

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.10-01-22.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

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 4 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 przyjętego, na obiad, przez kelnera. W tym celu:

- dobrać gościom dodatek do przystawek, zup, dodatek skrobiowy do dań głównych oraz napoje alkoholowe do dań głównych i deserów,
- wykonać nakrycie stołu białą bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw metodą niemiecką, a napoju bezalkoholowego i wina metodą francuską pełną, przyjmij, że pozostałe napoje alkoholowe podane zostaną metodą niemiecką; oznacz wizytówką miejsce usadzenia Gościa 1 i Gościa 2,
- sporządź 2 porcje kawy zabajone zgodnie z zamieszczoną recepturą i sposobem wykonania, a następnie podaj je metodą niemiecką.

Surowce niezbędne do wykonania kawy zabajone są odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym, stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających oraz w chłodziarce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz sporządzenia i podania kawy zabajone.

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.

Zamówienie

Gość 1	Gość 2
Camembert smażony Krem z buraków Turbot smażony, surówka z kiszonej kapusty Tort Sachera Kawa zabajone Woda mineralna niegazowana	Terrina z łososia Rosół Stek wołowy, bukiet gotowanych warzyw Deser lodowy Kawa zabajone Woda mineralna niegazowana

Karta menu restauracji (fragment)

Dodatki do przystawek	ketchup musztarda chrzan cytryna konfitura z żurawiny
Dodatki do zup	pasztecik drożdżowy z grzybami kołduny groszek ptysiowy grzanki zielone ryż na półsypko
Dodatki skrobiowe do dań głównych	ziemniaki z wody kasza kuskus kluski kładzione
Napoje alkoholowe	wino czerwone dry wino białe dry wódka czysta brandy

Normatyw surowcowy i sposób sporządzenia kawy

Normatyw surowcowy na 2 porcje kawy zabajone		Opis sporządzenia kawy
Kawa mielona	20 g	– Przygotować napar kawy ok. 200 ml – Umyć, wybić jaja, sprawdzając ich świeżość, oddzielić żółtka od białek. – Żółtka utrzeć z cukrem na kogel mogel. – Napar kawy przelać cienkim strumieniem do utartych żółtek energicznie mieszając różgą. – Kawy wyporcjować do filiżanek, udekorować powierzchnię kawy bitą śmietanką i cynamonem.
Jaja	2 szt.	
Cukier	15 g	
Bitą śmietanką spray w aerozolu	80 g	
Cynamon	5 g	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 5 rezultatów:

- karta zamówienia Gościa 1,
- karta zamówienia Gościa 2,
- nakrycie stołu do zamówienia złożonego przez dwóch gości,
- dwie porcje kawy zabajone

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzenia i podania dwóch porcji kawy zabajone.

Tabela 1. Karta zamówienia Gościa 1

Menu obiadu		Proponowany dodatek	Proponowany napój alkoholowy
Przystawka gorąca	Camembert smażony		-----
Zupa	Krem z buraków		-----
Danie główne	Turbot smażony, surówka z kiszanej kapusty		
Deser	Tort Sachera	-----	

Tabela 2. Karta zamówienia Gościa 2

Menu obiadu		Proponowany dodatek	Proponowany napój alkoholowy
Przystawka zimna	Terrina z łososia		-----
Zupa	Rosół		-----
Danie główne	Stek wołowy, bukiet gotowanych warzyw		
Deser	Deser lodowy	-----	

