

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.10-SG-21.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

	B	C	
---	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

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

Zadanie 1.



I.



II.



III.



IV.

Na której ilustracji przedstawiono owoc papai?

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 2.

Który produkt spożywczy należy przechowywać w warunkach chłodniczych przed otwarciem opakowania?

- A. Dżem malinowy.
- B. Ser twarogowy.
- C. Olej kokosowy.
- D. Mleko instant.

Zadanie 3.



I.



II.



III.



IV.

Na ilustracjach przedstawiono kolejno technikę wykonania jaja

- A. mollet.
- B. po szkocku.
- C. poszetowego.
- D. po wiedeńsku.

Zadanie 4.

Którą metodę obróbki cieplnej należy zastosować, sporządzając klopsiki cielęce?

- A. Duszenie.
- B. Pieczenie.
- C. Smażenie.
- D. Gotowanie.

Zadanie 5.

Które warzywo rozdrabnia się w piórka?

- A. Koper.
- B. Cebulę.
- C. Kapustę.
- D. Marchew.

Zadanie 6.

Na rysunku przedstawiono składniki kawy

- A. americano.
- B. ristretto.
- C. mocha.
- D. latte.



Zadanie 7.

Który sos można sporządzić, wykorzystując wszystkie zamieszczone w tabeli składniki?

- A. Ravigotte.
- B. Vinaigrette.
- C. Remoulade.
- D. Cumberland.

Składniki sosu	
–	majonez
–	jaja
–	szczypiorek
–	musztarda
–	sól, cukier

Zadanie 8.

Którego surowca brakuje w przedstawionym normatywie surowcowym do sporządzenia klusek śląskich ze skwarkami?

- A. Cukru kryształu.
- B. Mąki krupczatki.
- C. Sera twarogowego.
- D. Mąki ziemniaczanej.

Normatyw surowcowy na 5 porcji	
Surowce	Ilość
ziemniaki	1 750 g
jaja	2 szt.
?	380 g
ślonina	50 g
sól	do smaku

Zadanie 9.



I.



II.



III.



IV.

Który ser z przedstawionych na ilustracji należy wykorzystać do sporządzenia sałatki caprese?

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 10.

Przedstawiony na ilustracji wyrób cukierniczy został sporządzony z ciasta

- A. zbijanego.
- B. parzonego.
- C. piaskowego.
- D. drożdżowego.



Zadanie 11.

Przedstawiony na ilustracji sprzęt barmański służy do

- A. kruszenia lodu.
- B. wyciskania owoców.
- C. odmierzania alkoholu.
- D. mieszania składników.



Zadanie 12.

Do sporządzenia kawy americano kelner powinien wykorzystać

- A. ekspres ciśnieniowy.
- B. zaparzaczkę aeropress.
- C. kawiarkę aluminiową.
- D. tygiel miedziany.

Zadanie 13.

Urządzenie przedstawione na ilustracji należy zastosować do podgrzewania

- A. kawy.
- B. wody.
- C. kakao.
- D. herbaty.



Zadanie 14.



I.



II.



III.



IV.

Które urządzenie z przedstawionych na ilustracji służy do produkcji sorbetów?

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 15.

Nóż przedstawiony na rysunku należy zastosować do krojenia

- A. mięs.
- B. serów.
- C. wędlin.
- D. owoców.



Zadanie 16.

Ile kilogramów pieczarek należy przygotować do sporządzenia 22 porcji szaszłyków z pieczarek, jeżeli do sporządzenia 4 porcji potrawy zużyto 400 g tego surowca?

- A. 1,6 kg
- B. 2,2 kg
- C. 5,5 kg
- D. 7,2 kg

Zadanie 17.

Którą potrawę należy podać na wygrzonym talerzu?

- A. Gazpacho.
- B. Carpaccio.
- C. Ragoût.
- D. Parfait.

Zadanie 18.

Wyparzanie zastawy stołowej ma na celu

- A. osuszanie pozostałości detergentu.
- B. usuwanie pozostałości potraw.
- C. niszczenie flory bakteryjnej.
- D. odtłuszczanie powierzchni.

