

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.11-01-19.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2019

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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

Opracuj dokumentację na organizację zjazdu absolwentów I LO w Zgierzu zgodnie ze złożonym zamówieniem przez Pana Bogusława Kwiatkowskiego.

Zamówienie

Zleceniodawca	Bogusław Kwiatkowski - organizator Zjazdu Absolwentów I LO w Zgierzu ul. Piękna 13, 95-100 Zgierz	
Zleceniobiorca	Beata Leśniewska Restauracja <i>Kuchnia Polska</i> ul. Łęczycka 33, 95-100 Zgierz	
Data przyjęcia zamówienia	21 luty 2019 r.	
Data realizacji usługi	10 czerwca 2019 r.	
Przedmiot zamówienia	Uroczysta kolacja z okazji Zjazdu Absolwentów	
Godzina rozpoczęcia i zakończenia przyjęcia	18:00÷02:00	
Forma przyjęcia	Przyjęcie mieszane – typu bufet zasiadany	
Liczba uczestników	120 osób	
Przebieg przyjęcia	– 18:00÷18:15 rozpoczęcie przyjęcia winem musującym w holu, – 18:15÷19:15 pokaz zdjęć i prezentacja absolwentów zjazdu. Po zakończonym pokazie podanie potraw i napojów: – 19:30÷21:30 serwowanie kolacji przy stole gości; – od godziny 21:00 podawanie napojów w koktajl barze, – od godziny 22:00 podawanie potraw w bufecie.	
Sposób podawania potraw i napojów	menu kolacji	– powinno zawierać potrawy kuchni polskiej podawane w kolejności: zakąska zimna z dodatkami, zupa, danie główne, deser, – zakąska zimna i deser podane serwisem niemieckim, – zupa, danie główne i wino do dania głównego podane serwisem francuskim, – do dania głównego należy zaplanować wino po 200 ml na osobę, – woda mineralna bez limitu ustawiona na stołach w dzbankach,
	menu w bufecie	– powinno obejmować dla 1 osoby: 6 zakąsek zimnych, 2 zakąski gorące, 1 zupę, 2 sałatki, 2 desery, owoce oraz dodatki: pieczywo i masło, napoje bezalkoholowe,
	koktajl bar	– podawanie alkoholi czystych i napojów mieszanych alkoholowych przygotowanych przez barmana.
Usługi dodatkowe	– rezerwacja 20 miejsc parkingowych w godzinach 17:30÷02:30, – dekoracja stołów świeżymi kwiatami w tonacji biało-łososiowej, – koktajl bar, – możliwość skorzystania z systemu nagłośnienia sali i 2 mikrofonów, – możliwość skorzystania z rzutnika i ekranu przenośnego, – rezerwacja kamerzysty w godzinach 18:00÷22:00, – rezerwacja DJ z muzyką z lat 80-90 w godzinach 19:00÷02:00, – wynajęcie sali dla 120 osób.	
Warunki świadczenia usług	– koszt konsumpcji na 1 uczestnika nie może przekroczyć kwoty 174,00 zł, – całkowity koszt zamówienia nie może przekroczyć kwoty 26 100,00 zł, – data podpisania umowy 1 marca 2019 r., – zaliczka stanowi 15% całkowitego kosztu organizacji przyjęcia, płatna w formie przelewu w terminie do 7 dni od dnia podpisania umowy, – rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie przelewu w terminie do 7 dni od dnia wystawienia faktury VAT.	

Opracuj menu uroczystej kolacji. Wybierz jedną propozycję oferty menu bufetowego oraz sporządź kalkulację kosztów konsumpcji całego przyjęcia na podstawie złożonego Zamówienia, danych zamieszczonych w Tabeli 1. *Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji Kuchnia Polska* i Tabeli 2. *Oferta zestawów bufetowych restauracji Kuchnia Polska*. Propozycję menu zapisz w Formularzu 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji*, uwzględnij 10% rabat od całkowitych kosztów konsumpcji.

Sporządź na Formularzu 2. *Kalkulację kosztów całkowitych zamówienia* organizacji zjazdu, uwzględniając dane zawarte w Tabeli 3. *Cennik usług dodatkowych restauracji Kuchnia Polska* i obliczenia z Formularza 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji*.

