

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.11-SG-22.06

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2022**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Którą z wymienionych usług oferowanych przez restaurację zalicza się do działalności uzupełniającej?

- A. Sprzedaż napojów butelkowanych.
- B. Sporządzanie potraw na zamówienie gościa.
- C. Przygotowanie występu zespołu muzycznego.
- D. Organizację konferencji i szkoleń poza zakładem.

### Zadanie 2.

Do punktów gastronomicznych zalicza się

- A. bary kawowe w hotelach.
- B. bufety z popcornem w kinach.
- C. kantyny pracownicze w biurach.
- D. jadalnie w schroniskach górskich.

### Zadanie 3.

W pokojach hotelowych znajdują się

- A. minibary.
- B. lobby bary.
- C. bary nocne.
- D. snack-bary.

### Zadanie 4.

Którą potrawę należy dodać do karty menu restauracji, przygotowując ofertę dla osób chorych na celiakię?

- A. Mus z kaszy manny.
- B. Gołąbki z ryżu i mięsa.
- C. Kaszę bulgur z sosem mięsnym.
- D. Kuskus zapiekany z warzywami.

### Zadanie 5.

Na które przyjęcie zaplanowano stół bufetowy z potrawami przedstawionymi na ilustracji?

- A. Toast.
- B. Aperitif.
- C. Uroczysty obiad.
- D. Przyjęcie bufetowe.



### Zadanie 6.

Którą metodę obsługi zastosował kelner, sporządzając flambirowane banany?

- A. Rosyjską.
- B. Angielską.
- C. Francuską.
- D. Niemiecką.

### Zadanie 7.

Którą z wymienionych zup należy podać serwisem przedstawionym na ilustracji?

- A. Bulion wołowy z pasztecikiem.
- B. Krem z pomidorów z grzankami.
- C. Krupnik jęczmienny z ziemniakami.
- D. Barszcz czerwony czysty z krokietem.



### Zadanie 8.

Które elementy zastawy stołowej należy dobrać do talerza zakąskowego, jeżeli zaplanowano jednoporcjowo podanie *terriny z dorsza z pieczywem i masłem*?

- A. Talerz na odpadki, widelec do ryby, nóż do ryby.
- B. Talerz na odpadki, nóż stołowy średni, widelec stołowy średni.
- C. Talerz do pieczywa, nóż do masła, widelec do ryby, nóż do ryby.
- D. Talerz do pieczywa, nóż do masła, widelec stołowy średni, nóż stołowy średni.

### Zadanie 9.

Ile talerzy zakąskowych należy zaplanować na przyjęcie zasiadane dla 120 gości, uwzględniając 20% zapasu?

- A. 132 sztuki.
- B. 144 sztuki.
- C. 156 sztuk.
- D. 168 sztuk.

### Zadanie 10.

Którą z wymienionych czynności powinni wykonać kelnerzy na przyjęciu bufetowym?

- A. Roznoszenie na tacach przekąsek.
- B. Serwowanie deserów na talerze gości.
- C. Porządkowanie stołów konsumenckich.
- D. Korygowanie ustawienia naczyń z potrawami.

**Zadanie 11.**

Z menu na przyjęcie dla wegan należy wykluczyć

- A. roladki z cukinii i bakłażana.
- B. jaja faszerowane pieczarkami.
- C. pęczak zapiekany z brokułami.
- D. spaghetti z pomidorami i bazylią.

**Zadanie 12.**

Do pieczeni z udźca wołowego z borowikami należy zaplanować wino

- A. mocne białe wytrawne.
- B. młode białe półwytrawne.
- C. dojrzałe czerwone wytrawne.
- D. lekkie czerwone półwytrawne.

**Zadanie 13.**

Który z dodatków należy zaplanować do zupy krem z kalafiora?

- A. Kluski lane.
- B. Groszek ptysiowy.
- C. Kołduny z mięsem.
- D. Pasztecik z kapustą.

**Zadanie 14.**

Gość zebrał komplet pieczętek na karcie wydanej przez bar, za co otrzymał bezpłatną kawę. Który rodzaj promocji sprzedaży zastosował zakład?

