

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: **180** minut.

TG.10-01-21.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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** przełącz 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 wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisz 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 realizacją zamówienia przyjętego, na obiad, przez kelnera. W tym celu:

- dobierz Gościowi 1 przystawkę zimną drobiową i wino do dania głównego, uzupełnij formularz 1. we wskazanych miejscach,
- dobierz Gościowi 2 przystawkę zimną jarską i wino do dania głównego, uzupełnij formularz 2. we wskazanych miejscach,
- nakryj stół do przyjętego menu uwzględniając podanie potraw metodą niemiecką a napojów metodą francuską; w nakryciach wykorzystaj elementy dekoracyjne i menaż; oznacz wizytówką miejsce usadzenia Gościa 1 i Gościa 2.,
- przygotuj półprodukty i sporządź 2 porcje surówki z kapusty pekińskiej zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem wykonania,
- zbierz ze stołu gości zbędną zastawę stołową i podaj wyporcjowane surówki z kapusty pekińskiej.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia i podania gościom surówki.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Tabela 1. Zamówienie przyjęte od gości

Gość 1	Gość 2
<ul style="list-style-type: none">– Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym– Woda niegazowana– Pieczywo, masło– Pstrąg smażony w ziołach– Galaretka porzeczkowa– Ziemniaki pieczone– Surówka z kapusty pekińskiej– Cappuccino	<ul style="list-style-type: none">– Rosół z bażanta z makaronem– Woda niegazowana– Pieczywo, masło– Zrazy wołowe bite w sosie własnym– Surówka z kapusty pekińskiej– Kasza gryczana na sypko– Sernik królewski– Espresso

Tabela 2. Karta menu restauracji (fragment)

Przystawki zimne	
Carpaccio z wołowiny	Terrina z golonki po francusku
Foie gras	Tymbaliki warzywne
Sałatka gyros	Schab w galarecie
Sałatka cezarska	Galantyna z udźca indyka
Jaja nadziewane pasztetem wieprzowym	Kompozycja mięs pieczonych z dziczyzny
Napoje alkoholowe	
Wino musujące white semi sweet	Wino red dry
Wino white dry	Wino red sweet
Wino white sweet	Champagne

Tabela 3. Receptura na 2 porcje surówki z kapusty pekińskiej

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania surówki
Kapusta pekińska	100 g	<ul style="list-style-type: none"> – Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. – Kapustę pekińską drobno poszatkować. – Jabłko i ogórek pokroić w drobną kostkę. – Składniki wymieszać z majonezem i przyprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
Jabłko	50 g	
Ogórek konserwowy	80 g	
Majonez	40 g	
Sok z cytryny, sól, pieprz	do smaku	

Czas na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- karta zamówienia Gościa 1 – formularz 1.,
- karta zamówienia Gościa 2 – formularz 2.,
- stół nakryty białą ściółką,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 1,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 2,
- dwie porcje surówki z kapusty pekińskiej,

oraz przebieg

sporządzania dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej, podania dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej.

Karta zamówienia Gościa 1

Element posiłku	Nazwa potrawy/napoju
Napój bezalkoholowy
Przystawka zimna pieczywo masło
Zupa
Napój alkoholowy
Danie zasadnicze surówka z kapusty pekińskiej
Deser
Napój gorący

Karta zamówienia Gościa 2

Element posiłku	Nazwa potrawy/napoju
Napój bezalkoholowy
Przystawka zimna pieczywo masło
Zupa
Napój alkoholowy
Danie zasadnicze surówka z kapusty pekińskiej
Deser
Napój gorący