

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.15-01-15.01

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2015

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 9 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

Wykonaj prace dla Firmy Cateringowej Vita. Wypełnij kartę oceny posiłku zaproponowanego przez panią Ewę Lasocką, która dnia 14 stycznia 2015 r. złożyła wstępne zamówienie na organizację uroczystego obiadu zasiadanego dla 20 osób z okazji jubileuszu firmy. Do oceny posiłku wykorzystaj informacje zawarte we wstępnym zamówieniu oraz tabeli „Wykaz cen i wartości energetycznej potraw i napojów”. Formularz do oceny posiłku znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Karta oceny posiłku.

Sporządź, na podstawie danych zamieszczonych w tabeli „Normy zużycia surowców na 10 porcji potraw i napojów”, zapotrzebowanie na produkty niezbędne do przygotowania potraw i napojów na zamówiony uroczysty obiad zasiadany. Druk do sporządzenia zapotrzebowania znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zapotrzebowanie surowcowe na warzywa, owoce i zioła.

Sporządź kalkulację kosztów organizacji uroczystego obiadu zasiadanego dla 20 osób na podstawie wstępnego zamówienia oraz danych zawartych w tabelach „Oferta usług dodatkowych firmy Vita” i „Wykaz cen i wartości energetycznej potraw i napojów”. Kalkulację kosztów wykonaj na formularzu zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów usługi.

Opracuj propozycję obsługi uroczystego obiadu zasiadanego na podstawie złożonego zamówienia. Druk do wypełnienia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Propozycja obsługi przyjęcia.

Wstępne zamówienie

Zamawiający Ewa Lasocka Fabryka Urody Wrocław, ul. Wesoła 8	Zleceniobiorca Jan Bury Firma Cateringowa Vita Wrocław, ul. Kamienna 17
Specyfikacja imprezy/usługi	
Data imprezy – 30.01.2015 Rodzaj imprezy – obiad Czas trwania usługi – od 15.00 do 17.00 Miejsce wykonania usługi – siedziba Fabryki Urody, oddalona o 14 km od firmy Vita Liczba gości – 20 osób Charakterystyka gości – osoby dorosłe stosujące dietę 1500 kcal	
Menu	
<ul style="list-style-type: none">- Sałatka Caprese z mozzarellą light,- Zupa szczawiowa z jajkiem,- Filet z soli z jarzynami, pieczony w folii aluminiowej, ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem,- Sorbet cytrynowy z mięta i musem malinowym,- Woda niegazowana, wino białe musujące półwytrawne.	
Dodatkowe ustalenia	
<ol style="list-style-type: none">1. Firma Vita dostarczy potrawy i napoje oraz stoły i krzesła cateringowe, a także bieliznę i zastawę stołową.2. Stół w kształcie czworoboku, dekoracja kwiatowa ułożona na rogach stołu.3. Dekorację stołu stanowić będą niskie, białe - żółte kompozycje kwiatowe ze świecami w kolorze granatowym (w każdy bukiet wstawiona jedna świeca), obrusy białe, serwetki granatowe.4. Potrawy i napoje, z wyjątkiem wina musującego, będą podawane jednoporcjowo.5. Obiad rozpocznie się od toastu.6. Firma Vita udzieli 10% rabatu na całą usługę.	
Obsługa przyjęcia	
Wydawanie potraw – 1 kucharz Obsługa gości – 2 kelnerów	
Forma płatności	
Zaliczka w wysokości 20% wartości zamówienia płatna gotówką w dniu podpisania umowy. Pozostała kwota należności płatna gotówką w dniu realizacji zamówienia.	

Wykaz cen i wartości energetycznej potraw i napojów

Nazwa potrawy lub napoju	Wielkość porcji	Cena	Wartość energetyczna
Wino musujące białe półwytrawne	75 ml	5 zł	68 kcal
Sałatka Caprese z mozzarellą light (pomidory z serem mozzarella, bazylią i oliwą)	80 g	8 zł	101 kcal
Zupa szczawiowa z jajkiem	250 ml	6 zł	81 kcal
Filet z soli z jarzynami pieczony w folii aluminiowej	250 g, w tym sola 100 g	18 zł	161 kcal
Ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem	100 g	3 zł	64 kcal
Sorbet cytrynowy z miętą i musem malinowym	100 g	8 zł	123 kcal
Woda niegazowana	0,25 l	2 zł	0 kcal

