

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.10-01-21.01-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 3 strony 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 realizacją zamówienia, na przygotowanie i podanie śniadania, przyjętego przez kelnera.

Na podstawie zamówień przyjętych od gości (tabela 1.), fragmentu karty napojów (tabela 2.) oraz fragmentu karty deserów (tabela 3.) dobierz do zamówienia napoje oraz desery wpisując je do Formularza 1. Menu Gościa 1. oraz do Formularza 2. Menu Gościa 2.

Nakryj stół białą bielizną i zastawą stołową niezbędną do konsumpcji potraw i napojów.

Potrawy i napoje gorące będą serwowane metodą niemiecką, napoje zimne metodą francuską z oryginalnych opakowań a dodatki do dań gorących metodą rosyjską zamówionych przez gości.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do sporządzenia dwóch porcji dania gorącego z dodatkami.

Przygotuj wieloporcyjowo dodatki do dania gorącego i sporządź dwie porcje jajecznicy z pieczarkami i szynką, zgodnie z podanym normatywem surowcowym i sposobem wykonania (tabela 4).

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do podania dania gorącego z dodatkami gościom.

Sporządzone dania gorące z dodatkami podaj gościom do nakrytego stołu.

Podczas wykonywania dwóch porcji dania gorącego z dodatkami i nakrywania stołu przestrzegaj zasad BHP.

Jaja przeznaczone do zadania są zdezynfekowane.

Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś danie gorące pozostaw uporządkowane.

Sporządzoną dokumentację pozostaw na nakrytym stole.

Tabela 1. Zamówienia przyjęte od gości

Zamówienie Gościa 1.	Zamówienie Gościa 2.
Jajecznica z pieczarkami i szynką	Jajecznica z pieczarkami i szynką
Pieczyno	Pieczyno
Masło	Masło
Herbata z miodem i cytryną	Kawa czarna
Lekki deser bez laktozy	Roladki z łososia wędzonego
Woda mineralna	Ciasto bez owoców
	Sok z cytrusów

Tabela 2. Fragment karty napojów

Napoje gorące	Napoje zimne
Cappuccino	Woda mineralna
Cafè latte	Sok pomarańczowy
Espresso macchiato	Sok jabłkowy
Espresso	Napój grejpfrutowy
Herbata z miodem i imbiem	Nektar z bananów
Herbata z miodem i cytryną	Nektar z czarnych porzeczek

Tabela 3. Fragment karty deserów

Panna cotta z malinami
Surówka z melona i truskawek
Sernik z brzoskwiniami
Truskawki z bitą śmietanką
Placek drożdżowy z kruszonką
Naleśniki z serem

Tabela 4. Receptura jajecznicy z pieczarkami i szynką

Normatyw surowcowy na 2 porcje		Sposób wykonania
Jaja	4 sztuki	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Jaja wybić i sprawdzić świeżość. 3. Pieczarki pokroić w cienkie półplasty, szynkę w kostkę, szczypior posiekać. 4. Pieczarki i szynkę przesmażyć na maśle. 5. Jaja rozmącić i przyprawić solą i pieprzem. 6. Masę jajeczną wlać na patelnię, smażyć do uzyskania zwartej konsystencji. 7. Wyporcjować 2 porcje, posypać pokrojonym szczypiorem.
Masło	40 g	
Pieczarki	50 g	
Szynka konserwowa	40 g	
Szczypior	25 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- menu Gościa 1 – formularz 1,
- menu Gościa 2 – formularz 2,
- stół nakryty białą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 1,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 2,
- dwie porcje jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami

oraz przebieg

- nakrywania stołu,
- sporządzania dwóch porcji jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami,
- podania dwóch porcji jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami.

Formularz 1. Menu Gościa 1

Danie gorące	
Dodatki do dania	
Deser	
Napój gorący	
Napój zimny	

Formularz 2. Menu Gościa 2

Danie gorące	
Danie zimne	
Dodatki do dań	
Deser	
Napój gorący	
Napój zimny	