

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2020



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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.15-01-21.01-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 8 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 wstępne zamówienie na zorganizowanie uroczystego obiadu.

Prace te obejmują opracowanie dokumentacji niezbędnej do realizacji zamówienia, w tym:

- opracowanie pełnego menu uroczystego obiadu, zgodnie z wymaganiami określonymi we wstępnym zamówieniu,
- sporządzenie zapotrzebowania na surowce niezbędne do przygotowania 10 porcji przystawki zimnej i zupy,
- sporządzenie kalkulacji kosztów uroczystego obiadu dla 10 osób,
- obliczenie i ocenę wartości energetycznej uroczystego obiadu,
- opracowanie wykazu zastawy stołowej niezbędnej do wyserwowania uroczystego obiadu z uwzględnieniem metod obsługi określonych we wstępnym zamówieniu,
- sporządzenie opisu schematu pierwszego nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamieszczonych w arkuszu materiałach informacyjnych restauracji:

1. Wstępne zamówienie (fragment)
2. Karta menu restauracji (fragment) – Tabela 1.
3. Karta win restauracji (fragment) – Tabela 2.
4. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw – Tabela 3.
5. Wykaz wyposażenia restauracji – Tabela 4.

Dokumentację opracuj na formularzach ponumerowanych od 1 do 6, które znajdują się w arkuszu w części pt. „Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia”

Wstępne zamówienie (fragment)

Rodzaj przyjęcia-	uroczysty obiad	
Forma przyjęcia	zasiadana	
Liczba gości	10 osób dorosłych	
Uroczysty obiad	Menu zaplanowane przez zamawiającego	<ul style="list-style-type: none">– przystawka zimna: dorsz w sosie greckim, pieczywo;– zupa krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika;– danie główne: potrawa smażona z wołowiny z dodatkami skrobiowymi i witaminowymi;– dodatek witaminowy do dania głównego: preferowana sałatka z warzyw korzeniowych;– wino do przystawki zimnej: 1 porcja na osobę;– wino do dania głównego: 1 porcja na osobę;– napój bezalkoholowy: woda niegazowana;
	Metody obsługi	<ul style="list-style-type: none">– przystawka zimna serwowana serwisem rosyjskim;– zupa, danie główne serwowane serwisem niemieckim;– woda niegazowana serwowana serwisem rosyjskim;– wina serwowane przez kelnerów z butelki przy stole gości;
	Zalecenia żywieniowe	Uśredniona norma na energię dla uczestników przyjęcia (osoby dorosłe) - 2800 kcal Wartość energetyczna obiadu powinna stanowić 35 ÷ 40 % uśrednionej normy na energię
Warunki świadczenia usług	maksymalna wartość netto obiadu 60,00 zł na jedną osobę	
	napój bezalkoholowy - gratis	

Tabela 1. Karta menu restauracji (fragment)

Potrawy	Wielkość 1 porcji	Cena netto 1 porcji
Przystawka zimna		
Dorsz w sosie greckim, pieczywo	150 g	11,30 zł
Zupa		
Krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika	250 g	10,00 zł
Dania główne		
Boeuf Strogonow	200 g	15,00 zł
Kotlet de volaille	100 g	15,00 zł
Kotlet schabowy	100 g	15,00 zł
Zrazy wołowe zawijane	100 g	15,00 zł
Rumsztyk	100 g	15,00 zł
Dodatki skrobiowe		
Kasza perłowa	150 g	5,00 zł
Kluski kładzione	70 g	5,00 zł
Ziemniaki opiekane	100 g	5,00 zł
Kasza gryczana	150 g	5,00 zł
Kopytka	200 g	5,00 zł
Dodatki witaminowo - mineralne		
Buraki zasmażane	90 g	5,00 zł
Salatka z grillowanych buraków	90 g	5,00 zł
Salatka z pieczonych bakłażanów	100 g	5,00 zł
Surówka z selera	100 g	5,00 zł
Surówka z kapusty pekińskiej	100 g	5,00 zł

Tabela 2. Karta win restauracji (fragment)

Wina	Wielkość 1 porcji	Cena netto butelki wina 0,75 litra
Wino białe dry	100 ml	45,00 zł
Wino czerwone dry	100 ml	45,00 zł
Wino białe sweet	100 ml	45,00 zł
Wino czerwone sweet	100 ml	45,00 zł
Wino musujące sweet	100 ml	45,00 zł
Wermut dry	100 ml	45,00 zł

