

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

**T.10-01-19.06**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2019  
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 na organizację zjazdu absolwentów I LO w Zgierzu zgodnie ze złożonym zamówieniem przez Pana Bogusława Kwiatkowskiego.

### Zamówienie

Zleceniodawca	Bogusław Kwiatkowski - organizator Zjazdu Absolwentów I LO w Zgierzu ul. Piękna 13, 95-100 Zgierz	
Zleceniobiorca	Beata Leśniewska Restauracja <i>Kuchnia Polska</i> ul. Łęczycka 33, 95-100 Zgierz	
Data przyjęcia zamówienia	21 luty 2019 r.	
Data realizacji usługi	10 czerwca 2019 r.	
Przedmiot zamówienia	Uroczysta kolacja z okazji Zjazdu Absolwentów	
Godzina rozpoczęcia i zakończenia przyjęcia	18:00÷02:00	
Forma przyjęcia	Przyjęcie mieszane – typu bufet zasiadany	
Liczba uczestników	120 osób	
Przebieg przyjęcia	<ul style="list-style-type: none"><li>– 18:00÷18:15 rozpoczęcie przyjęcia winem musującym w holu,</li><li>– 18:15÷19:15 pokaz zdjęć i prezentacja absolwentów zjazdu.</li></ul> Po zakończonym pokazie podanie potraw i napojów: <ul style="list-style-type: none"><li>– 19:30÷21:30 serwowanie kolacji przy stole gości;</li><li>– od godziny 21:00 podawanie napojów w koktajl barze,</li><li>– od godziny 22:00 podawanie potraw w bufecie.</li></ul>	
Sposób podawania potraw i napojów	menu kolacji	<ul style="list-style-type: none"><li>– powinno zawierać potrawy kuchni polskiej podawane w kolejności: zakąska zimna z dodatkami, zupa, danie główne, deser,</li><li>– zakąska zimna i deser podane serwisem niemieckim,</li><li>– zupa, danie główne i wino do dania głównego podane serwisem francuskim,</li><li>– do dania głównego należy zaplanować wino po 200 ml na osobę,</li><li>– woda mineralna bez limitu ustawiona na stołach w dzbankach,</li></ul>
	menu w bufecie	<ul style="list-style-type: none"><li>– powinno obejmować dla 1 osoby: 6 zakąsek zimnych, 2 zakąski gorące, 1 zupę, 2 sałatki, 2 desery, owoce oraz dodatki: pieczywo i masło, napoje bezalkoholowe,</li></ul>
	koktajl bar	<ul style="list-style-type: none"><li>– podawanie alkoholi czystych i napojów mieszanych alkoholowych przygotowanych przez barmana.</li></ul>
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"><li>– rezerwacja 20 miejsc parkingowych w godzinach 17:30÷02:30,</li><li>– dekoracja stołów świeżymi kwiatami w tonacji biało-łososiowej,</li><li>– koktajl bar,</li><li>– możliwość skorzystania z systemu nagłośnienia sali i 2 mikrofonów,</li><li>– możliwość skorzystania z rzutnika i ekranu przenośnego,</li><li>– rezerwacja kamerzysty w godzinach 18:00÷22:00,</li><li>– rezerwacja DJ z muzyką z lat 80-90 w godzinach 19:00÷02:00,</li><li>– wynajęcie sali dla 120 osób.</li></ul>	
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"><li>– koszt konsumpcji na 1 uczestnika nie może przekroczyć kwoty 174,00 zł,</li><li>– całkowity koszt zamówienia nie może przekroczyć kwoty 26 100,00 zł,</li><li>– data podpisania umowy 1 marca 2019 r.,</li><li>– zaliczka stanowi 15% całkowitego kosztu organizacji przyjęcia, płatna w formie przelewu w terminie do 7 dni od dnia podpisania umowy,</li><li>– rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie przelewu w terminie do 7 dni od dnia wystawienia faktury VAT.</li></ul>	

Opracuj menu uroczystej kolacji. Wybierz jedną propozycję oferty menu bufetowego oraz sporządź kalkulację kosztów konsumpcji całego przyjęcia na podstawie złożonego Zamówienia, danych zamieszczonych w Tabeli 1. *Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji Kuchnia Polska* i Tabeli 2. *Oferta zestawów bufetowych restauracji Kuchnia Polska*. Propozycję menu zapisz w Formularzu 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji*, uwzględnij 10% rabat od całkowitych kosztów konsumpcji.

