

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.11-SG-21.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

	B	C	
---	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Do zakładów gastronomicznych typu żywieniowego zalicza się

- A. cukiernię.
- B. smażalnię.
- C. bar mleczny.
- D. bufet szkolny.

Zadanie 2.

Który z wymienionych zakładów gastronomicznych świadczy usługi żywieniowe dla określonej grupy osób?

- A. Kawiarnia.
- B. Restauracja.
- C. Bar przekąskowy.
- D. Stołówka szkolna.

Zadanie 3.

Sprzedaż przez bar kawowy akcesoriów do parzenia kawy należy do usług

- A. żywieniowo-cateringowych.
- B. kulturalno-rozrywkowych.
- C. podstawowych.
- D. uzupełniających.

Zadanie 4.

Sporządzanie których potraw zalicza się do usług żywieniowych świadczonych w barze mlecznym?

- A. Typu finger food.
- B. Flambirowanych.
- C. Mącznych, nabiałowych.
- D. Na indywidualne zamówienie.

Zadanie 5.

Które wino kelner powinien zaproponować klientowi do konsumpcji grillowanego łososia?

- A. Białe wytrawne.
- B. Białe półsłodkie.
- C. Czerwone wytrawne.
- D. Czerwone półsłodkie.

Zadanie 6.

Który napój alkoholowy kelner powinien zaproponować klientowi na aperitif?

- A. Tequila gold.
- B. Tequila silver.
- C. Chardonnay sec.
- D. Champagne doux.

Zadanie 7.

Do konsumpcji befsztyka po angielsku kelner powinien podać wino

- A. białe wytrawne.
- B. białe półsłodkie.
- C. czerwone wytrawne.
- D. czerwone półsłodkie.

Zadanie 8.

Który serwis należy zastosować, aby jednoporcjowo podać zamówiony posiłek?

- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

Zadanie 9.

Podczas którego rodzaju przyjęcia można zastosować serwis rosyjski?

- A. Angielskiego.
- B. Zasiadanego.
- C. Lampka wina.
- D. Koktajlowego.

Zadanie 10.

Które z wymienionych usług świadczonych w winiarni zalicza się do usług uzupełniających?

- A. Organizowanie koncertów muzycznych.
- B. Podawanie win owocowych i gronowych.
- C. Podawanie zimnych i gorących przekąsek.
- D. Organizowanie przyjęć okolicznościowych.

Zadanie 11.

Ile kieliszków do wina białego należy przygotować na przyjęcie okolicznościowe dla 80 gości z uwzględnieniem 5% zapasu?

- A. 88 sztuk.
- B. 85 sztuk.
- C. 84 sztuki.
- D. 82 sztuki.

Zadanie 12.

Który dodatek skrobiowy należy dobrać do przedstawionego zestawu obiadowego?

- A. Ryż jaśminowy.
- B. Kasza gryczana.
- C. Kluski kładzione.
- D. Ziemniaki pieczone.

Zestaw obiadowy

Rolada z kurczaka, pieczywo, masło.

Zupa krem z pieczarek z grzankami.

Kotlet wieprzowy panierowany, bukiet surówek.

Salatka owocowa z bitą śmietaną.

Zadanie 13.

Który instrument promocji stosuje restauracja, jeżeli do każdego zakupionego dania dodaje napój gratis?

- A. Public relations.
- B. Sprzedaż osobistą.
- C. Promocję sprzedaży.
- D. Marketing bezpośredni.

Zadanie 14.

Który z wymienionych elementów **nie należy** do marketingu mix?

- A. Cena.
- B. Klient.
- C. Promocja.
- D. Produkt.

Zadanie 15.

Gościowi będącemu na diecie niskobiałkowej kelner powinien zaproponować

- A. pudding z sera.
- B. kisiel z jabłkami.
- C. kisiel mleczny waniliowy.
- D. jabłko w cieście naleśnikowym.

Zadanie 16.

Które z wymienionych pomieszczeń znajduje się w części produkcyjnej zakładu gastronomicznego?

- A. Przedmagazyn.
- B. Magazyn warzyw.
- C. Magazyn podręczny.
- D. Zmywalnia naczyń stołowych.

Zadanie 17.

Ile sztuk stolików koktajlowych należy przygotować na przyjęcie koktajlowe dla 160 osób przyjmując, że jeden stół przypada na 8 gości, a zleceniodawca zlecił przygotowanie dwukrotnie większej liczby stolików?

- A. 16 sztuk.
- B. 20 sztuk.
- C. 32 sztuki.
- D. 40 sztuk.

Zadanie 18.