Sporządź schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednego gościa do konsumpcji kolacji, uwzględniając zaplanowane menu. Narysowane elementy nakrycia opatrz opisem w Formularzu 3. *Schemat pierwszego nakrycia stołu do konsumpcji kolacji dla 1 gościa z opisem*.

Zaplanuj niezbędną zastawę do podanie i konsumpcji potraw i napojów serwowanych przy stole gości zgodnie z zaplanowanym menu, w tym celu uzupełnij Formularz 4. *Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów*.

Opracuj na Formularzu 5. *Harmonogram obsługi gości przez kelnerów* podczas całego przyjęcia. Do zaplanowania kolejności podawania potraw i napojów wykorzystaj informacje zamieszczone w Zamówieniu.

Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Tabela 1. Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji Kuchnia Polska

Grupa potraw/napojów	Nazwa potraw/napojów	Wielkość 1 porcji	Cena 1 porcji [zł]
Zakąski zimne	Sałotka caprese	100 g	10,00
	Melon z szynką parmeńską	100 g	12,00
	Filet ze śledzia z plasterkami pieczonego buraka i białej rzodkwi	100 g	6,00
Dodatki do zakąsek zimnych	Pieczywo	100 g	2,00
	Masło	10 g	2,00
Zupy	Zupa minestrone	300 ml	12,00
	Rumiany rosół z makaronem	300 ml	8,00
	Zupa alpejska z leśnych grzybów	200 ml	15,00
Dania główne	Polędwiczka wieprzowa z borowikami podana z blanszowanym szpinakiem i opiekаныmi ziemniakami	350 g	24,00
	Tournedos z polędwicy wołowej ze szparagami i ziemniakami dauphine	350 g	35,00
Desery	Tarta jabłkowo-waniliowa	100 g	12,00
	Naleśniki Suzette	150 g	14,00
	Szarlotka z lodami	150 g	12,00
	Tiramisu	150 g	14,00
Napoje alkoholowe	Champagne brut	50 ml	12,00
	Merlot dry	100 ml	10,00
	Chardonnay dry	100 ml	10,00
	Campari bitter	100 ml	15,00
Napoje bezalkoholowe	Woda mineralna	bez limitu	8,00

Tabela 2. Oferta zestawów bufetowych restauracji *Kuchnia Polska*

Zestaw bufetowy I Koszt 85,00 zł/1 osoba	Zestaw bufetowy II Koszt 80,00 zł/1 osoba
Sałatka z kurczaka w ptysiach Sałatka jarzynowa w ogórkach Tartinki z salami Jaja garnirowane szynką Terrina ze szpinaku Koreczki serowe Schab pieczony nadziewany morelą Karczek pieczony Mintaj faszerowany Paszтет z żurawiną Ravioli skąpane w sosie maślanym Mini szaszłyki z boczku ze śliwką na gorąco Mini ptysie Ciastka bankietowe Śliwki w czekoladzie Sok pomarańczowy Sok jabłkowy Woda Pieczywo Kawa z dodatkami Herbata z dodatkami	Sałatka z kurczaka w ptysiach Sałatka jarzynowa w ogórkach Terrina z łosia Jaja garnirowane szynką Schab pieczony nadziewany morelą Karczek pieczony garnirowany Szczupak faszerowany Paszтет z żurawiną Mini szaszłyki z kurczaka na gorąco Pierogi z kapustą i grzybami Żurek z białą kiebasą Mus czekoladowy Mini babeczki z owocami Owoce filetowane Sok pomarańczowy Sok jabłkowy Woda Pieczywo Masło Kawa z dodatkami Herbata z dodatkami

