

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

Układ graficzny © CKE 2023



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

Symbol 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.15-01-24.01-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2024

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 9 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 uroczystej kolacji dla 20 mężczyzn.

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia, w tym celu:

- uzupełnij menu kolacji,
- sporządź zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 20 osób,
- sporządź kalkulację ceny kolacji dla 20 osób,
- wypełnij kartę oceny wartości energetycznej kolacji,
- uzupełnij opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkami i napojami.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wstępne ustalenia

| | | | |
|--|--|------------------------------------|--|
| Specyfikacja usługi | Kolacja w formie zasiadanej | | |
| Liczba gości | 20 osób dorosłych | | |
| Usługi żywieniowe | Menu kolacji | Przystawka zimna z dodatkami | Tymbalik z karpia, pieczywo, masło |
| | | Zupa | Rosół wołowy z makaronem |
| | | Danie główne z dodatkami | Potrawa smażona z drobiu z dodatkiem skrobiowym z ziemniaków i gorącym dodatkiem witaminowym |
| | | Deser | Piernik |
| | | Napój bezalkoholowy | Woda niegazowana |
| | | Wino do przystawki zimnej | Wino wytrawne |
| | | Wino do dania głównego z dodatkami | Wino półwytrawne |
| | Metoda obsługi | Francuska | |
| Zalecenia żywieniowe | Średnioważone dobowe zapotrzebowanie energetyczne dla osób dorosłych - 3500 kcal | | |
| | Zalecany udział pokrycia zapotrzebowania na energię z kolacji wynosi 20 – 25% | | |
| Cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 osób | Nie wyższa niż 3 000,00 zł | | |

Tabela A. Karta menu restauracji

| Potrawy | Wielkość 1 porcji | Cena gastronomiczna brutto 1 porcji |
|-------------------------------------|------------------------------|--|
| Przystawka zimna z dodatkami | | |
| Tymbalik z karpia, pieczywo, masło | 90 g | 20,00 zł |
| Zupa | | |
| Rosół wołowy z makaronem | 250 g | 15,00 zł |
| Dania główne | | |
| Dorsz panierowany | 120 g | 30,00 zł |
| Kotlet de volaille | 120 g | 30,00 zł |
| Sznicel po wiedeńsku | 120 g | 30,00 zł |
| Paprykarz cielęcy | 120 g | 30,00 zł |
| Dorada pieczona | 120 g | 30,00 zł |
| Dodatki skrobiowe | | |
| Frytki | 150 g | 10,00 zł |
| Kluski półfrancuskie | 150 g | 10,00 zł |
| Purée z batatów | 150 g | 10,00 zł |
| Kasza gryczana | 150 g | 10,00 zł |
| Dodatki witaminowe | | |
| Marchew karmelizowana | 150 g | 10,00 zł |
| Salatka z buraków | 150 g | 10,00 zł |
| Mizeria | 150 g | 10,00 zł |
| Surówka z pomidorów | 150 g | 10,00 zł |
| Deser | | |
| Piernik | 40 g | 8,00 |
| Napoje* | | |
| Woda gazowana | 300 ml | 5,00 zł |
| Woda niegazowana | 300 ml | 5,00 zł |
| Wino białe dry | 100 ml | 15,00 zł |
| Wino białe semi dry | 100 ml | 15,00 zł |
| Wino czerwone semi dry | 100 ml | 15,00 zł |
| Wino czerwone dry | 100 ml | 15,00 zł |
| Wino białe sweet | 100 ml | 15,00 zł |
| Wino czerwone sweet | 100 ml | 15,00 zł |

**Uwaga! 100 ml napojów waży 100 g*

Tabela B. Normatyw surowcowy na 5 porcji przystawki zimnej z dodatkami

| Nazwa potrawy | Nazwa surowca | Jednostka miary | Ilość na 5 porcji |
|------------------------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Tymbalik z karpia, pieczywo, masło | Filet z karpia | g | 200 |
| | Marchew | g | 100 |
| | Korzeń pietruszki | g | 50 |
| | Seler | g | 50 |
| | Nać pietruszki* | g | 5 |
| | Cytryna | g | 50 |
| | Bagietka* | g | 150 |
| | Masło | g | 50 |

**Przeliczniki:*

Masa 1 pęczka naci pietruszki wynosi 20 g

Masa 1 bagietki wynosi 150 g

Tabela C. Wykaz zastawy stołowej dostępnej w restauracji

| Sztućce | Zastawa ceramiczna |
|-------------------------|------------------------------------|
| Łyżki stołowe duże | Talerze głębokie |
| Łyżki stołowe średnie | Bulionówki z podstawkami |
| Widelce stołowe duże | Talerze płaskie Ø 17 |
| Widelce stołowe średnie | Talerze płaskie Ø 21 |
| Widelce do ryb | Talerze płaskie Ø 28 |
| Noże stołowe duże | Półmiski |
| Noże stołowe średnie | Salaterki |
| Noże do ryb | Wazy |
| Noże do masła | Zastawa szklana |
| Łyżki serwisowe | Kieliszki do wina musującego |
| Widelce serwisowe | Kieliszki do wina czerwonego |
| Łyżki wazowe | Kieliszki do wina białego |
| Sprzęt pomocniczy | Kieliszki koktajlowe |
| Podgrzewacze | Goblety |
| Koszyki do pieczywa | Dzbanki o pojemności 1,5 l |
| Ochładzacze | Karafki do wina o pojemności 1,0 l |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- menu kolacji – Formularz 1.,
- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 20 osób – Formularz 2.,
- kalkulacja ceny kolacji dla 20 osób – Formularz 3.,
- karta oceny wartości energetycznej kolacji – Formularz 4.,
- opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkami i napojami – Formularz 5.

