

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **TG.10-01-19.06**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**  
Numer zadania: **01**

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: [arkusze.pl](http://arkusze.pl)

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

*Wypełnia egzaminator*

Kod ośrodka       –

Kod egzaminatora

Data egzaminu          
*Dzień Miesiąc Rok*

Godzina rozpoczęcia egzaminu   :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## **Egzaminatorze!**

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer  
stanowiska


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1. Karta zamówienia Anny***W Tabeli 1, zapisane:*

1	zakąska zimna z dodatkami – roladki z nadzieniem chrzanowym, pieczywo, masło								
2	danie główne z dodatkami – cielęcina w jaśminowym sosie z karmelizowaną marchewką, kluski francuskie								
3	napój alkoholowy do dania głównego – wino białe wytrawne								

**Rezultat 2. Karta zamówienia Grzegorza***W Tabeli 1, zapisane:*

1	zakąska zimna z dodatkami – roladki z nadzieniem chrzanowym, pieczywo, masło								
2	danie główne z dodatkami – bażant pieczony na burakach z rozmarynem, ziemniaki pieczone								
3	napój alkoholowy do dania głównego – wino czerwone wytrawne								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3. Stół nakryty białą bielizną i zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości**

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu								
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę								
3	nakrycia oznaczone wizytówkami z napisami: Anna, Grzegorz								
4	forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w nakryciu Anny i Grzegorza, serwetki ułożone pomiędzy sztucami lub na talerzu do pieczywa								
5	po lewej stronie każdego nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni								
6	po prawej stronie każdego nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż stołowy duży, nóż stołowy średni								
7	nad nakryciami ułożona łyżka mała trzonkiem skierowana w prawą stronę, a pod nią widelec mały skierowany trzonkiem w lewą stronę								
8	po lewej stronie nakryć ustawiony talerz do pieczywa Ø17 cm z nożem do masła								
9	kieliszki do wina ustawione nad nożem dużym stołowym, goblety ustawione po prawej stronie kieliszka do wina								
10	sztuczki ułożone w odległości ok. 1÷1,5 cm od krawędzi stołu								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 4. Dwie porcje roladek z nadzieniem chrzanowym i zaproponowanymi dodatkami**

1	krawędzie talerzy z wyporcjowanymi roladkami z nadzieniem chrzanowym są czyste, bez zacieków i plam						
2	liście sałaty nie są mokre, nie wystają poza krawędzie talerzy						
3	roladki z nadzieniem chrzanowym ułożone są na sałacie						
4	każda porcja zakąski zawiera dwie sztuki roladek z nadzieniem chrzanowym						
5	roladki z nadzieniem chrzanowym mają porównywalne kształty i wielkości						
6	każda porcja roladek udekorowana pokrojonym pomidorem						
7	smak zakąski charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słony, nie za pikantny						
8	bagietka pokrojona na kromki						
9	masło ułożone na talerzu z czystymi krawędziami bez plam						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Nakrywanie stołu***Zdający:*

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	wykładanie sztuców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego dużego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara						
4	kieliszki do wina i goblety do wody przenosił na tacy						
5	talerze do pieczywa z nożami do masła ustawił po lewej stronie każdego z nakryć i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara						
6	przenosił sztucce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej						

**Przebieg 2. Sporządzenie dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami***Zdający:*

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	umył sałatę, koper i pomidora, następnie osuszył						
3	posiekał koper i pokroił pomidor w cząstki						
4	obrał jaja i rozgniół je widelcem						
5	połączył wszystkie składniki nadzienia i wymieszał na jednolitą masę						
6	plastry szynki posmarował równomiernie nadzieniem, uformował roladki w rulon						
7	wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym						
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 3. Przebieg podania dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami**

Zdający:

1	podał wieloporcjowo pieczywo i masło przed podaniem zakąski zimnej								
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami zakąski trzymając talerze w lewej dłoni lub z talerzami ustawionymi na tacy kelnerskiej								
3	podał dwie porcje zakąski podchodząc z prawej strony gościa								
4	ustawił zakąski na środku nakryć, pomiędzy sztuccami każdego z gości								
5	podał zakąskę w pierwszej kolejności Annie								
6	podał zakąski na talerzach o średnicy 21 cm lub 26 cm								
7	pieczywo podał w koszyku wyłożonym serwetą płócienną								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*