Sporządź na Formularzu 2. *Kalkulację kosztów całkowitych zamówienia* organizacji zjazdu, uwzględniając dane zawarte w Tabeli 3. *Cennik usług dodatkowych restauracji Kuchnia Polska* i obliczenia z Formularza 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji*.

Sporządź schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednego gościa do konsumpcji kolacji, uwzględniając zaplanowane menu. Narysowane elementy nakrycia opatrz opisem w Formularzu 3. *Schemat pierwszego nakrycia stołu do konsumpcji kolacji dla 1 gościa z opisem*.

Zaplanuj niezbędną zastawę do podanie i konsumpcji potraw i napojów serwowanych przy stole gości zgodnie z zaplanowanym menu, w tym celu uzupełnij Formularz 4. *Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów*.

Opracuj na Formularzu 5. *Harmonogram obsługi gości przez kelnerów* podczas całego przyjęcia. Do zaplanowania kolejności podawania potraw i napojów wykorzystaj informacje zamieszczone w Zamówieniu.

Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

**Tabela 1. Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji Kuchnia Polska**

<b>Grupa potraw/napojów</b>	<b>Nazwa potraw/napojów</b>	<b>Wielkość 1 porcji</b>	<b>Cena 1 porcji [zł]</b>
Zakąski zimne	Sałatka caprese	100 g	10,00
	Melon z szynką parmeńską	100 g	12,00
	Filet ze śledzia z plasterkami pieczonego buraka i białej rzodkwi	100 g	6,00
Dodatki do zakąsek zimnych	Pieczywo	100 g	2,00
	Masło	10 g	2,00
Zupy	Zupa minestrone	300 ml	12,00
	Rumiany rosół z makaronem	300 ml	8,00
	Zupa alpejska z leśnych grzybów	200 ml	15,00
Dania główne	Polędwiczka wieprzowa z borowikami podana z blanszowanym szpinakiem i opiekаныmi ziemniakami	350 g	24,00
	Tournedos z polędwicy wołowej ze szparagami i ziemniakami dauphine	350 g	35,00
Desery	Tarta jabłkowo-waniliowa	100 g	12,00
	Naleśniki Suzette	150 g	14,00
	Szarlotka z lodami	150 g	12,00
	Tiramisu	150 g	14,00
Napoje alkoholowe	Champagne brut	50 ml	12,00
	Merlot dry	100 ml	10,00
	Chardonnay dry	100 ml	10,00
	Campari bitter	100 ml	15,00
Napoje bezalkoholowe	Woda mineralna	bez limitu	8,00

**Tabela 2. Oferta zestawów bufetowych restauracji *Kuchnia Polska***

<b>Zestaw bufetowy I</b> <b>Koszt 85,00 zł/1 osoba</b>	<b>Zestaw bufetowy II</b> <b>Koszt 80,00 zł/1 osoba</b>
Sałatka z kurczaka w ptysiach	Sałatka z kurczaka w ptysiach
Sałatka jarzynowa w ogórkach	Sałatka jarzynowa w ogórkach
Tartinki z salami	Terrina z łosiosia
Jaja garniowane szynką	Jaja garniowane szynką
Terrina ze szpinaku	Schab pieczony nadziewany morelą
Koreczki serowe	Karczek pieczony garniowany
Schab pieczony nadziewany morelą	Szczupak faszerowany
Karczek pieczony	Pasztet z żurawiną
Mintaj faszerowany	Mini szaszłyki z kurczaka na gorąco
Pasztet z żurawiną	Pierogi z kapustą i grzybami
Ravioli skąpane w sosie maślanym	Żurek z białą kiebasą
Mini szaszłyki z boczku ze śliwką na gorąco	Mus czekoladowy
Mini ptysie	Mini babeczki z owocami
Ciastka bankietowe	Owoce filetowane
Śliwki w czekoladzie	Sok pomarańczowy
Sok pomarańczowy	Sok jabłkowy
Sok jabłkowy	Woda
Woda	Pieczywo
Pieczywo	Masło
Kawa z dodatkami	Kawa z dodatkami
Herbata z dodatkami	Herbata z dodatkami