Menu kolacji*(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli A.)*

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

Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 20 osób
(sporządź na podstawie Tabeli B.)

| Lp. | Nazwa surowca /półproduktu/produktu | Jednostka miary | Ilość na 5 porcji | Jednostka miary zakupu | Ilość na 20 porcji w jednostce miary zakupu |
|-----|-------------------------------------|-----------------|-------------------|------------------------|---|
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |
| 4. | | | | | |
| 5. | | | | | |
| 6. | | | | | |
| 7. | | | | | |
| 8. | | | | | |

**nie należy zaokrąglać otrzymanych wyników*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Kalkulacja ceny kolacji dla 20 osób
(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli A.)

| Lp. | Rodzaj potrawy/napoju | Cena gastronomiczna brutto 1 porcji [zł] | Cena gastronomiczna brutto 20 porcji [zł] |
|---|------------------------------|--|---|
| 1. | Przystawka zimna z dodatkami | | |
| 2. | Zupa | | |
| 3. | Danie główne | | |
| 4. | Dodatek skrobiowy | | |
| 5. | Dodatek witaminowy | | |
| 6. | Deser | | |
| 7. | Napój bezalkoholowy | | |
| 8. | Wino do przystawki zimnej | | |
| 9. | Wino do dania głównego | | |
| Razem cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 osób [zł] | | | |
| We wstępnych ustaleniach cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 osób nie wyższa niż [zł] | | | |
| Czy cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 osób nie jest wyższa niż we wstępnych ustaleniach? | | | |
| TAK* | | NIE* | |

**właściwe podkreślić*

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

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Karta oceny wartości energetycznej kolacji
(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli A.)

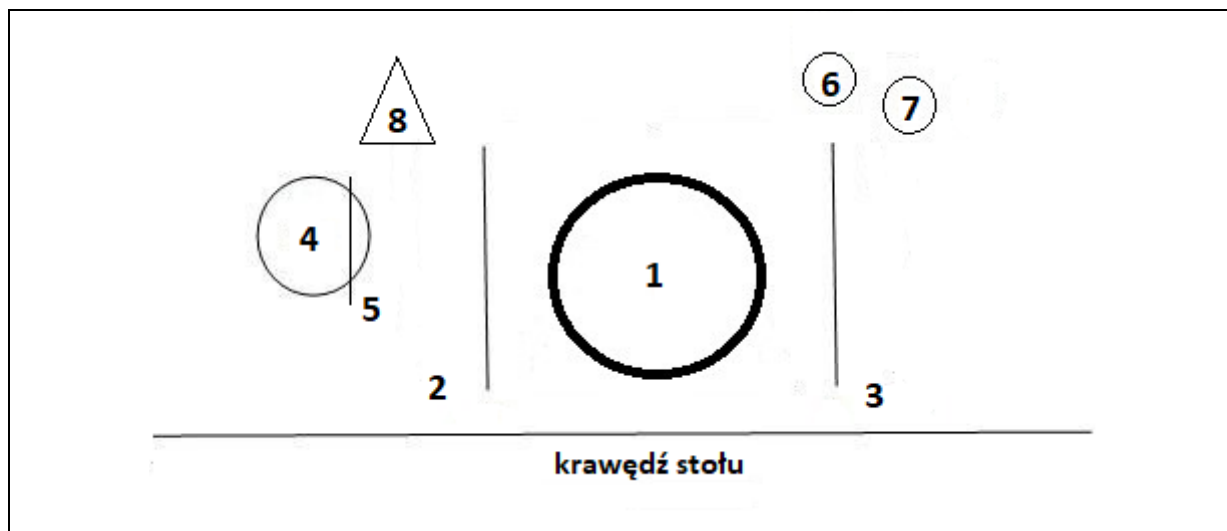
| L.p. | Rodzaj potrawy/napoju | Wielkość 1 porcji [g] | Wartość energetyczna 100 g potrawy/napoju [kcal] | Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal] |
|--|------------------------------|-----------------------------|--|---|
| 1. | przystawka zimna z dodatkami | | 140 | |
| 2. | zupa | | 80 | |
| 3. | danie główne z dodatkami | ---- | ---- | 310 |
| 4. | deser | | 160 | |
| 5. | wino do przystawki zimnej | | 60 | |
| 6. | wino do dania głównego | | 80 | |
| Razem wartość energetyczna kolacji | | | | |
| [kcal] | | | | |
| Średnioważone dobowe zapotrzebowanie energetyczne dla osób dorosłych | | | | |
| [kcal] | | | | |
| Zalecany udział pokrycia zapotrzebowania na energię z kolacji | | | | |
| [%] | | | | |
| Udział energii z zaplanowanej kolacji w pokryciu średnioważonego dobowego | | | | |
| zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych* | | | | |
| [kcal] | | | | |
| Czy udział energii z zaplanowanej kolacji w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych jest zgodny z zaleceniami żywieniowymi? | | | | |
| TAK ** | | NIE ** | | |

*wynik obliczeń Udział energii z zaplanowanej kolacji w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych należy zaokrąglić i zapisać z dokładnością do jedności

**właściwe podkreślić

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

**Opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania i konsumpcji
przystawki zimnej z dodatkami i napojami**
(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli C.)



Opis schematu:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8. serweta indywidualnego użytku