

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.15-01-15.08**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2015  
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 11 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu (ZNCP).
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 ZNCP.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
9. 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 tożsamości

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace dla Hotelu Ambroży.

Zapoznaj się z zamówieniem Klubu Seniora złożonym w Hotelu Ambroży, które znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym i sporządź ilościowy wykaz produktów pochodzenia zwierzęcego, niezbędnych do przygotowania zamówionego obiadu na podstawie normatywu zużycia produktów na 10 porcji potraw i napojów. Druk do obliczenia ilości produktów znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą Wykaz produktów pochodzenia zwierzęcego.

Sporządź kalkulację kosztów konferencji na podstawie wstępnego zamówienia oraz wykazu cen potraw, napojów i usług dodatkowych Hotelu Ambroży. Druk do sporządzenia kalkulacji kosztów konferencji znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą Kalkulacja kosztów konferencji.

Sporządź fakturę na podstawie sporządzonej kalkulacji kosztów konferencji, wstępnego zamówienia oraz informacji dodatkowych niezbędnych do sporządzenia faktury. Formularz faktury znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą Faktura. W miejscu przeznaczonym na podpis wystawcy wpisz swój numer PESEL.

Sporządź wykaz zastawy stołowej potrzebnej do podania i konsumpcji potraw i napojów. Do sporządzenia wykazu wykorzystaj informacje zawarte w spisie zastawy stołowej Hotelu Ambroży. Druk do sporządzenia wykazu znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu.

Oblicz wartość odżywczą obiadu. Do obliczeń wykorzystaj dane zamieszczone w wykazie wartości odżywczych w 100 g wybranych potraw i napojów. Druk do obliczenia wartości odżywczej i oceny obiadu znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą Wartość odżywcza obiadu.

## Wstępne zamówienie

<b>Zleceniodawca</b> Klub Seniora 06-234 Grajewo, ul. Leśna 21 NIP 765-23-78-185 Bank: Euro Bank S.A. nr 94 1470 0002 0000 3298 2236 0050	<b>Zleceniobiorca</b> Hotel Ambroży 06-205 Augustów, ul. Warszawska 2 NIP 113-76-45-466 Bank: Euro Bank S.A. nr 94 1470 0002 0000 3298 2231 0020
<b>Specyfikacja imprezy/usługi</b>	
Data imprezy	22.10.2015 r.
Rodzaj imprezy	konferencja z obiadem
Czas trwania usługi	od godz. 10.00 do godz. 16.00
Liczba uczestników	35 osób
Charakterystyka uczestników	seniorzy, osoby w wieku 70 lat
<b>Menu</b>	
<b>Obiad:</b> <b>Zakąska</b> tymbaliki drobiowe 80 g pieczywo mieszane 50 g masło 20 g <b>Zupa</b> żurek 250 g jajo gotowane 50 g <b>Danie główne</b> łosoś z rusztu 100 g ziemniaki purée 150 g surówka z cykorii i jabłek 100 g <b>Deser</b> sernik 150 g sos malinowy 20 g <b>Napoje</b> woda niegazowana 200 ml wino białe półwytrawne 100 ml	<b>Przerwa kawowa:</b> <b>Zestaw</b> kawa herbata dodatki: mleko, cytryna, cukier woda niegazowana drobne ciasteczka
<b>Dodatkowe ustalenia</b>	
1.Sala konferencyjna wynajęta w godzinach od 9.00 do 17.00 z rzutnikiem multimedialnym i nagłośnieniem. 2.Przerwa kawowa o godzinie 12.30. 3.Obiad o godzinie 14.30 serwowany w sali restauracyjnej. Obiad podawany jednoporcjowo.	

## Normatyw zużycia produktów na 10 porcji potraw i napojów

Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
<b>Tymbaliki drobiowe, masło i pieczywo</b>		
Kurczak patroszony	kg	1
Jaja przepiórcze	szt.	2
Marchew	kg	0,200
Pietruszka	kg	0,200
Cebula	kg	0,120
Sól, pieprz	kg	do smaku
Żelatyna	kg	0,060
Natka pietruszki	pęczek	1
Masło	kg	0,150
Pieczywo mieszane	kg	0,300
<b>Żurek z jajkiem</b>		
Wywar jarski	l	2,100
Zakwas	l	0,300
Boczek wędzony	kg	0,300
Cebula	kg	0,150
Śmietana 18%	kg	0,200
Jaja	szt.	10
Sól, pieprz	kg	do smaku
<b>Łosoś z rusztu</b>		
Łosoś świeży	kg	1,800
Masło	kg	0,100
Natka pietruszki	pęczek	1/2
Sól, pieprz	kg	do smaku
<b>Ziemniaki purée</b>		
Ziemniaki	kg	2,100
Masło	kg	0,027
Mleko 2% tłuszczu	kg	0,010
Sól	kg	do smaku
<b>Surówka z cykorii i jabłek</b>		
Cykoria	kg	0,800
Jabłko	l	0,250
Olej słonecznikowy	l	0,176
Sól, pieprz do smaku	kg	do smaku
<b>Sernik z sosem malinowym</b>		
Mąka	kg	0,400
Margaryna	kg	0,200
Cukier	kg	0,300
Jaja	szt.	4
Śmietana 18%	kg	0,040
Ser twarogowy	kg	0,800
Mąka ziemniaczana	kg	0,020
Olej	l	0,200
Sos malinowy	l	0,300
<b>Napoje</b>		
Woda niegazowana	l	2
Wino białe półwytrawne	l	1

## Wykaz cen potraw, napojów i usług dodatkowych Hotelu Ambroży

Wyszczególnienie potraw, napojów i usług gastronomicznych	Jednostka miary	Cena gastronomiczna netto (w zł)
Tymbaliki drobiowe, masło i pieczywo pszenne	porcja	7,00
Zupa szczawiowa z jajem	porcja	5,50
Żurek z jajkiem	porcja	6,00
Łosoś z rusztu	porcja	15,00
Kotlet schabowy	porcja	10,50
Ziemniaki purée	porcja	5,00
Ziemniaki z wody	porcja	4,50
Surówka z cykorii i jabłek	porcja	5,00
Sałata po polsku	porcja	4,50
Sernik z sosem malinowym	porcja	10,00
Sernik z sosem truskawkowym	porcja	8,00
Woda niegazowana	porcja	4,00
Woda gazowana	porcja	3,50
Wino białe półwytrawne	porcja	12,00
Wino białe wytrawne	porcja	15,00
Wino czerwone półwytrawne	porcja	13,00
Przerwa kawowa	zestaw I	9,00
Przerwa kawowa	zestaw II	12,00
Wyszczególnienie usług dodatkowych	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto (w zł)
Rzutnik multimedialny	1 godz.	10,00
Sala konferencyjna	1 godz.	100,00
Sala konferencyjna z nagłośnieniem	1 godz.	130,00
Kwartet smyczkowy	1 godz.	1 000,00
Fotograf	1 godz.	50,00

### Informacje dodatkowe niezbędne do sporządzenia faktury

Faktura sporządzić w rozbiciu na: usługę gastronomiczną objętą stawką podatku VAT 8% usługę gastronomiczną objętą stawką podatku VAT 23% usługi dodatkowe	
Numer faktury	4/10/2015
Miejsce wystawienia faktury	Augustów
Data wystawienia faktury	08.10.2015 r.
Sposób i termin płatności	przelewem na 7 dni przed terminem planowanej konferencji
W miejscu przeznaczonym na podpis osoby wystawiającej fakturę wpisz swój numer PESEL	