Konfiguracja stołu	I (dwustronna)	E (dwustronna)	U, L (dwustronna)	U (jednostronna)
Wartość współczynnika powierzchni (m ² /osobę)	1,5	2,0	3,0	4,0

Na podstawie informacji zamieszczonych w przedstawionej tabeli, oblicz minimalną powierzchnię sali restauracyjnej niezbędną do usadzenia 40 gości przy stole ustawionym w kształcie litery U. Goście zajmą miejsca po zewnętrznej stronie stołu. W obliczeniach uwzględnij 15% powierzchni dodatkowej.

- A. 80 m²
- B. 120 m²
- C. 160 m²
- D. 184 m²

Zadanie 19.

Oblicz długość prostokątnego stołu bufetowego, który należy przygotować na przyjęcie bufetowe dla 80 osób. Do obliczeń wykorzystaj informacje: na pierwsze 3 metry bieżące stołu bufetowego przypada 20 osób, na każdy następny metr stołu 10 osób, szerokość bufetu wynosi 1,2 metra.

- A. 8,0 m
- B. 9,0 m
- C. 0,8 m
- D. 1,8 m

Zadanie 20.

Do organizacji których wydarzeń stosuje się teatralny i klasowy układ ustawienia stołów?

- A. Śniadań.
- B. Konferencji.
- C. Uroczystej kolacji.
- D. Przyjęcia weselnego.

Zadanie 21.

Które sztuczki należy przygotować do konsumpcji szarlotki z lodami waniliowymi podanej klientowi na talerzu deserowym?

- A. Łyżkę małą.
- B. Widelec mały.
- C. Widelec mały i łyżkę małą.
- D. Łyżkę stołową dużą i widelec stołowy średni.

Zadanie 22.

W restauracji, która w ofercie sprzedaży posiada mieszane napoje alkoholowe, niezbędnym elementem wyposażenia jest

- A. mikser ręczny.
- B. shaker bostoński.
- C. ekspres przelewowy.
- D. kolumna nalewakowa.

Zadanie 23.

Do wystawienia potraw gorących na przyjęciu bufetowym należy przygotować

- A. termosy i etażerki.
- B. etażerki i kociołki.
- C. podgrzewacze i wazy.
- D. kociołki i podgrzewacze.

Zadanie 24.

Podczas przyjęć zasiadanych goście mogą zajmować miejsca po obu stronach stołu, jeżeli jego szerokość wynosi co najmniej

- A. 80 cm
- B. 90 cm
- C. 100 cm
- D. 120 cm

Zadanie 25.

Oblicz, na podstawie informacji zamieszczonych w przedstawionej tabeli, minimalną liczbę kelnerów, którą należy zapewnić do obsługi grupy osiemdziesięciu uczestników przyjęcia zasiadanego z zastosowaniem serwisu francuskiego.

- A. 3 kelnerów.
- B. 6 kelnerów.
- C. 8 kelnerów.
- D. 10 kelnerów.

Metoda obsługi	Liczba gości przypadająca na jednego kelnera
niemiecka	8÷10 osób
francuska	6÷8 osób
francuska - przyjęcie na stojąco	20÷30 osób

Zadanie 26.

Oblicz, ile kilogramów truskawek należy przygotować do sporządzenia 30 porcji koktajlu truskawkowego, przyjmując, że na 5 porcji koktajlu zużywa się 250 g tego surowca.

- A. 0,18 kg
- B. 1,50 kg
- C. 1,25 kg
- D. 2,50 kg

Zadanie 27.

Oblicz, na podstawie informacji zamieszczonych w przedstawionym normatywie surowcowym, ile litrów mleka należy przygotować do sporządzenia 35 porcji mleczka waniliowego.

- A. 2,45 l
- B. 0,24 l
- C. 1,75 l
- D. 17,50 l

Normatyw surowcowy na 5 porcji mleczka waniliowego	
Składniki	Ilość
mleko	350 ml
jaja	110 g
cukier kryształ	60 g
cukier waniliowy	100 g

Zadanie 28.

Do sporządzenia jednej porcji napoju zużywa się 125 ml koncentratu soku pomarańczowego. Koncentrat jest pakowany w kartonach o pojemności 1 litra. Ile sztuk kartonów koncentratu soku pomarańczowego należy zaplanować do sporządzenia napojów na przyjęcie koktajlowe dla 120 osób?

- A. 10 sztuk.
- B. 15 sztuk.
- C. 20 sztuk.
- D. 25 sztuk.

Zadanie 29.

Całkowity koszt surowców zużytych do sporządzenia 12 porcji zupy kremu z brokułów wynosi 60,00 zł, marża gastronomiczna 150%. Oblicz cenę gastronomiczną netto 3 porcji tej zupy.

- A. 27,50 zł
- B. 30,00 zł
- C. 37,50 zł
- D. 45,00 zł

Zadanie 30.

