



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2022  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **TG.10-01-22.06-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**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, przekaż 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


*Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli  
nie spełnił*

### Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

#### Rezultat 1: Karta zamówienia Gościa 1

*W Tabeli 1. zapisane:*

1	przystawka gorąca: camembert smażony - proponowany dodatek: konfitura z żurawiny						
2	zupa: krem z buraków - proponowany dodatek: groszek ptysiowy lub grzanki ziołowe						
3	danie główne: turbot smażony, surówka z kiszonej kapusty - proponowany dodatek: ziemniaki z wody						
4	danie główne: turbot smażony, surówka z kiszonej kapusty - proponowany napój alkoholowy: wino białe dry						
5	deser: tort Sachera - proponowany napój alkoholowy: brandy						

#### Rezultat 2: Karta zamówienia Gościa 2

*W Tabeli 2. zapisane:*

1	przystawka zimna: terrina z łososia - proponowany dodatek: cytryna						
2	zupa: rosół – proponowany dodatek: kołduny						
3	danie główne: stek wołowy, bukiet gotowanych warzyw - proponowany dodatek: ziemniaki z wody						
4	danie główne: stek wołowy, bukiet gotowanych warzyw - proponowany napój alkoholowy: wino czerwone dry						
5	deser: deser lodowy - proponowany napój alkoholowy: brandy						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Nakrycie stołu do zamówienia złożonego przez dwóch gości**

1	stół nakryty białą stołową (molton na nim obrus na wierzchu napperon)						
2	na stole ustawiony wazonik i menaż, nakrycia na stole stołu oznaczone wizytówkami Gość 1, Gość 2						
3	po prawej stronie nakrycia dla Gościa 1 ułożone od zewnątrz: nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia, nóż do ryb (ostrza noży skierowane do środka nakrycia)						
4	po lewej stronie nakrycia dla Gościa 1 ułożone od zewnątrz: widelec stołowy średni, widelec do ryb						
5	po prawej stronie nakrycia dla Gościa 1 nad nożem do ryb ustawiony tylko kieliszek do wina białego na prawo od niego ustawiony goblet						
6	po prawej stronie nakrycia dla Gościa 2 ułożone od zewnątrz: nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży						
7	po lewej stronie nakrycia dla Gościa 2 ułożone od zewnątrz: widelec stołowy średni, widelec stołowy duży						
8	po prawej stronie nakrycia dla Gościa 2 nad nożem stołowym dużym ustawiony tylko kieliszek do wina czerwonego na prawo od niego ustawiony goblet						
9	nad nakryciem dla Gościa 1 ułożony tylko widelec deserowy lub widelczyk do ciasta skierowany trzonkiem w prawą stronę						
10	nad nakryciem dla Gościa 2 ułożona tylko łyżka deserowa skierowana trzonkiem w prawą stronę						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 4: Dwie porcje kawy zabajone**

1	porcje kawy porównywalnej wielkości						
2	każda z dwóch porcji kaw udekorowana bitą śmietanką						
3	każda z dwóch porcji kaw udekorowana cynamonem						
4	brak widocznych kłaczków ściętego żółtka w kawie ( <i>egzaminator sprawdza konsystencję kawy</i> )						
5	dwie porcje kawy podane w filiżankach ustawionych na podstawkach						
6	naczynia do podania kawy są czyste, bez zacieków i plam						
7	łyżeczki do kawy ułożone na podstawkach filiżanek						
8	trzonki łyżeczek ułożone równolegle do uchwytów filiżanek						

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

1	sztućce przenosił na tacy wyłożonej serwetą lub w serwecie w lewej dłoni						
2	zastawę stołową przenosił na tacy niewyłożonej serwetą						
3	zastawę stołową ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
4	noże stołowe, łyżki stołowe i sztućce do deserów wykładał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	widelce stołowe ustawiał stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
6	szklaną zastawę stołową ustawiał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
7	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny, chwytając sztućce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 2: Sporządzenie i podanie dwóch porcji kawy zabajone**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	umył jaja i sprawdził ich świeżość						
3	napar kawy przelał cienkim strumieniem do utartych żółtek z cukrem						
4	posprzątał stół przed podaniem kawy zabajone						
5	przenosił kawę na tacy kelnerskiej niewyłożonej serwetą						
6	podał dwie porcje kawy zabajone prawą ręką, stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
7	przy podawaniu kawy zabajone poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
8	mył naczynia na bieżąco, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował blat stanowiska roboczego po zakończonej pracy						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*