Tabela 3. Cennik usług dodatkowych restauracji *Kuchnia Polska*

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka	Cena za usługę [zł]
1	Obsługa kelnerska	opłata jednorazowa	400,00 zł
2	Standardowa dekoracja stołu	opłata jednorazowa	100,00 zł
3	Dekoracja stołu zgodnie z zamówieniem klienta	opłata jednorazowa	200,00 zł
4	Sala „Szlachecka” dla 150 osób-wynajem	opłata jednorazowa	180,00 zł
5	Sala „Myśliwska” dla 50 osób-wynajem	opłata jednorazowa	150,00 zł
6	Nagłośnienie i 2 sztuki mikrofonów	opłata jednorazowa	100,00 zł
7	Rzutnik i ekran przenośny	opłata jednorazowa	50,00 zł
8	Pokaz fajerwerków	opłata jednorazowa	300,00 zł
9	Zespół muzyczny	1 godzina	270,00 zł
10	DJ	1 godzina	100,00 zł
11	Kameryzista	1 godzina	150,00 zł
12	Koktajl bar	1 osoba	40,00 zł
13	Parking	1 miejsce	10,00 zł

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji – Formularz 1,
- kalkulacja kosztów całkowitych zamówienia – Formularz 2,
- schemat pierwszego nakrycia stołu do konsumpcji kolacji dla 1 gościa z opisem – Formularz 3,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów – Formularz 4,
- harmonogram obsługi gości przez kelnerów – Formularz 5.

Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji

Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji			
Menu kolacji serwowanej przy stole	Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju/dodatku	Cena 1 porcji [zł]
	Aperitif		
	Zakąska zimna		
	Dodatki do zakąski		
	Zupa		
	Danie główne		
	Deser		
	Napój alkoholowy		
Napój bezalkoholowy zimny			
Menu bufetowe	z oferty zestawów bufetowych restauracji Kuchnia Polska wybieram Zestaw nr		
Razem koszt konsumpcji na 1 osobę			
Koszt konsumpcji dla 120 uczestników przyjęcia			
Kwota rabatu 10%			
Całkowity koszt konsumpcji po uwzględnieni rabatu dla 120 osób			

Kalkulacja kosztów całkowitych zamówienia

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka	Cena jednostkowa [zł]	Koszt usługi [zł]
Kalkulacja kosztów – usług dodatkowych				
1	Obsługa kelnerska	opłata jednorazowa	400,00	400,00
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
Razem koszt usług dodatkowych				
Całkowity koszt konsumpcji po uwzględnieniu rabatu dla 120 osób				
Całkowity koszt usług dodatkowych i konsumpcji po uwzględnieniu rabatu dla 120 osób				
Kwota zaliczki 15% do wpłacenia po podpisaniu umowy				
Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki				

Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Schemat pierwszego nakrycia stołu do konsumpcji kolacji dla 1 gościa z opisem**Szkic pierwszego nakrycia****Nazwa elementu nakrycia**

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów

Zaznacz w odpowiedniej kolumnie symbolem X tylko te elementy, które są niezbędne do podania i konsumpcji kolacji serwowanej przy stole.

Sztućce \ Grupa potraw	Zakąska zimna	Zupa	Danie główne	Deser	Napoje
Łyżki stołowe duże					
Łyżki stołowe średnie					
Łyżki deserowe					
Łyżeczki do kawy					
Łyżeczki do herbaty					
Łyżeczki do cukru					
Widelce stołowe duże					
Widelce stołowe średnie					
Widelce do ryb					
Widelce deserowe					
Noże stołowe duże					
Noże stołowe średnie					
Noże do ryb					
Noże do masła					
Sztućce serwisowe					
Łyżki wazowe					
Zastawa ceramiczna/porcelanowa					
Talerze głębokie 350 ml					
Bulionówki 200 ml z podstawkami					
Filiżanki do zupy 150 ml z podstawkami					
Talerze płaskie ϕ 17					
Talerze płaskie ϕ 19					
Talerze płaskie ϕ 26					
Półmiski owalne wieloporcjowe					
Salaterki duże					
Wazy					
Zastawa szklana					
Kieliszki do wina musującego					
Kieliszki do wina czerwonego					
Kieliszki do wina białego					
Kieliszki do likieru					
Goblety do wody					
Tumblery 200 ml					
Tumblery 300 ml					
Dzbanki o pojemności 1,5 l					

Harmonogram obsługi gości przez kelnerów

Lp.	Godziny od - do	Czynności wykonywane przez kelnerów	Rodzaj serwisu

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)