



**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.10-01-22.01-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	dodatek do zupy: groszek ptysiowy						
2	dodatek skrobiowy do dania głównego: ziemniaki z wody <i>lub frytki</i>						
3	wino do dania głównego: wino czerwone dry						
4	wino do deseru: wino musujące sweet						

Rezultat 2: Karta zamówienia Gościa 2

W Tabeli 2 zapisane:

1	dodatek do zupy: surowe żółtko						
2	dodatek skrobiowy do dania głównego: ziemniaki z wody <i>lub kluski kładzione</i>						
3	wino do dania głównego: wino czerwone dry						
4	wino do deseru: wino musujące sweet						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Nakrycie stołu do zamówienia dla dwóch gości						
1	stół nakryty obrusem rozłożonym na prawą stronę z równymi zwisami					
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 stołowy duży (ostrza noży skierowane do środka nakrycia)					
4	po lewej stronie nakrycia dla Gościa 1 ułożone od zewnątrz: widelec stołowy średni, widelec stołowy duży					
5	po prawej stronie nakrycia dla Gościa 1 nad nożem stołowym dużym ustawiony kieliszek do wina czerwonego na prawo od niego ustawiony goblet					
6	po prawej stronie nakrycia dla Gościa 2 ułożone od zewnątrz: nóż stołowy średni, łyżka do bulionu lub łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży (ostrza noży skierowane do środka nakrycia)					
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 kieliszek do wina czerwonego na prawo od niego ustawiony goblet					
9	nad nakryciem dla Gościa 1 i Gościa 2 ułożone: widelec deserowy lub widelczyk do ciasta skierowany trzonkiem do lewej strony a nadnim łyżka deserowa skierowana trzonkiem w prawą stronę					
10	po lewej stronie nakrycia dla Gościa 1 i Gościa 2 ustawiony talerz do pieczywa bez noża do masła					

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Dwie porcje carpaccio z buraka z grzanką czosnkową

1	każda z dwóch porcji przystawki zimnej ułożona na talerzu płaskim						
2	krawędzie talerzy z przystawką czyste, bez zacieków i plam						
3	porcje przystawki porównywalnej wielkości						
4	ser feta pokrojony w kostkę porównywalnej wielkości						
5	buraki pokrojone w plastry						
6	na plastrach buraków rozłożone: rukola i pokrojony ser feta						
7	przystawka zimna skropiona oliwą						
8	grzanki ułożone na półmisku porcelanowym						
9	grzanki równomiernie zrumienione, niespalone						
10	w grzankach wyczuwalny aromat czosnku						

Przebieg 1: Nakrywanie stołu*Zdający:*

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	noże stołowe, łyżki stołowe i sztuczce do deserów wykladał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	widelce oraz talerz do pieczywa ustawiał stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
5	szklaną zastawę stołową ustawiał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
6	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztuczce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzanie i podanie dwóch porcji przystawki zimnej z dodatkiem

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	obrał buraki						
3	umył rucolę						
4	dostosował płomień palnika do patelni lub regulował stopień grzania na kuchence elektrycznej						
5	schłodził przystawkę zimną przed podaniem minimum 5 minut						
6	grzanki czosnkowe podał serwisem francuskim pełnym przed podaniem przystawki zimnej						
7	grzanki czosnkowe serwował stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
8	talerze z przystawką zimną przenosił w lewej dłoni						
9	podał dwie porcje przystawki zimnej prawą ręką, stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
10	przy podaniu przystawki zimnej poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis