

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

T.15-01-20.06-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie uroczystego obiadu dla 20 dorosłych osób.

Wstępne zamówienie na organizację uroczystego obiadu

| | | | |
|--|-------------|--|--|
| Specyfikacja usługi | | uroczysty obiad | |
| Liczba i wiek uczestników | | 20 osób w wieku 40-50 lat | |
| Zalecenia żywieniowe dla osób dorosłych | | średnioważone zapotrzebowanie energetyczne dla osób w wieku 40-50 lat 3000 kcal, | |
| Usługi żywieniowe | Menu obiadu | Zakąski zimne | – 4 rodzaje w tym: dwie z drobiu, jedna z mięsa wieprzowego, jedna jarska, – wystawione na stół na początku obiadu, |
| | | Zakąski gorące | – 1 rodzaj z ryby morskiej, – podana 1,5 godziny przed daniem zasadniczym, |
| | | Zupa | – cytrynowa z ryżem, |
| | | Danie zasadnicze z dodatkami | – z wieprzowiny, – podane jednoporcjowo, |
| | | Deser | – lekkostrawny, |
| | | Napoje alkoholowe | – do zakąski gorącej i dania zasadniczego, – serwowane przez kelnerów z butelek, |
| | | Napoje zimne niegazowane | – 3 rodzaje, – wystawione na stół na początku obiadu, |
| | | Napoje gorące | – 2 rodzaje, – serwowane z dzbanków na zakończenie obiadu, |
| Ustalenia dotyczące usług dodatkowych | | – czas trwania obiadu 5 godzin, – oprawa muzyczna z DJ przez całe przyjęcie, – pokaz tańca klasycznego 20 minut, | |
| Warunki świadczenia usług | | marża gastronomiczna 50% | |
| Wartość zamówienia dla 20 osób wyrażona w cenach netto (bez VAT) | | całkowity koszt uroczystości nie wyższy niż 4 500,00 zł | |

Sporządź w Formularzu 1. *Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej*, korzystając z informacji ze *Wstępnego zamówienia* oraz Tabeli 1. *Fragment karty menu restauracji z cenami netto*.

Sporządź w Formularzu 2. *Całkowitą kalkulację usługi gastronomicznej*, korzystając ze *Wstępnego zamówienia* oraz Tabeli 2. *Cennik usług dodatkowych*.

Sporządź w Formularzu 3. *Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 20 porcji dania zasadniczego z dodatkami*, korzystając z danych zamieszczonych w Tabeli 3. *Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję*.

Oblicz ilość białka w 1 porcji zupy, a następnie za pomocą współczynników energetycznych oblicz jej wartość energetyczną. Do obliczeń wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli 3. *Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję*, Tabeli 4. *Zawartość białka w 100 g surowców* oraz Tabeli 5. *Zawartość składników odżywczych w 1 porcji zupy*. Określ, jaki procent dziennego zapotrzebowania na energię pokrywa zupa. Obliczenia wykonaj w Formularzu 4. *Wartość odżywcza zupy*.

Opracuj w Formularzu 5. *Harmonogram uroczystego obiadu*, uwzględniając kolejność podawania potraw i napojów oraz metodę obsługi zgodnie z informacjami zamieszczonymi we *Wstępnym zamówieniu*.

Sporządź w Formularzu 6. *Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów*.

