

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.10-01-20.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
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 zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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 związane z obsługą dwojga gości, kobiety i mężczyzny zgodnie z przyjętym przez kelnera zamówieniem na obiad.

Korzystając z zamówień przyjętych od gości, fragmentu karty menu restauracji, dobierz dodatki skrobiowe i dodatki witaminowe z warzyw liściowych do dań głównych oraz zaproponuj napoje alkoholowe do dań głównych. Wpisz ich nazwy do Tabeli 1. *Karta zamówienia gości.*

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do nakrycia stołu.

Nakryj stół do przyjętego menu, uwzględniając złożone serwety płócienne i element dekoracyjny. Oznacz na stole wizytówkami miejsce przeznaczone dla kobiety i mężczyzny.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki nakrycie stołu do przyjętego menu i gotowość do przygotowania i wyserwowania napoju bezalkoholowego gościom.

Przygotuj i wyserwuj gościom wodę niegazowaną z cytryną z dzbanka. Resztę napoju pozostaw w dzbanku na stole gości do ich dyspozycji do końca posiłku.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia dwóch porcji deseru - musu owocowego z jogurtem.

Sporządź dwie porcje deseru - musu owocowego z jogurtem zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem wykonania. Surowce do wykonania deseru znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce.

Dobierz zastawę stołową i sprzęt do serwowania gościom deseru, wyporcuj i podaj deser na uprzednio sprzątnięty stół.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania dwóch porcji deseru - musu owocowego z jogurtem.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś deser pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce, z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na stole z podanym deserem.

Karta menu restauracji (fragment)

Dodatki skrobiowe do dań głównych	
Kluski ziemniaczano-dyniowe	Kasza jaglana
Kluski francuskie	Ziemniaki pieczone
Kasza gryczana	Frytki
Dodatki witaminowe do dań głównych	
Kapusta biała zasmażana z kminkiem	Marchewka glazurowana
Szparagi z masłem	Buraki pieczone z rozmarynem
Mix sałat z sosem winegret	Surówka z kapusty pekińskiej
Napoje alkoholowe	
Wino białe sec	Wino czerwone sec
Wino białe demi doux	Wino czerwone demi doux
Champagne	Koniak Remy Martin

Zamówienia przyjęte od gości

Zamówienie kobiety		
Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna	Frykadelki z kurczaka	Pieczywo, masło
Zakąska gorąca	Ravioli ze szpinakiem	-----
Zupa	Zupa krem ze szparagów	Diablotka z serem
Danie główne	Tuńczyk grillowany	<i>Dobiera kelner</i>
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>Dobiera kelner</i>	-----
Deser	Mus owocowy z jogurtem	-----
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda niegazowana z cytryną	-----
Zamówienie mężczyzny		
Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna	Frykadelki z kurczaka	Pieczywo, masło
Zakąska gorąca	Ravioli ze szpinakiem	-----
Zupa	Zupa cebulowa	Diablotka z serem
Danie główne	Befsztyk Chateaubriand	<i>Dobiera kelner</i>
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>Dobiera kelner</i>	-----
Deser	Mus owocowy z jogurtem	-----
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda niegazowana z cytryną	-----

Normatyw surowcowy i sposób sporządzenia musu owocowego z jogurtem

Normatyw surowcowy na 2 porcje		Sposób wykonania musu owocowego z jogurtem
Jogurt naturalny	120 ml	- przeprowadzić obróbkę wstępną owoców, - zmiksować oddzielnie owoce z cukrem, - ułożyć na dno pucharka warstwę zmiksowanych mandarynek, - na warstwę mandarynek ułożyć warstwę jogurtu, - na warstwę jogurtu ułożyć zmiksowane kiwi.
Mandarynka	0,20 kg	
Kiwi	2 szt.	
Cukier	0,02 kg	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- karta zamówienia gości,
- stół nakryty białą stołową,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę,
- dwie porcje musu owocowego z jogurtem,

oraz

przebieg nakrywania stołu, przygotowania i serwowania napoju bezalkoholowego, sporządzania i serwowania dwóch porcji musu owocowego z jogurtem.

Tabela 1. Karta zamówienia gości

Zamówienie kobiety		
Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna		
Zakąska gorąca		-----
Zupa		
Danie główne		
Napój alkoholowy do dania głównego		-----
Deser		-----
Napoje bezalkoholowe zimne		-----
Zamówienie mężczyzny		
Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna		
Zakąska gorąca		-----
Zupa		
Danie główne		
Napój alkoholowy do dania głównego		-----
Deser		-----
Napoje bezalkoholowe zimne		-----