

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.15-01-13.10

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2013
CZĘŚĆ 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*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 7 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

Wykorzystując ofertę kulinarną oraz propozycję usług dodatkowych firmy cateringowej przygotuj kalkulację dwudniowego pobytu dla grupy 24 osób. Kalkulacja powinna uwzględniać: lekkostrawne menu – całkowity koszt konsumpcji nie powinien przekroczyć 92 zł od osoby. Całkowity koszt pobytu nie może przekroczyć sumy 10 588 zł, zamawiającemu zależy na pełnym asortymencie usług mieszczących się nieprzekraczalnym koszcie.

W oparciu o ofertę firmy (załącznik 1) zaproponuj menu (tabela 1):

1 dzień: obiad (zupa, danie zasadnicze, deser, sok, woda), kolacja (zakąska zimna i gorąca, woda i sok).

2 dzień: zestaw śniadaniowy.

Sporządź kalkulację wyżywienia dla jednej osoby (tabela 2).

Oblicz całkowitą kalkulację finansową (tabela 3) uwzględniającą menu (załącznik 1) i usługi dodatkowe (załącznik 2).

Sporządź wykaz ilości zastawy stołowej do zaplanowanego obiadu (tabela 4) wykorzystując załącznik 3.

Oferta kulinarna firmy cateringowej "Vega"

Grupa potraw/ napojów	Nazwa potrawy	Cena 1 porcji
ZESTAWY ŚNIADANIOWE	Jajecznica z boczkiem, pieczywo żytnie, masło, sałata z pomidorami, herbata z cytryną	15 zł
	Jaja po wiedeńsku, szynka drobiowa, pieczywo pszenne, masło, sałata, rozcieńczony sok pomarańczowy, kawa zbożowa z mlekiem	13 zł
	Omlet francuski, szynka wieprzowa, sałata z pomidorami, pieczywo pszenne, masło, kawa naturalna	14 zł
ZAKĄSKI ZIMNE	Schab w galarecie	6 zł
	Półmisek serów	8 zł
	Tatar z łososia	12 zł
	Pieczywo	1 zł
	Masło	1 zł
ZAKĄSKI GORĄCE	Panierowany camembert z sosem żurawinowym	10 zł
	Roladki cielęce ze szpinakiem	14 zł
	Filet z halibuta w sosie śmietanowym z warzywami	18 zł
ZUPY	Żurek	12 zł
	Fasolowa	10 zł
	Pomidorowa z ryżem	8 zł
DANIA ZASADNICZE	Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki puree, surówka z kapusty kiszonej	22 zł
	Pstrąg gotowany w jarzynach, ziemniaki z wody, surówka buraczki z jabłkiem	25 zł
	Bryzol wołowy, ziemniaki pieczone, buraczki zasmażane	28 zł
DESERY	Galaretka z czarnej porzeczki	6 zł
	Krem pomarańczowy	8 zł
	Lody waniliowo-czekoladowe z owocami	12 zł
NAPOJE	Woda gazowana	4 zł
	Woda niegazowana	4 zł
	Soki owocowe rozcieńczone	5 zł

Wykaz usług dodatkowych oferowanych przez firmę cateringową "Vega"

Usługa	Cena
Transport (dla 24 osób)	600 zł
Parking (dla 24 osób)	100 zł
Pokój 2-osobowy	240 zł
Zabieg w SPA - 1 osoba	160 zł
Jacuzzi - 6 osób	120 zł
Nordic walking (dla 24 osób)	240 zł
Aerobik w basenie z instruktorem -1 osoba	10 zł

Wykaz zastawy stołowej

Lp.	Nazwa zastawy stołowej
1	podtalerz
2	nóż do ryby
3	widelec do ryby
4	nóż stołowy duży
5	widelec stołowy duży
6	łyżka stołowa średnia
7	łyżka stołowa duża
8	widelczyk deserowy
9	łyżeczka deserowa
10	szklanka
11	goblet
12	pucharek szklany z podstawką
13	bulionówka z podstawką
14	talerz głęboki
15	talerz zakąskowy
16	talerz płaski
17	talerz deserowy
18	talerzyk do pieczywa

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- propozycja menu (Tabela 1),
- propozycja menu lekkostrawnego wraz z kalkulacją kosztów na 1 osobę (Tabela 2),
- całkowita kalkulacja finansowa pobytu dla 24 osób (menu i usługi dodatkowe) (Tabela 3),
- wykaz ilości zastawy stołowej do zaplanowanego menu obiadowego dla 24 osób (Tabela 4).

Tabela 1.

Propozycja menu	
Menu obiadowe	Nazwa potrawy/napoju
Obiad	
Kolacja	
Śniadanie	

Tabela 2.

Propozycja menu lekkostrawnego wraz z kalkulacją kosztów na 1 osobę

Menu (obiad, kolacja, śniadanie)	Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji
RAZEM		

Tabela 3.

Całkowita kalkulacja finansowa pobytu dla 24 osób (menu i usługi dodatkowe)

Całkowity koszt konsumpcji w zł.	
Usługi dodatkowe w zł.	
RAZEM	

Tabela 4.

Wykaz ilości zastawy stołowej do zaplanowanego menu obiadowego dla 24 osób

Menu obiadowe	Zastawa stołowa	Ilość sztuk
Zupa		
Danie główne Napój do dania głównego		
Deser Napój do deseru		