Tabela 1. Fragment karty menu restauracji z cenami netto

| Lp. | Pozycja w menu | Wielkość 1 porcji | Cena netto 1 porcji [zł] |
|-------------------------------------|---|--------------------------|---------------------------------|
| ZAKĄSKI ZIMNE | | | |
| 1. | Galantyna gotowana z gęsi | 50 g | 6,00 |
| 2. | Sałátka z wędzonego indyka | 50 g | 6,00 |
| 3. | Ruloniki ze schabu ze szparagami | 50 g | 6,00 |
| 4. | Befszyk tatarski | 40 g | 6,00 |
| 5. | Sałátka włoska | 80 g | 6,00 |
| 6. | Ryba po grecku | 50 g | 6,00 |
| 7. | Jaja nadziewane kawiozem | 40 g | 6,00 |
| ZAKĄSKI GORĄCE | | | |
| 8. | Sandacz w sosie śmietanowym, pieczywo | 100 g/30 g | 8,00 |
| 9. | Boeuf Strogonow, pieczywo | 100 g/30 g | 8,00 |
| 10. | Dorsz zapiekany ze szpinakiem, pieczywo | 100 g/30 g | 8,00 |
| ZUPY | | | |
| 11. | Zupa cytrynowa z ryżem | 350 ml | 6,00 |
| DANIA ZASADNICZE Z DODATKAMI | | | |
| 12. | Żeberka grillowane, puree ziemniaczane, warzywa duszone | 400 g | 20,00 |
| 13. | Rumsztyk, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów i papryki | 350 g | 20,00 |
| DESERY | | | |
| 14. | Gruszka w cieście kruchym | 100 g | 7,00 |
| 15. | Maliny z bitą śmietanką | 100 g | 7,00 |
| 16. | Mus truskawkowy | 80 g | 7,00 |
| NAPOJE ZIMNE | | | |
| 17. | Woda mineralna niegazowana | 250 ml | 2,00 |
| 18. | Coca-cola | 250 ml | 2,00 |
| 19. | Sok jabłkowy | 250 ml | 2,00 |
| 20. | Sok wiśniowy | 250 ml | 2,00 |
| NAPOJE GORĄCE | | | |
| 21. | Herbata | 200 ml | 5,00 |
| 22. | Kawa | 200 ml | 6,00 |
| NAPOJE ALKOHOLOWE | | | |
| 23. | Wino białe deserowe | 100 ml | 6,00 |
| 24. | Wino białe stołowe | 100 ml | 6,00 |
| 25. | Wino czerwone deserowe | 100 ml | 6,00 |
| 26. | Wino czerwone stołowe | 100 ml | 6,00 |
| 27. | Wino musujące słodkie | 100 ml | 6,00 |
| 28. | Wódka czysta | 25 ml | 6,00 |

Tabela 2. Cennik usług dodatkowych

| Lp. | Rodzaj usługi | Cena za usługę |
|-----|--------------------------|--------------------|
| 1. | DJ | 200,00 zł/1 godz. |
| 2. | Pianista | 200,00 zł/1 godz. |
| 3. | Pokazy tańca klasycznego | 200,00 zł/10 minut |
| | | 350,00 zł/20 minut |
| 4. | Pokazy sztucznych ogni | 300,00 zł/10 minut |
| | | 500,00 zł/20 minut |

Tabela 3. Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję

| Nazwa potrawy | Nazwa surowca | Jednostka miary | Ilość na 1 porcję |
|-------------------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Żeberka grillowane | Żeberka | g | 200 |
| | Olej rzepakowy | g | 5 |
| | Musztarda | g | 2 |
| | Cebula | g | 7 |
| | Sól, pieprz | do smaku | |
| Puree ziemniaczane | Ziemniaki | g | 140 |
| | Mleko 2% | g | 10 |
| | Masło | g | 2 |
| | Sól | do smaku | |
| Warzywa duszone | Papryka czerwona | g | 75 |
| | Cebula | g | 25 |
| | Pomidory | g | 50 |
| | Olej rzepakowy | g | 5 |
| | Sól, cukier | do smaku | |
| Rumsztyk | Rostbef | g | 120 |
| | Mąka pszenna | g | 7 |
| | Olej rzepakowy | ml | 10 |
| | Sól, pieprz | do smaku | |
| Ziemniaki z wody | Ziemniaki | g | 140 |
| | Sól | do smaku | |
| Surówka z pomidorów i papryki | Pomidory | g | 50 |
| | Papryka | g | 75 |
| | Cebula | g | 25 |
| | Śmietana 18% | g | 15 |
| | Sól, cukier | do smaku | |
| Zupa cytrynowa z ryżem | Wywar jarski | ml | 300 |
| | Cytryny | g | 50 |
| | Żółtka | g | 10 |
| | Śmietanka 30% | g | 20 |
| | Ryż biały | g | 30 |
| | Sól, pieprz biały | do smaku | |

Tabela 4. Zawartość białka w 100 g surowców

| Lp. | Nazwa surowca | Zawartość białka w 100 g surowca [g] |
|-----|---------------|--------------------------------------|
| 1. | Wywar jarski | 0 |
| 2. | Cytryny | 0,8 |
| 3. | Żółtka | 15,5 |
| 4. | Śmietanka 30% | 2,2 |
| 5. | Ryż biały | 6,7 |

Tabela 5. Zawartość składników odżywczych w 1 porcji zupy

| Lp. | Składnik odżywczy | Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji zupy [g] |
|-----|-------------------|--|
| 1. | Węglowodany | 32,07 |
| 2. | Tłuszcze | 9,18 |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej – Formularz 1.,
- całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej – Formularz 2.,
- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 20 porcji dania zasadniczego z dodatkami – Formularz 3.,
- wartość odżywcza zupy – Formularz 4.,
- harmonogram uroczystego obiadu – Formularz 5.,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów – Formularz 6.

Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej

| Lp. | Rodzaje potraw/napojów | Nazwa potrawy/napoju | | Cena netto 1 porcji [zł] |
|---|------------------------------|-----------------------|--|--------------------------|
| 1. | Zakąski zimne | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 2. | Zakąska gorąca | | | |
| 3. | Zupa | | | |
| 4. | Danie zasadnicze z dodatkami | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 5. | Deser | | | |
| 6. | Napoje zimne bezalkoholowe | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 7. | Napoje alkoholowe | do zakąski gorącej | | |
| | | do dania zasadniczego | | |
| 8. | Napoje gorące | | | |
| | | | | |
| Razem koszt potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł] | | | | |
| Wartość marży gastronomicznej 50% [zł] | | | | |
| Razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł] | | | | |
| Razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 20 osób [zł] | | | | |

Uwaga: W kalkulacji należy wpisać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł - zapis 1,00 zł; 1zł 50 gr - 1,50 zł

Całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej

| Lp. | Nazwa usługi dodatkowej | Czas trwania usługi | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość usługi netto [zł] |
|---|-------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| Razem wartość usług dodatkowych w cenach netto [zł] | | | | |
| Razem wartość usługi żywieniowej w cenach netto dla 20 osób [zł] | | | | |
| Razem wartość usługi gastronomicznej w cenach netto [zł] | | | | |
| Ustalony całkowity koszt przyjęcia w cenach netto [zł] | | | | |
| Czy obliczony koszt usługi gastronomicznej w cenach netto spełnia wymagania zamówienia? | | | | TAK/NIE* |

* właściwe podkreślić

Uwaga: W kalkulacji należy wpisać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł - zapis 1,00 zł; 1zł 50 gr - 1,50 zł

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 20 porcji dania zasadniczego z dodatkami

| Lp. | Nazwa surowca | Ilość na 1 porcję [g lub ml] | Ilość na 20 porcji* [kg lub l] |
|-----|---------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

* wynik obliczeń

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Wartość odżywcza zupy

| Lp. | Nazwa surowca | Ilość surowca na 1 porcję [g] | Zawartość białka w 100 g surowca [g] | Ilość białka w 1 porcji surowca [g] |
|---|---|---|--|-------------------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Zawartość białka w 1 porcji zupy [g] | | | | |
| Wartość energetyczna zupy | | | | |
| Nazwa składnika odżywczego | Zawartość składników odżywczych w 1 porcji zupy [g] | Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal] | Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal] | |
| Białko | | | | |
| Węglowodany | | | | |
| Tłuszcz | | | | |
| Wartość energetyczna zupy [kcal] | | | | |
| Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 40-50 lat [kcal] | | | | |
| Udział energii z zupy [%] | | | | |

Uwaga - obliczone wartości zaokrąglaj do drugiego miejsca po przecinku

Harmonogram uroczystego obiadu

| Lp. | Grupa potraw/napojów wg kolejności podania | Metoda obsługi |
|-----|--|----------------|
| 1. | Napoje zimne bezalkoholowe | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów

Zaznacz w odpowiedniej kolumnie symbolem X tylko te elementy zastawy stołowej, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem

| Nazwa zastawy stołowej | Zupa | Danie zasadnicze z dodatkami | Napoje zimne bezalkoholowe | Napoje alkoholowe | Napoje gorące |
|----------------------------------|------|------------------------------|----------------------------|-------------------|---------------|
| Talerze do dania zasadniczego | | | | | |
| Talerze zakąskowe | | | | | |
| Talerze deserowe | | | | | |
| Talerze do pieczywa | | | | | |
| Talerze głębokie | | | | | |
| Bulionówki z podstawkami | | | | | |
| Nelsonki z podstawkami | | | | | |
| Filiżanki do kawy ze spodkami | | | | | |
| Filiżanki do herbaty ze spodkami | | | | | |
| Salaterki | | | | | |
| Półmiski | | | | | |
| Kieliszki do wódki | | | | | |
| Kieliszki do białego wina | | | | | |
| Kieliszki do czerwonego wina | | | | | |
| Kieliszki do wina deserowego | | | | | |
| Kieliszki do wina musującego | | | | | |
| Goblety | | | | | |
| Tumblery | | | | | |
| Widelce stołowe duże | | | | | |
| Noże stołowe duże | | | | | |
| Łyżki stołowe duże | | | | | |
| Widelce stołowe średnie | | | | | |
| Noże stołowe średnie | | | | | |
| Łyżki stołowe średnie | | | | | |
| Łyżki deserowe | | | | | |
| Noże do masła | | | | | |
| Łyzeczki do kawy | | | | | |
| Łyzeczki do herbaty | | | | | |
| Noże do ryb | | | | | |
| Widelce do ryb | | | | | |