Tabela 3. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
Przystawka zimna	Dorsz w sosie greckim, pieczywo	Filet z dorsza	g	120
		Mąka pszenna	g	4
		Olej	ml	20
		Marchew	g	40
		Pietruszka	g	10
		Seler	g	30
		Cebula	g	20
		Koncentrat pomidorowy	g	20
		Koperek*	g	5
		Pieczywo pszenne	g	50
		Zupa	Krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika	Groszek zielony
Masło	g			5
Mąka pszenna	g			6
Śmietana 18%*	g			20
Jaja*	g			10
Łuskane nasiona słonecznika	g			10

**Przeliczniki:*

1 jajo waży 50 g

1 pęczek koperku waży 25 g

1 op. śmietany 18% waży 200 g

Tabela 4. Wykaz wyposażenia restauracji

Sztućce	Zastawa ceramiczna
Łyżki stołowe duże	Talerze głębokie o pojemności 450 ml
Łyżki stołowe średnie	Bulionówki o pojemności 270 ml z podstawkami
Widelce stołowe duże	Talerze płaskie Ø 17
Widelce stołowe średnie	Talerze płaskie Ø 19
Widelce do ryb	Talerze płaskie Ø 28
Noże stołowe duże	Półmiski wieloporcyjne
Noże stołowe średnie	Salaterki duże
Noże do ryb	Wazy
Łyżka serwisowa	Zastawa szklana
Widelce serwisowy	Kieliszki do wina musującego
Łyżka wazowa	Kieliszki do wina czerwonego
Sprzęt pomocniczy	Kieliszki do wina białego
Podgrzewacze	Kieliszki koktajlowe
Koszyki do dekantacji	Goblety
Koszyki do pieczywa	Dzbanki o pojemności 1,5 l
Ochładzacz	Karafki do wina o pojemności 1,0 l

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

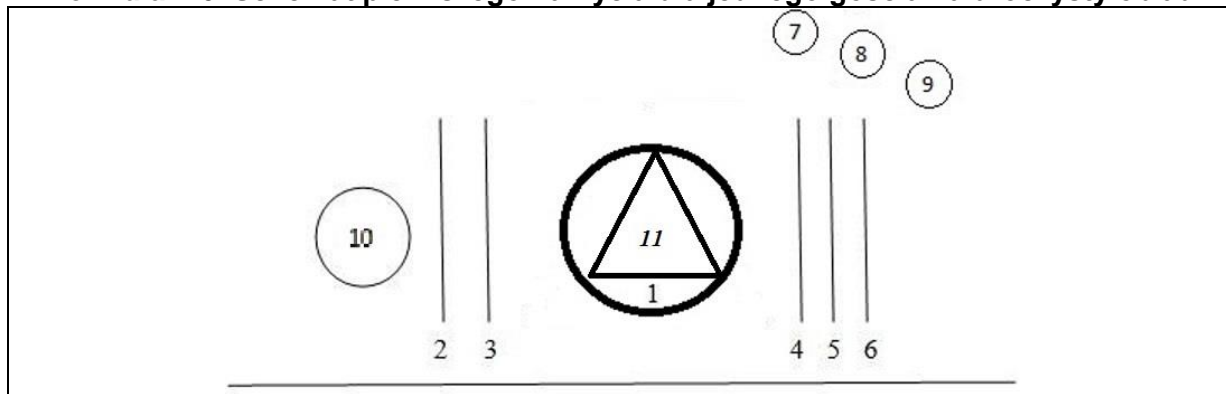
- menu uroczystego obiadu – formularz 1,
- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 10 porcji przystawki zimnej i zupy – formularz 2,
- kalkulacja kosztów uroczystego obiadu w cenach gastronomicznych netto – formularz 3,
- karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu – formularz 4,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania potraw i napojów wchodzących w skład uroczystego obiadu – formularz 5,
- opis schematu pierwszego nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad – formularz 6.

Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia

Formularz 1. Menu uroczystego obiadu

Rodzaj potrawy/napoju		Nazwa potrawy/napoju
Przystawka zimna		
Zupa		
Danie główne		
Dodatki do dania głównego	dodatek skrobiowy	
	dodatek witaminowy	
Wino do przystawki zimnej		
Wino do dania głównego		
Napój bezalkoholowy		

Formularz 6. Schemat pierwszego nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad



Opis schematu *:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

11. serweta płócienna

* *Uwaga! należy uzupełnić wg wzoru np.: łyżka stołowa duża, zgodnie z Tabelą 4. Wykaz wyposażenia restauracji.*