- A. Happy hours.
- B. Bon rabatowy.
- C. Kupon konkursowy.
- D. Program lojalnościowy.

**Zadanie 15.**

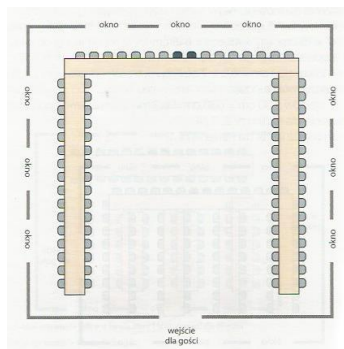
Które z działań należy wykonać, aby reklama nowej restauracji dotarła do możliwie największej liczby odbiorców?

- A. Rozwiesić plakaty w najbliższej okolicy.
- B. Rozdać ulotki przechodniom w rejonie restauracji.
- C. Zawiesić baner reklamowy na budynku restauracji.
- D. Zamieścić reklamę na popularnym portalu społecznościowym.

### Zadanie 16.

Na które przyjęcie zaplanowany jest sposób ustawienia stołu przedstawiony na ilustracji?

- A. Aperitif.
- B. Zasiadane.
- C. Koktajlowe.
- D. Lampka wina.



### Zadanie 17.

Korzystając z danych zamieszczonych z tabeli, oblicz minimalną powierzchnię, jaką powinna mieć sala na przyjęcie zasiadane dla 60 osób, jeżeli goście zasiądą przy okrągłych stołach.

- A. 103,5 m<sup>2</sup>
- B. 120,0 m<sup>2</sup>
- C. 138,0 m<sup>2</sup>
- D. 207,0 m<sup>2</sup>

Konfiguracja stołu	Wartość współczynnika powierzchni [m <sup>2</sup> /osobę]	Powierzchnia dodatkowa
I (dwustronna) Grzebień (dwustronna)	1,5	15%
E (dwustronna) Stoły okrągłe	2,0	
U (dwustronna) Czworobok	3,0	

### Zadanie 18.

Z których elementów dekoracji należy zrezygnować przygotowując stół na uroczyste śniadanie w ogrodzie?

- A. Wazonów z kwiatami.
- B. Lampionów ze świecami.
- C. Wizytówek z nazwiskami gości.
- D. Kolorowych obrusów z bieżnikami.

### Zadanie 19.

Ile kieliszków o pojemności handlowej 40 ml należy zaplanować do wyporcjowania wódki czystej z jednej litrowej butelki?

- A. 10 sztuk.
- B. 15 sztuk.
- C. 25 sztuk.
- D. 40 sztuk.

### Zadanie 20.

Przedstawiony na ilustracji element zastawy stołowej służy do ekspozycji na bufetach

- A. mięs zimnych.
- B. galaret rybnych.
- C. jaj garnirowanych.
- D. ciastek bankietowych.



### Zadanie 21.



poj. 200 ml

Ilustracja I.



poj. 300 ml

Ilustracja II.



poj. 250 ml

Ilustracja III.



poj. 330 ml

Ilustracja IV.

Na której ilustracji przedstawiono szklankę, którą należy wykorzystać do podania 0,2 l soku pomarańczowego.

- A. Na ilustracji I.
- B. Na ilustracji II.
- C. Na ilustracji III.
- D. Na ilustracji IV.

### Zadanie 22.

Którą czynność powinien wykonać kelner na wózku przedstawionym na ilustracji?

- A. Zdekantować stare wino.
- B. Wyfiletować pieczonego pstrąga.
- C. Sporządzić stek wołowy.
- D. Wyporcjować szynkę pieczoną.



**Zadanie 23.**

<b>Plan obsługi przyjęcia</b>	
<b>Potrawa</b>	<b>Metoda podania</b>
Przystawka: śledź w śmietanie	niemiecka
Zupa: rosół z makaronem	francuska B
Danie główne: roladka z indyka z serem, ziemniaki pieczone, brokuły z wody	niemiecka
Deser: tort śmietankowy	angielska
Zakąski zimne: sałatka z kurczaka, pstrąg faszerowany, półmisek wędlin, jaja z pastą z tuńczyka	rosyjska

Wykorzystując informacje zamieszczone w tabeli określ, kiedy kelnerzy powinni podać zakąski zimne.