**Tabela 3. Cennik usług dodatkowych restauracji *Kuchnia Polska***

<b>Lp.</b>	<b>Rodzaj usługi</b>	<b>Jednostka</b>	<b>Cena za usługę [zł]</b>
1	Obsługa kelnerska	opłata jednorazowa	400,00 zł
2	Standardowa dekoracja stołu	opłata jednorazowa	100,00 zł
3	Dekoracja stołu zgodnie z zamówieniem klienta	opłata jednorazowa	200,00 zł
4	Sala „Szlachecka” dla 150 osób-wynajem	opłata jednorazowa	180,00 zł
5	Sala „Myśliwska” dla 50 osób-wynajem	opłata jednorazowa	150,00 zł
6	Nagłośnienie i 2 sztuki mikrofonów	opłata jednorazowa	100,00 zł
7	Rzutnik i ekran przenośny	opłata jednorazowa	50,00 zł
8	Pokaz fajerwerków	opłata jednorazowa	300,00 zł
9	Zespół muzyczny	1 godzina	270,00 zł
10	DJ	1 godzina	100,00 zł
11	Kameryzista	1 godzina	150,00 zł
12	Koktajl bar	1 osoba	40,00 zł
13	Parking	1 miejsce	10,00 zł

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenić będą 5 rezultatów:**

- menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji – Formularz 1,
- kalkulacja kosztów całkowitych zamówienia – Formularz 2,
- schemat pierwszego nakrycia stołu do konsumpcji kolacji dla 1 gościa z opisem – Formularz 3,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów – Formularz 4,
- harmonogram obsługi gości przez kelnerów – Formularz 5.

## Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji

	<b>Grupa potraw/napojów</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju/dodatku</b>	<b>Cena 1 porcji [zł]</b>
Menu kolacji serwowanej przy stole	Aperitif		
	Zakąska zimna		
	Dodatki do zakąski		
	Zupa		
	Danie główne		
	Deser		
	Napój alkoholowy		
	Napój bezalkoholowy zimny		
Menu bufetowe	z oferty zestawów bufetowych restauracji Kuchnia Polska wybieram <b>Zestaw nr</b> .....		
<b>Razem koszt konsumpcji na 1 osobę</b>			
<b>Koszt konsumpcji dla 120 uczestników przyjęcia</b>			
<b>Kwota rabatu 10%</b>			
<b>Całkowity koszt konsumpcji po uwzględnieniu rabatu dla 120 osób</b>			