Zadanie 19.

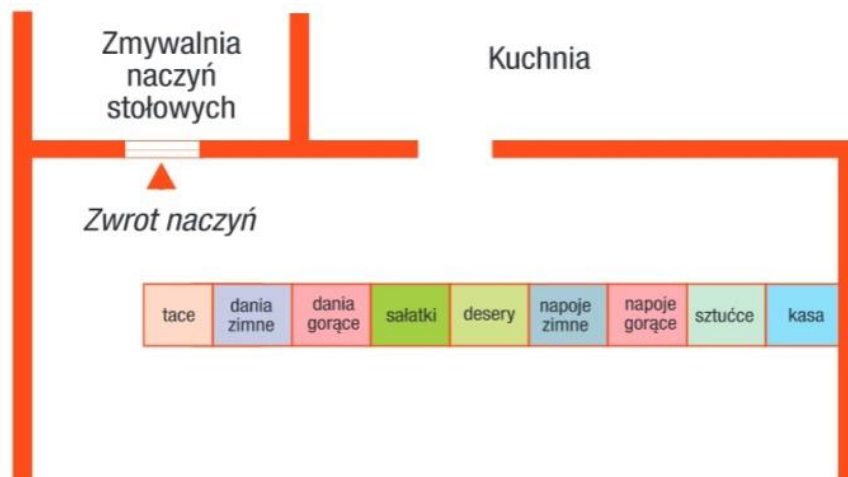
Do rozdrabniania gotowanych jaj należy użyć deski koloru

- A. białego.
- B. żółtego.
- C. brązowego.
- D. niebieskiego.

Zadanie 20.

W którym systemie samoobsługi, ekspedycja potraw i napojów odbywa się zgodnie z zamieszczonym schematem?

- A. Polskim.
- B. Czeskim.
- C. Szwedzkim.
- D. Francuskim.



Zadanie 21.

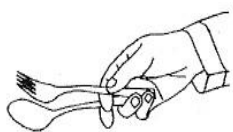
Przedstawiony na rysunku element wyposażenia sali restauracyjnej służy do

- A. transportu potraw na salę konsumencką.
- B. prezentacji oferowanych przez zakład win.
- C. sporządzania napojów w obecności gościa.
- D. przechowywania bielizny i zastawy stołowej.

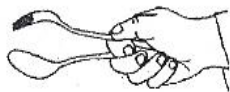


Zadanie 22.

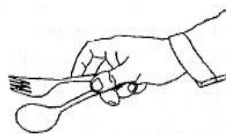
Który chwyt sztućców serwisowych powinien zastosować kelner, serwując pieczoną tuskę turkota z półmiska na talerz konsumenta?



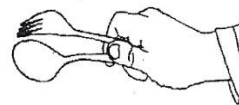
I.



II.



III.



IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 23.

Kelner powinien zebrać ze stołu menaż z przyprawami oraz koszyk z pieczywem przed podaniem

- A. musu z łososia.
- B. sznyceli z indyka.
- C. sałatki z owoców.
- D. kremu z brokułów.

Zadanie 24.

Opracowując kartę menu restauracji, potrawę *Zabaione* należy umieścić w dziale

- A. sałatek.
- B. zakąsek.
- C. deserów.
- D. napojów.

Zadanie 25.

Którą potrawę należy wpisać w kartę menu, jeżeli restauracja zaplanowała poszerzenie oferty o dania kuchni węgierskiej?

- A. Bliny.
- B. Leczo.
- C. Małdrzyki.
- D. Ratatouille.

Zadanie 26.

Który deser kelner powinien zaproponować gościowi z nietolerancją laktozy?

- A. Suflet jabłkowy.
- B. Krem bawarski.
- C. Sernik wiedeński.
- D. Lody truskawkowe.

Zadanie 27.

Który dodatek skrobiowy należy polecić gościowi, jeżeli jako danie główne zamówił on sznycla wiedeńskiego?

- A. Ryż na sypko.
- B. Kluski śląskie.
- C. Kaszę gryczaną.
- D. Ziemniaki puree.