Koszt surowca potrzebnego na sporządzenie jednej porcji gulaszu wołowego wynosi 5,40 zł, a cena gastronomiczna netto jednej porcji wynosi 12,00 zł. Oblicz wskaźnik F_c (*Food cost*) dla jednej porcji gulaszu wołowego.

- A. 35%
- B. 45%
- C. 55%
- D. 65%

Zadanie 31.

Klient zapłacił za obiad banknotem o nominale 200 zł. Obiad kosztował 120 zł. Ile złotych reszty powinien otrzymać klient, jeżeli na jego prośbę kelner do rachunku doliczył dla siebie napiwek w wysokości 20% kosztów obiadu?

- A. 56,00 zł
- B. 76,00 zł
- C. 80,00 zł
- D. 104,00 zł

Zadanie 32.

Oblicz, na podstawie informacji zamieszczonych w przedstawionym zamówieniu, na jaką kwotę łącznie kelner powinien wystawić rachunek, uwzględniając 20% rabatu na potrawy.

- A. 95,20 zł
- B. 100,40 zł
- C. 119,00 zł
- D. 123,80 zł

Zamówienie			
Potrawa	Ilość	Cena/porcję	Koszt
Salatka grecka	2	12,00 zł	24,00 zł
Pizza Capricciosa	3	15,00 zł	45,00 zł
Mus z truskawek	3	8,00 zł	24,00 zł
Kawa espresso	2	10,00 zł	20,00 zł
Sok pomarańczowy	1	6,00 zł	6,00 zł

Zadanie 33.

Oblicz, na podstawie informacji zamieszczonych w przedstawionej tabeli, koszt całkowity zamówionych usług dodatkowych.

- A. 3 500,00 zł
- B. 4 000,00 zł
- C. 4 100,00 zł
- D. 4 400,00 zł

Usługi dodatkowe – zamówienie (przyjęcie weselne)			
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Ilość	Cena jednostkowa
1	DJ	8 godzin	250,00 zł/godz.
2	Nocleg	10 pokoi	120,00 zł/pokój
3	Kamerzysta	6 godzin	150,00 zł/godz.
4	Dekoracja sali	opłata jednorazowa	300,00 zł

Zadanie 34.

Oblicz koszt całkowity przyjęcia integracyjnego, w którym zaplanowano udział 100 osób, jeżeli koszty konsumpcji dla jednej osoby ustalono na kwotę 150,00 zł, a koszty usług dodatkowych razem na kwotę 2 400,00 zł. Uwzględnij rabat w wysokości 15% na konsumpcję.

- A. 14 790,00 zł
- B. 15 150,00 zł
- C. 16 550,00 zł
- D. 17 400,00 zł

Zadanie 35.

W karcie zlecenia organizacji przyjęcia należy uwzględnić, poza formą przyjęcia, liczbę

- A. kucharzy przygotowujących potrawy.
- B. osób i dane osobowe personelu.
- C. gości i czas trwania przyjęcia.
- D. stołów do konsumpcji potraw.

Zadanie 36.

Oblicz, ile kilogramów surowego mięsa mielonego należy przygotować do sporządzenia 30 porcji kotletów mielonych, jeżeli 5 porcji sporządzono z 500 g tego surowca.

- A. 0,25 kg
- B. 0,30 kg
- C. 2,50 kg
- D. 3,00 kg

Zadanie 37.

Ile konfitury żurawinowej należy przygotować do wydania 130 porcji pasztetu z zająca, jeżeli dodatek konfitury do jednej porcji wynosi 12 gramów?

- A. 2,20 kg
- B. 1,69 kg
- C. 1,56 kg
- D. 1,20 kg

Zadanie 38.

W jaki sposób powinien postąpić kelner, jeżeli gość chce uregulować należność za usługę kartą płatniczą a restauracja nie posiada przenośnych terminali?

- A. Poinformować gościa, że bankomat znajduje się w holu.
- B. Poprosić gościa o kartę płatniczą i sam ureguluje należność.
- C. Zaprosić gościa do miejsca, gdzie znajduje się terminal stacjonarny.
- D. Zaproponować, że wyręczy gościa i sam wypłaci pieniądze z bankomatu.

Zadanie 39.

Umowa na organizację przyjęcia musi zawierać

- A. wykaz imienny gości.
- B. wykaz sal bankietowych.
- C. dane osobowe personelu.
- D. datę i czas trwania przyjęcia.

Zadanie 40.

W celu zapobiegania przesuwaniu się obrusa na stole i tłumienia odgłosów ustawiania i przestawiania naczyń stosuje się

- A. skirting.
- B. molton.
- C. laufer.
- D. set.