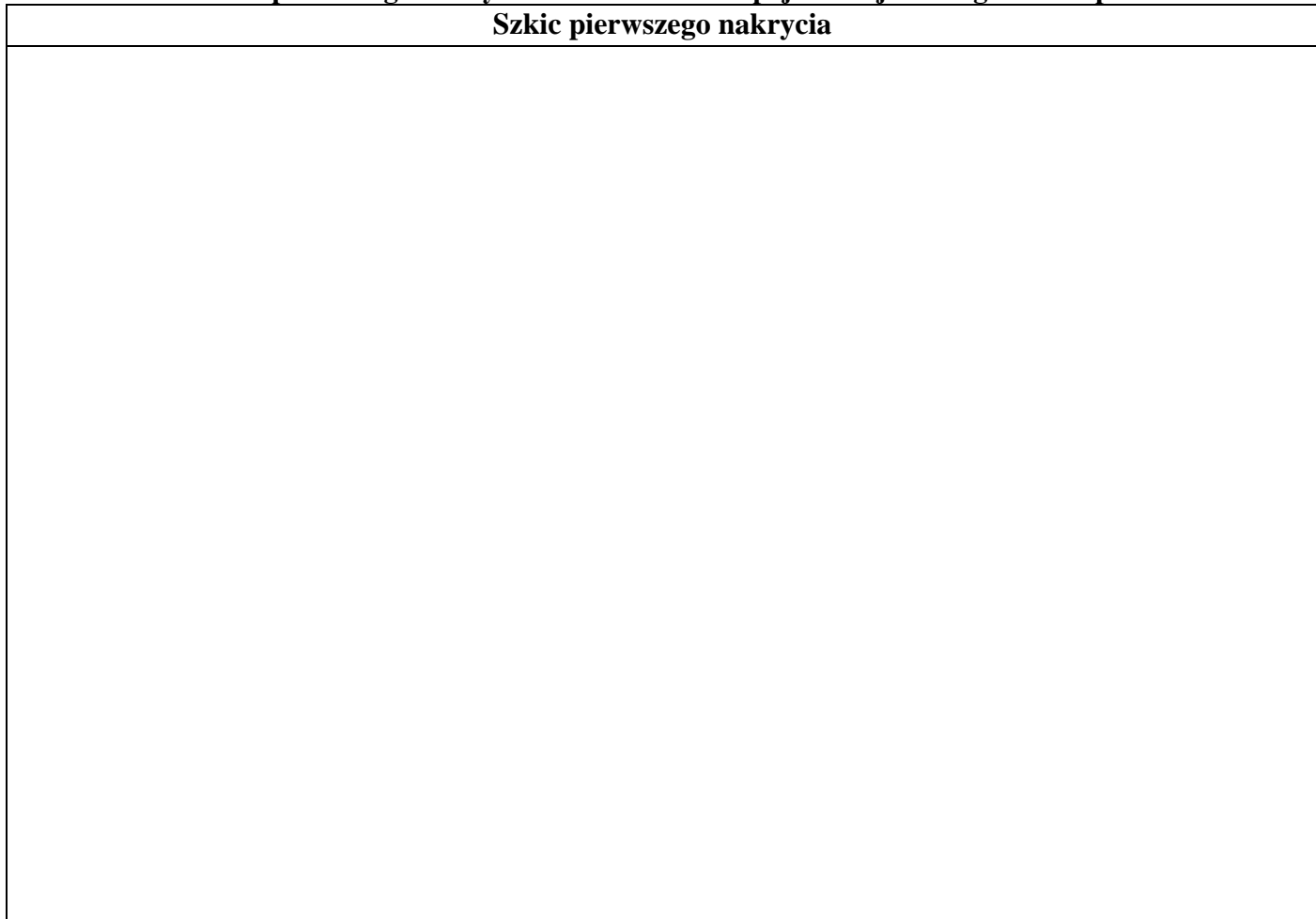
## Kalkulacja kosztów całkowitych zamówienia

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka	Cena jednostkowa [zł]	Koszt usługi [zł]
<b>Kalkulacja kosztów – usług dodatkowych</b>				
1	Obsługa kelnerska	opłata jednorazowa	400,00	400,00
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
<b>Razem koszt usług dodatkowych</b>				
<b>Całkowity koszt konsumpcji po uwzględnieniu rabatu dla 120 osób</b>				
<b>Całkowity koszt usług dodatkowych i konsumpcji po uwzględnieniu rabatu dla 120 osób</b>				
<b>Kwota zaliczki 15% do wpłacenia po podpisaniu umowy</b>				
<b>Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki</b>				