Zadanie 28.

Gościom preferującym potrawy kuchni hiszpańskiej należy zaproponować

- A. tartę.
- B. paellę.
- C. musakę.
- D. kebabczetę.

Zadanie 29.

Przedstawione na ilustracji potrawy na talerzu należy podać gościom, którzy zamówili śniadanie

- A. greckie.
- B. angielskie.
- C. wiedeńskie.
- D. hiszpańskie.

**Zadanie 30.**

Który rodzaj białizny stołowej kelner powinien użyć do dekoracji stołu, a jednocześnie ochrony obrusa przed zabrudzeniem?

- A. Laufer.
- B. Covers.
- C. Skirting.
- D. Napperon.

Zadanie 31.

Który napój sporządził kelner gościowi, jeżeli do jego podania przygotował przedstawiony na rysunku kieliszek?

- A. Martini.
- B. Margaritę.
- C. Cuba Libre.
- D. Bloody Mary.



Zadanie 32.

Miseczkę z wodą do płukania palców kelner powinien podać gościom po konsumpcji

- A. homarów gotowanych z winem.
- B. ślimaków zapiekanych z masłem.
- C. serc karczochów z sosem holenderskim.
- D. główek szparagów z sosem beszamelowym.

Zadanie 33.

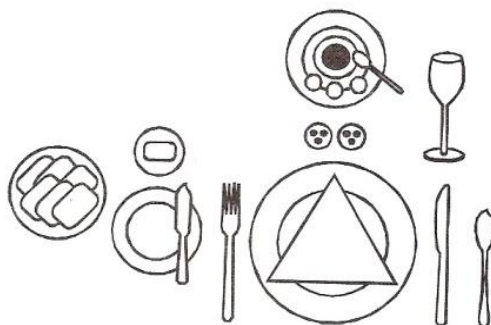
Którą potrawę należy podać na przedstawionym na ilustracji talerzu?

- A. Jaja gotowane na twardo.
- B. Uszka z grzybami leśnymi.
- C. Ostrygi z sosem limonkowym.
- D. Ślimaki zapiekane w muszlach.

**Zadanie 34.**

Przedstawione na rysunku nakrycie specjalne zostało przygotowane do konsumpcji

- A. tostów z kawiolem.
- B. koktajlu z krewetkami.
- C. małży duszonych w winie.
- D. raków gotowanych w bulionie.



Zadanie 35.

Które nakrycie powinien przygotować kelner, jeżeli gość zamówił spaghetti z grillowaną cukinią podawane metodą niemiecką?



Nakrycie I.



Nakrycie II.



Nakrycie III.



Nakrycie IV.

- A. Nakrycie I.
- B. Nakrycie II.
- C. Nakrycie III.
- D. Nakrycie IV.

Zadanie 36.

Którą potrawę kelner może sporządzić przy stoliku gościa?

- A. Kołduny.
- B. Kulebiak.
- C. Carpaccio.
- D. Cannelloni.

Zadanie 37.

Którą metodę zastosował kelner, porcjując tort weselny przy wózku kelnerskim?

- A. Niemiecką.
- B. Francuską.
- C. Angielską.
- D. Rosyjską.

Zadanie 38.

Napoje gazowane należy nalewać gościowi

- A. ze szklanych dzbanków.
- B. z oryginalnych butelek.
- C. z karafek.
- D. z kilerów.

Zadanie 39.

Czerwone wino serwowane metodą francuską typu A do obiadu zasiadanego należy

- A. nalać do kieliszka, stojąc z lewej strony gościa.
- B. podać w kieliszku, stojąc z lewej strony gościa.
- C. nalać do kieliszka, stojąc z prawej strony gościa.
- D. podać w kieliszku, stojąc z prawej strony gościa.

Zadanie 40.

Kelner, przyjmując zamówienie w usłudze room service, **nie musi** uzyskać od gościa hotelowego informacji

- A. o liczbie zamówionych porcji.
- B. o godzinie podania posiłku.
- C. o numerze telefonu.
- D. o numerze pokoju.