego mięsa mielonego należy przygotować do sporządzenia 30 porcji kotletów mielonych, jeśli z 500 g tego surowca sporządzono 5 porcji potrawy?

- A. 0,25 kg
- B. 0,30 kg
- C. 2,50 kg
- D. 3,00 kg

Zadanie 29.

Ile butelek wina o pojemności 0,7 l należy zakupić na uroczystą kolację dla 42 osób, jeżeli dla 1 osoby przewiduje się 200 ml wina?

- A. 17 butelek.
- B. 12 butelek.
- C. 9 butelek.
- D. 6 butelek.

Zadanie 30.

Oblicz koszt surowców zużytych do sporządzenia 5 porcji jajecznicy ze szczypiorkiem, korzystając z danych w tabeli.

- A. 6,90 zł
- B. 7,50 zł
- C. 11,00 zł
- D. 30,50 zł

Surowiec	Ilość na jedną porcję	Cena jednostkowa
jaja	2 szt.	0,30 zł/szt.
masło	20 g	24,00 zł/kg
szczypiorek	10 g	30,00 zł/kg

Zadanie 31.

Oblicz cenę gastronomiczną netto 50 ml koniaku, jeżeli koszt zakupu butelki koniaku o pojemności 0,7 litra wynosi 140,00 zł, a marża gastronomiczna 100%.

- A. 10,00 zł
- B. 15,00 zł
- C. 18,00 zł
- D. 20,00 zł

Zadanie 32.

Korzystając z danych w tabeli oblicz, na jaką kwotę kelner powinien wystawić rachunek za zrealizowaną usługę gastronomiczną.

- A. 650,00 zł
- B. 698,00 zł
- C. 710,00 zł
- D. 725,00 zł

Nazwa potrawy	Ilość porcji	Cena 1 porcji [zł]
Zupa krem ze szparagów	10	15,00
Rosół z makaronem	5	10,00
Roladka z indyka, fasolka szparagowa, pieczone ziemniaki	15	24,00
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietanką	9	10,00
Sałatka owocowa	6	8,00
Razem: ?		

Zadanie 33.

Kelner otrzymuje gotowe potrawy z kuchni po wcześniejszym wydrukowaniu

- A. raportu sprzedaży.
- B. bonu kelnerskiego.
- C. czeku kelnerskiego.
- D. rachunku konsumenckiego.

Zadanie 34.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz, kwotę zaliczki w wysokości 20%, którą należy wpłacić na poczet organizacji konferencji dla 30 osób.

- A. 1 080,00 zł
- B. 1 120,00 zł
- C. 1 200,00 zł
- D. 1 320,00 zł

Lp.	Wyszczególnione koszty	Kwota [zł]
1.	Koszt wyżywienia 30 osób	3 000,00
2.	Wynajem sali konferencyjnej	1 000,00
3.	Wynajem sprzętu konferencyjnego	500,00
4.	Nocleg dla 30 osób	1 500,00

Zadanie 35.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz, całkowity koszt przyjęcia okolicznościowego.

- A. 1 620,00 zł
- B. 1 890,00 zł
- C. 2 070,00 zł
- D. 2 220,00 zł

Lp.	Element zamówienia	Ilość	Cena jednostkowa
1.	Konsumpcja	18 osób	55,00 zł /za osobę
2.	Wynajęcie sali restauracyjnej	3 godziny	300,00 zł/za godzinę
3.	Obsługa kelnerska	6 godzin	30,00 zł/za godzinę
4.	Dekoracja sali	opłata jednorazowa	150,00 zł

Zadanie 36.

Umowa na organizację przyjęcia musi zawierać

- A. wykaz imienny gości.
- B. wykaz sal bankietowych.
- C. dane osobowe personelu.
- D. datę i czas trwania przyjęcia.

Zadanie 37.

Gość zamówił obiad na kwotę 70,00 zł, za który uzyskał 15% rabatu. Ile otrzyma reszty, płacąc za usługę banknotem o nominale 200 zł?

- A. 119,50 zł
- B. 130,00 zł
- C. 140,50 zł
- D. 170,00 zł

Zadanie 38.

Kelner podaje rachunek konsumentowi

- A. na dużym talerzu.
- B. w specjalnym etui.
- C. na tacy kelnerskiej.
- D. bezpośrednio w dłoni.

Zadanie 39.

Kelner powinien zastosować mini POS podczas

- A. przyjmowania zamówienia.
- B. obsługi przyjęcia zasiadanego.
- C. wypełniania umowy na przyjęcie.
- D. przygotowywania stołu na przyjęcie.

Zadanie 40.

W systemie Gastro stosowanym przez kelnerów i barmanów do sprzedaży napojów służy moduł

- A. LRS
- B. POS
- C. SZEK
- D. SOGA