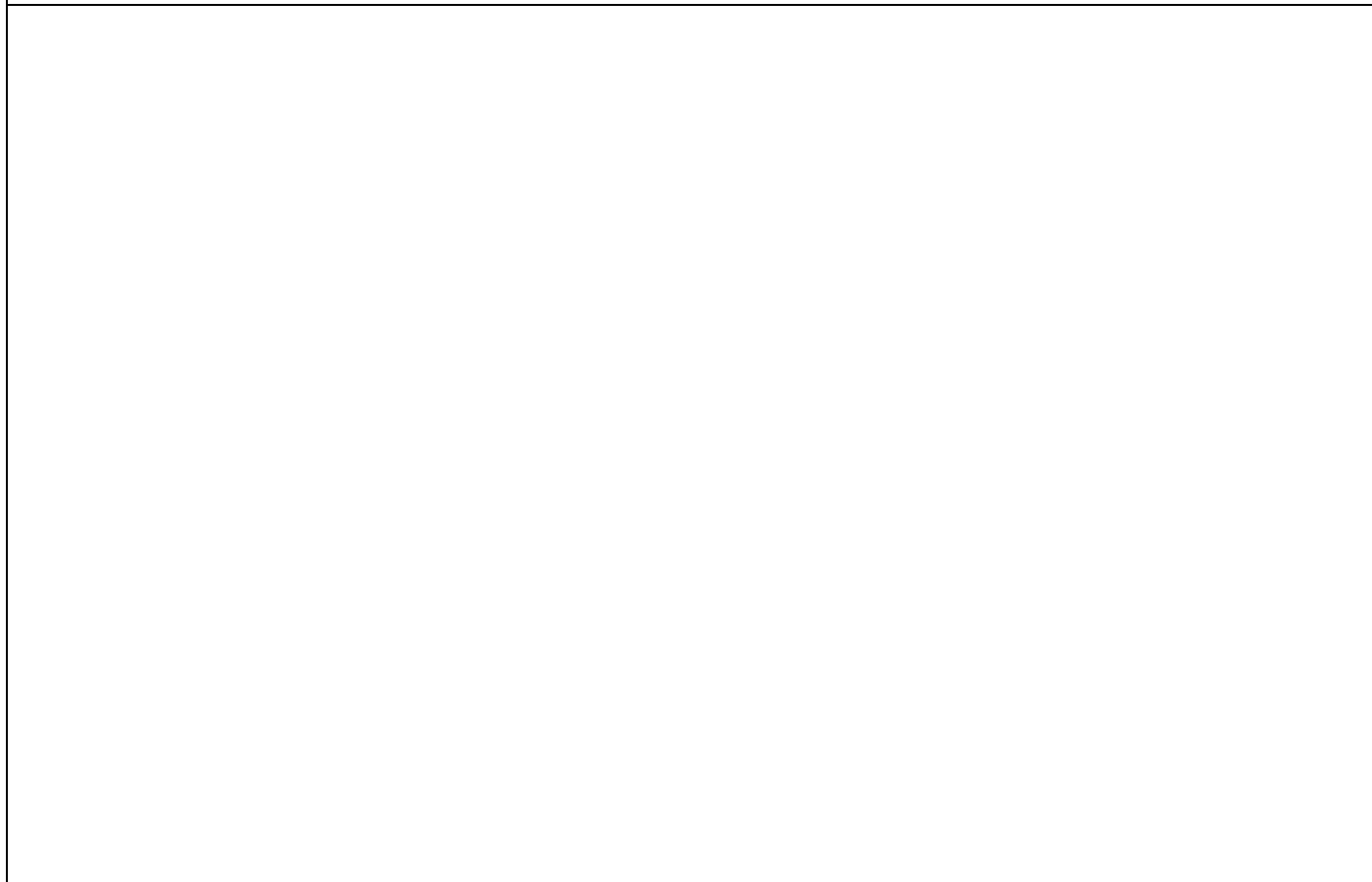
Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

**Schemat pierwszego nakrycia stołu do konsumpcji kolacji dla 1 gościa z opisem**

**Szkic pierwszego nakrycia**



**Nazwa elementu nakrycia**





## Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów

Zaznacz w odpowiedniej kolumnie symbolem X tylko te elementy, które są niezbędne do podania i konsumpcji kolacji serwowanej przy stole.

Sztućce	Grupa potraw	Zakąska zimna	Zupa	Danie główne	Deser	Napoje
Łyżki stołowe duże						
Łyżki stołowe średnie						
Łyżki deserowe						
Łyżeczki do kawy						
Łyżeczki do herbaty						
Łyżeczki do cukru						
Widelce stołowe duże						
Widelce stołowe średnie						
Widelce do ryb						
Widelce deserowe						
Noże stołowe duże						
Noże stołowe średnie						
Noże do ryb						
Noże do masła						
Sztućce serwisowe						
Łyżki wazowe						
<b>Zastawa ceramiczna/porcelanowa</b>						
Talerze głębokie 350 ml						
Bulionówki 200 ml z podstawkami						
Filiżanki do zupy 150 ml z podstawkami						
Talerze płaskie $\phi$ 17						
Talerze płaskie $\phi$ 19						
Talerze płaskie $\phi$ 26						
Półmiski owalne wieloporcjowe						
Salaterki duże						
Wazy						
<b>Zastawa szklana</b>						
Kieliszki do wina musującego						
Kieliszki do wina czerwonego						
Kieliszki do wina białego						
Kieliszki do likieru						
Goblety do wody						
Tumblerzy 200 ml						
Tumblerzy 300 ml						
Dzbanki o pojemności 1,5 l						

## Harmonogram obsługi gości przez kelnerów

Lp.	Godziny od - do	Czynności wykonywane przez kelnerów	Rodzaj serwisu

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**