

Nazwa
kwalifikacji: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Oznaczenie
kwalifikacji: T.15

Numer
zadania:

Kod
arkusza: T.15-01-15.08

Lp.	Rezultaty podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1. Wykaz produktów pochodzenia zwierzęcego
R.1.1	kurczak patroszony 3,500 kg
R.1.2	jaja 49 szt. / 35 szt. + 14 szt.
R.1.3.	jaja przepiórcze 7 szt.
R.1.4.	żelatyna 0,210 kg
R.1.5.	masło 0,969 kg lub 0,970 kg
R.1.6.	boczek wędzony 1,050 kg
R.1.7.	mleko 2% tłuszczu 0,035 kg
R.1.8	śmietana 18% 0,840 kg
R.1.9.	łosoś świeży 6,300 kg
R.1.10.	ser twarogowy 2,800 kg
R.2	Rezultat 2. Kalkulacja kosztów konferencji
R.2.1	Obliczone wartości 35 porcji potraw: tymbaliki drobiowe, masło i pieczywo- 245 zł, żurek z jajkiem - 210 zł, łosoś z rusztu - 525 zł
R.2.2	Obliczone wartości 35 porcji potraw: ziemniaki - 175 zł, surówka z cykorii i jabłek - 175 zł, sernik z sosem malinowym - 350 zł
R.2.3	Obliczone wartości 35 porcji napojów: wino - 420 zł, woda mineralna - 140 zł
R.2.4	Obliczona łączna wartość netto potraw wchodzących w skład menu - 1 680 zł
R.2.5	Obliczona łączna wartość napojów: woda mineralna i wino - 560 zł
R.2.6	Obliczona łączna wartość netto przerwy kawowej - 315 zł lub 420 zł
R.2.7	Obliczona wartość usług dodatkowych: rzutnika multimedialnego - 80 zł; sali konferencyjnej z nagłośnieniem - 1 040 zł;
R.2.8	Obliczona łączna wartość usług dodatkowych - 1 120 zł;
R.3	Rezultat 3. Faktura
R.3.1	Wpisana informacja: miejsce wystawienia faktury - Augustów , data: 08.10.2015 r., numer faktury 4/10/2015
R.3.2	Wpisana informacja: dane nabywcy- Klub Seniora, NIP 765-23-78-185
R.3.3	Wpisana informacja: dane sprzedawcy - Hotel Ambroży, NIP 113-76-45-466
R.3.4	Wpisane numery kont bankowych: po stronie sprzedawcy - Bank: Euro Bank S.A. nr 94 1470 0002 0000 3298 2231 0020, po stronie nabywca - Bank: Euro Bank S.A. nr 94 1470 0002 0000 3298 2236 0050

R.3.5	Wpisana informacja: Razem wartość brutto - 4 268,25 lub 4 397,40
R.3.6	Wpisana kwota podatku VAT 23% - 458,85 lub 483,00, wartość sprzedaży z podatkiem VAT - 2 453,85 lub 2 583,00
R.3.7	Wpisana kwota podatku VAT 8% - 134,40, wartość sprzedaży z podatkiem VAT - 1 814,40
R.3.8	Wpisana informacja: sposób zapłaty - przelewem na 7 dni przed terminem planowanej konferencji lub przelew, termin zapłaty: 15.10.2015
R.3.9	Wystawił: wpisany numer PESEL zdającego
R.4	Rezultat 4. Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu
R.4.1	Dobrana zastawa do wody - goblet
R.4.2	Dobrana zastawa do wina - kieliszek do wina białego
R.4.3	Dobrana zastawa do przystawki - talerzyk do pieczywo, talerzyk zakąskowy, nóż do masła, nóż i widelec średni
R.4.4	Dobrana zastawa do zupy - talerz głęboki, łyżka duża
R.4.5	Dobrana zastawa do dania głównego - talerz płaski do dań głównych, nóż i widelec do ryb, talerzyk do surówki
R.4.6.	Dobrana zastawa do deseru - talerzyk deserowy, widelczyk do ciast i łyżeczka deserowa
R.5	Rezultat 5. Wartość odżywcza obiadu
R.5.1	Obliczona ilość białka w tymbalikach drobiowych - 8 g
R.5.2	Obliczona ilość białka w łososiu - 20,09 g, w ziemniakach purée - 3,30 g
R.5.3	Obliczona ilość białka w żurku 5 g, w jajku gotowanym - 4,90 g
R.5.4	Obliczona ilość białka w serniku - 21 g
R.5.5	Obliczona ilość białka w zestawie obiadowym - 66,20 g
R.5.6	Obliczona ilość cholesterolu w żurku - 12 mg, w jajku gotowanym - 186, mg
R.5.7	Obliczona ilość cholesterolu w serniku - 66,00 mg
R.5.8	Obliczona ilość cholesterolu w zestawie obiadowym - 409,90 mg