Oferta usług dodatkowych firmy Vita

Lp.	Rodzaj usługi	Cena usługi
1.	Szatniarz	100 zł
2.	Zespół muzyczny (do 12 godzin)	2 000 zł
3.	DJ	700 zł
4.	Konferansjer/wodzirej	400 zł
5.	Fotograf/kamerzysta	500 zł
6.	Dekoracja sali	300 zł
7.	Dekoracja stołów – kwiaty, świece	bukiet/kompozycja kwiatowa 15 zł świece – 2,50 zł/szt.
8.	Rzutnik multimedialny – 1 godz.	50 zł
9.	Obsługa gości – 1 kelner	100 zł
10.	Wydawanie potraw poza siedzibą firmy Vita – 1 kucharz	100 zł
11.	Koszty transportu	- do 10 km gratis - 10 km-20 km 100 zł - powyżej 20 km – do uzgodnienia
12.	Wypożyczenie stołów, krzeseł, nakryć stołowych, bielizny stołowej	- stoły i krzesła/10 osób/ - 50 zł - bielizna i zastawa stołowa/10 osób – 50 zł

Normy zużycia surowców na 10 porcji potraw i napojów

Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość
Salatka Caprese z mozzarellą light		
Pomidory	kg	0,40
Mozzarella light	kg	0,35
Bazylię liście	szt./doniczka	1/2
Oliwa	l	0,05
Cytryna	kg	0,05
Przyprawy – sól, bazylię suszona	do smaku	-
Zupa szczawiowa z jajkiem (niezagęszczana)		
Marchew	kg	0,50
Seler korzeń	kg	0,15
Pietruszka korzeń	kg	0,15
Por	kg	0,15
Szczaw koncentrat	kg – [1 słoik = 0,3 kg]	0,30 [1 szt.]
Koperek świeży	szt./pęczek	1/4
Czosnek	szt./główka	1/4
Masło	kg	0,08
Śmietana 9%	kg	0,04
Jajo	szt.	5
Przyprawy – sól, cukier, pieprz, kwas cytrynowy lub sok z cytryny	do smaku	-
Filet z soli z jarzynami pieczony w folii aluminiowej		
Sola – filet mrożony	kg	1,50
Marchew	kg	1,00
Pietruszka korzeń	kg	0,50
Seler korzeń	kg	0,50
Por	kg	0,50
Koperek świeży	szt./pęczek	1
Masło	kg	0,10
Cytryna do dekoracji	kg	0,20
Przyprawy – do ryb, sól	do smaku	
Ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem		
Ziemniaki	kg	1,20
Ser pleśniowy	kg	1/2
Rozmaryn	do smaku	1/2
Sorbet z miętą i musem malinowym		
Sorbet cytrynowy (gotowy)	kg	0,50
Maliny świeże	kg	0,60
Mięta świeża	szt./doniczka	1/2
Cukier	kg	0,10
Cytryna do dekoracji	kg	0,10
Napoje		
Wino białe musujące półwytrawne	butelka 0,75 l	0,75 l – 1 butelka
Woda mineralna niegazowana	butelka 0,25 l	2,50 l – 10 butelek

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut

Ocenie podlegać będą cztery rezultaty:

- karta oceny posiłku,
- zapotrzebowanie surowcowe na warzywa, owoce i zioła,
- kalkulacja kosztów usługi,
- propozycja obsługi przyjęcia.

Karta oceny posiłku

Lp.	Cechy obiadu	Zgodność z obowiązującymi zasadami planowania obiadu – komentarz
1.	Ile wynosi wartość energetyczna obiadu?	
2.	Czy wartość energetyczna obiadu spełnia kryterium procentowego udziału obiadu w pokryciu dziennego zapotrzebowania energetycznego?	
3.	Czy występuje produkt będący źródłem pełnowartościowego białka? Jeśli tak, to jaki?	
4.	Czy w jadłospisie występują surowe warzywa lub owoce? Jeśli tak, to jakie?	
5.	Czy do sporządzenia potraw wykorzystano różne sposoby obróbki termicznej?	
6.	Czy smak potraw i napojów jest zróżnicowany?	
7.	Czy kolorystyka potraw i napojów jest zróżnicowana?	
8.	Ocena ogólna posiłku	

Kalkulacja kosztów usługi

Lp.	Nazwa potrawy lub napoju	Cena 1 porcji [zł]	Koszt 20 porcji [zł]
1.	Wino musujące białe półwytrawne		
2.	Sałatka Caprese z mozzarellą light (pomidory z serem mozzarella, bazylią i oliwą)		
3.	Zupa szczawiowa z jajkiem		
4.	Filet z soli z jarzynami pieczony w folii aluminiowej		
5.	Ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem		
6.	Sorbet cytrynowy z miętą i musem malinowym		
7.	Woda niegazowana		
Razem koszty konsumpcji			
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Koszt usługi [zł]	
Razem koszty usług dodatkowych			
Razem koszty konsumpcji i usług dodatkowych			
Rabat 10%			
Razem koszty po uwzględnieniu rabatu			
Kwota zaliczki			

Propozycja obsługi przyjęcia

Potrawa lub napój – zgodnie z zamówieniem	Metoda obsługi	Niezbędne elementy nakrycia wyłożone na stół przed przybyciem gości