### Spis zastawy stołowej Hotelu Ambroży

<b>Zastawa szklana</b>	kieliszki do wina białego kieliszki do wina czerwonego kieliszki do wina musującego kieliszki do wódki kieliszki do koniaku kieliszki do likieru szklanki do zimnych napojów goblety dzbanki do zimnych napojów	<b>Zastawa metalowa</b>	widelce i noże średnie widelce i noże duże widelce i noże do ryb łyżki duże łyżki do sosu noże do masła widelczyki do ciasta łyżeczki deserowe łyżeczki do herbaty łyżeczki do kawy łyżeczka do cukru łopatka do tortu szczypcy do ciasta łyżki do sałatek patery sztućce serwisowe
<b>Zastawa porcelanowa</b>	talerze głębokie talerze zakąskowe talerze płaskie do dań głównych talerzyki do deseru talerzyki do surówek talerzyki do pieczywa bulionówki podstawki pod bulionówki filizanki do herbaty filizanki do kawy podstawki pod filizanki półmiski na 10 porcji salaterki na 5 porcji sosjerki podstawki pod sosjerki cukiernice dzbanuszki na mleko do kawy		

### Wykaz wartości odżywczej w 100 g wybranych potraw i napojów

Lp.	Wyszczególnienie potraw i napojów	Zawartość białka (w g)	Zawartość cholesterolu (w mg)
1	jaja przepiórcze gotowane	13,00	844,00
2	jajo gotowane	9,80	372,00
3	łosoś z rusztu	20,09	81,00
4	masło	0,70	220,00
5	pieczywo mieszane	5,40	0
6	sernik	14,00	44,00
7	sos malinowy	1,00	0
8	sos truskawkowy	1,20	0
9	surówka z cykorii i jabłek	0,87	0
10	tymbaliki drobiowe	10,00	22,00
11	wino białe półwytrawne	0	0
12	woda niegazowana	0	0
13	ziemniaki purée	2,20	2,20
14	ziemniaki z tłuszczem	2,00	0
15	żurek	2,00	4,80

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

**Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:**

- wykaz produktów pochodzenia zwierzęcego,
- kalkulacja kosztów konferencji,
- faktura,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu,
- wartość odżywcza obiadu.

**Wykaz produktów pochodzenia zwierzęcego**

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość na 10 porcji					Razem na 10 porcji	Razem na 35 porcji
			Zakąska	Zupa	Danie główne	Deser	Napoje		
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									

**Uwaga: Wyniki obliczeń zaokrąglić do trzech miejsc po przecinku przy jednostkach miary wyrażonych w kilogramach.**

### Kalkulacja kosztów konferencji

Nazwa potrawy	Jednostka miary	Ilość	Cena gastronomiczna netto (cena jednostkowa) (w zł)	Wartość netto (w zł)
Tymbaliki drobiowe, masło i pieczywo				
Żurek z jajem				
Łosoś z rusztu				
Ziemniaki purée				
Surówka z cykorii i jabłek				
Sernik z sosem malinowym				
<b>Razem</b>				
Nazwa napoju	Jednostka miary	Ilość	Cena gastronomiczna netto (cena jednostkowa) (w zł)	Wartość netto (w zł)
Woda niegazowana				
Wino białe półwytrawne				
<b>Razem</b>				
Nazwa usługi gastronomicznej	Jednostka miary	Ilość	Cena gastronomiczna netto (cena jednostkowa) (w zł)	Wartość netto (w zł)
Przerwa kawowa	zestaw			
<b>Razem</b>				
Nazwa usługi dodatkowej	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Wartość netto (w zł)
<b>Razem</b>				



## Faktura

<b>Faktura nr</b>		Miejsce i data wystawienia faktury						
		Data wykonania usługi				Środek transportu:		
<b>Sprzedawca:</b>				<b>Nabywca:</b>				
Bank Nr konta NIP				Bank Nr konta NIP				
Lp.	Nazwa towaru lub usługi	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Podatek VAT		Wartość brutto
				zł	zł	%	Kwota zł	zł
Sposób płatności:				<b>Razem</b>		<b>X</b>		
Termin zapłaty:				W tym		23		
Odebrał	Wystawił					8		
XXXXXXXXXX						5		
						0		
						zw.		
				Słownie złotych:				

### Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu

Lp.	Wyszczególnienie	Elementy zastawy stołowej
1	Zakąska	
2	Zupa	
3	Danie główne	
4	Deser	
5	Napój zimny	
6	Napój alkoholowy	