- A. Przed przybyciem gości.
- B. Po podaniu przystawki, przed zupą.
- C. Po podaniu dania głównego, przed deserem.
- D. Po sprzątnięciu zastawy po konsumpcji deseru.

**Zadanie 24.**

Ile litrów wódki cytrynowej i likieru Cointerau należy zakupić, aby sporządzić 400 porcji napoju Cosmopolitan zgodnie z normatywem surowcowym zamieszczonym w tabeli?

- A. 6 l wódki i 16 l likieru.
- B. 12 l wódki i 6 l likieru.
- C. 16 l wódki i 6 l likieru.
- D. 16 l wódki i 16 l likieru.

<b>Normatyw surowcowy 1 porcji napoju Cosmopolitan</b>	
<b>Nazwa surowca</b>	<b>Ilość</b>
Wódka cytrynowa	40 ml
Likier Cointerau	15 ml
Sok z żurawiny	30 ml
Sok z cytryny	15 ml

**Zadanie 25.**

Ile litrów mleka należy użyć do sporządzenia 100 porcji latte macchiato, jeżeli na 1 porcję przeznaczona jest 15 cl tego surowca?

- A. 1,5 l
- B. 15 l
- C. 150 l
- D. 1500 l

**Zadanie 26.**

<b>Normatyw surowcowy</b>			
<b>Pieczeń wołowa 10 porcji</b>		<b>Salatka z wołowiną 10 porcji</b>	
<b>Nazwa surowca</b>	<b>Ilość</b>	<b>Nazwa surowca</b>	<b>Ilość</b>
Wołowina	1500 g	Wołowina	500 g
Cebula	100 g	Ogórki kiszone	300 g
Słonina	100 g	Cebula	100 g
Musztarda	20 g	Papryka czerwona	100 g
Smalec	50 g	Majonez	150 g

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli oblicz, ile kilogramów wołowiny i cebuli należy zamówić do sporządzenia 15 porcji pieczeni wołowej i 5 porcji salatek z wołowiną.

- A. 2,25 kg wołowiny i 0,15 kg cebuli.
- B. 2,25 kg wołowiny i 0,20 kg cebuli.
- C. 2,50 kg wołowiny i 0,15 kg cebuli.
- D. 2,50 kg wołowiny i 0,20 kg cebuli.

**Zadanie 27.**

Oblicz cenę gastronomiczną netto 1 porcji wody mineralnej, jeżeli cena netto 1 porcji zakupu butelki o pojemności 1,5 l wynosi 1,80 zł, objętość 1 porcji wynosi 300 ml, a marża gastronomiczna 300%.

- A. 1,08 zł
- B. 1,44 zł
- C. 5,40 zł
- D. 7,20 zł

**Zadanie 28.**

Na podstawie normatywu surowcowego i cennika oblicz cenę gastronomiczną netto 1 porcji napoju White Lady.

- A. 9,90 zł
- B. 10,80 zł
- C. 13,10 zł
- D. 18,30 zł

<b>White Lady 1 porcja</b>	
<b>Nazwa surowca</b>	<b>Ilość</b>
Gin	40 ml
Likier Triple Sec	30 ml
Sok z cytryny	20 ml

<b>Cena gastronomiczna netto 1 litra</b>	
<b>Nazwa surowca</b>	<b>Ilość</b>
Gin	120,00
Likier Triple Sec	250,00
Sok z cytryny	40,00

**Zadanie 29.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 1 porcji musu czekoladowego, jeżeli cena gastronomiczna netto 10 porcji tego deseru wynosi 53,60 zł, a stawka VAT 8%.

- A. 4,29 zł
- B. 4,93 zł
- C. 5,36 zł
- D. 5,79 zł



**Zadanie 30.**

O ile % obniży się food cost pasztetu wieprzowego, jeżeli koszt surowca wynosi 3,00 zł, a cena netto zostanie podniesiona z 12,00 zł na 15,00 zł?

- A. O 5%
- B. O 10%
- C. O 15%
- D. O 20%

**Zadanie 31.**

Oblicz koszt usług dodatkowych brutto na 4-godzinym zjeździe rodzinnym, w trakcie którego zostaną zrealizowane usługi dodatkowe wymienione w tabeli.

- A. 1 850,00 zł
- B. 2 150,00 zł
- C. 2 900,00 zł
- D. 5 900,00 zł

Rodzaj usługi	J. m.	Cena brutto
Animator zabaw dzieci	1 godz.	100,00 zł
Zespół muzyczny	4 godz.	1 000,00 zł
Fotobudka	1 godz.	250,00 zł
Dekoracja sali	opłata jednorazowa	500,00 zł

**Zadanie 32.**

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, oblicz koszt brutto obsługi kelnerskiej i barmańskiej 6-ciogodzinnego przyjęcia zasiadanego dla 400 gości.

- A. 1 160,00 zł
- B. 4 960,00 zł
- C. 5 760,00 zł
- D. 6 960,00 zł

Usługi kelnerskie/barmańskie	
Kelner – przyjęcie zasiadane	1 kelner/8 gości
Kelner – przyjęcie stojące	1 kelner/10 gości
Barman	1 barman/50 gości
Stawka wynagrodzenia kelnera/barmana	20,00 zł brutto/1 godzinę

**Zadanie 33.**

Na podstawie zamówienia i cennika, oblicz koszt brutto zakupu opakowań jednorazowych do realizacji usługi cateringowej zgodnie z zamówieniem.

- A. 13,50 zł
- B. 16,50 zł
- C. 22,50 zł
- D. 30,00 zł

Zamówienie	
Zupa ogórkowa z makaronem	30 porcji
Kotlet mielony z ziemniakami z wody i marchwią oprószaną	30 porcji

Cennik	
Rodzaj opakowania jednorazowego	Cena brutto
Pojemnik 3-komorowy	67,50 zł/150 szt.
Pojemnik 1-komorowy	37,50 zł/150 szt.
Pojemnik na zupę	3,00 zł/10 szt.

**Zadanie 34.**

Wysokość podatku dochodowego w zakładzie gastronomicznym należy obliczać na podstawie

- A. kosztu produkcji.
- B. wielkości sprzedaży.
- C. wyniku finansowego.
- D. marży gastronomicznej.

**Zadanie 35.**

Który dokument powinien być podpisany przez zleceniodawcę?

- A. Lista kontrolna prac.
- B. Plan obsługi przyjęcia.
- C. Lista kontrolna sprzętu i wyposażenia.
- D. Umowa wstępna organizacji przyjęcia.

**Zadanie 36.**

Oblicz wysokość 20% zaliczki za zlecenie usługi o wartości 25 000,00 zł.

- A. 4 000,00 zł
- B. 5 000,00 zł
- C. 6 000,00 zł
- D. 7 000,00 zł

**Zadanie 37.**

Notę korygującą należy wystawić, gdy

- A. gość zrezygnował z części zamówienia.
- B. paragon zawiera błąd w ilości zamówionych potraw.
- C. w fakturze VAT błędnie wpisano dane zleceniobiorcy.
- D. faktura VAT została wystawiona na niewłaściwą kwotę.

**Zadanie 38.**

Płatności gotówkowej dokonuje gość, który reguluje należność za pomocą

- A. karty płatniczej.
- B. banknotów NBP.
- C. telefonu komórkowego.
- D. bonów podarunkowych.

**Zadanie 39.**

Przenośny terminal płatniczy wymaga połączenia z

- A. siecią Wi-Fi.
- B. systemem GPS.
- C. telefonem stacjonarnym.
- D. internetem przewodowym.

**Zadanie 40.**

Stanowisko POS w restauracji jest wyposażone w

- A. czytnik kodów.
- B. ekran dotykowy.
- C. wagę kalkulacyjną.
- D. drukarkę kuchenną.