

Nazwa  
kwalifikacji:**Organizacja usług gastronomicznych**Oznaczenie  
kwalifikacji:**TG.11**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**TG.11-01-22.01-SG\_zo**

Wersja arkusza:

**SG**

| Lp.        | Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny                                                                                                |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>R.1</b> | <b>Rezultat 1: Menu obiadu z kalkulacją kosztów konsumpcji - Formularz 1.</b>                                                             |
|            | <i>zapisane:</i>                                                                                                                          |
| R.1.1      | w wierszu Przystawka zimna z dodatkami: terrina z dorsza lub sałatka śledziowa                                                            |
| R.1.2      | w wierszu Przystawka zimna z dodatkami: pieczywo, masło                                                                                   |
| R.1.3      | w wierszu Wino do przystawki zimnej: Carlo Rossi - białe wytrawne                                                                         |
| R.1.4      | w wierszu Zupa z dodatkiem: bulion wołowy z kołdunami litewskimi                                                                          |
| R.1.5      | w wierszu Danie główne z dodatkami: filet z kaczki saute, ziemniaki z wody                                                                |
| R.1.6      | w wierszu Wino do dania głównego: Carlo Rossi - czerwone wytrawne                                                                         |
| R.1.7      | w wierszu Deser: banany smażone z wiśniami                                                                                                |
| R.1.8      | w wierszu Napoje bezalkoholowe zimne i gorące: woda mineralna niegazowana, espresso                                                       |
| R.1.9      | koszt konsumpcji na 1 uczestnika obiadu [zł]: nie przekracza 117,00                                                                       |
| R.1.10     | koszt konsumpcji na 10 uczestników obiadu [zł]: nie przekracza 1170,00                                                                    |
| <b>R.2</b> | <b>Rezultat 2: Kalkulacja usługi gastronomicznej - Formularz 2.</b>                                                                       |
|            | <i>zapisane:</i>                                                                                                                          |
| R.2.1      | w kolumnie Nazwa usługi: rezerwacja miejsca parkingowego dla samochodu osobowego; w kolumnie Wartość [zł]: 60,00                          |
| R.2.2      | w kolumnie Nazwa usługi: kompozycja niska ze świeżych kwiatów; w kolumnie Wartość [zł]: 50,00                                             |
| R.2.3      | w kolumnie Nazwa usługi: oprawa muzyczna - pianista; w kolumnie Wartość [zł]: 400,00                                                      |
| R.2.4      | razem koszt usługi dodatkowej [zł]: 510,00                                                                                                |
| R.2.5      | całkowity koszt usługi gastronomicznej [zł]: nie przekracza 1680,00                                                                       |
| R.2.6      | kwota rabatu 15% [zł]: 252,00 lub kwota wyliczona na podstawie R.2.5                                                                      |
| R.2.7      | kwota zaliczki 20% do wpłacenia po podpisaniu umowy: nie przekracza 285,60                                                                |
| R.2.8      | kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki [zł]: nie przekracza 1142,40                                                                   |
| <b>R.3</b> | <b>Rezultat 3: Plan obsługi uroczystego obiadu - Formularz 3.</b>                                                                         |
|            | <i>uwzględnia:</i>                                                                                                                        |
| R.3.1      | w kolumnie Czynności wykonywane przez kelnerów: podanie wody mineralnej; w kolumnie Rodzaj serwisu: rosyjski                              |
| R.3.2      | w kolumnie Czynności wykonywane przez kelnerów: podanie wina przed podaniem przystawki zimnej; w kolumnie Rodzaj serwisu: francuski       |
| R.3.3      | w kolumnie Czynności wykonywane przez kelnerów: podanie dodatków do przystawki zimnej; w kolumnie Rodzaj serwisu: rosyjski                |
| R.3.4      | w kolumnie Czynności wykonywane przez kelnerów: podanie zupy; w kolumnie Rodzaj serwisu: niemiecki                                        |
| R.3.5      | w kolumnie Czynności wykonywane przez kelnerów: podanie wina do dania głównego przed podaniem dania; w kolumnie Rodzaj serwisu: francuski |
| R.3.6      | w kolumnie Czynności wykonywane przez kelnerów: podanie dania głównego; w kolumnie Rodzaj serwisu: francuski                              |
| R.3.7      | w kolumnie Czynności wykonywane przez kelnerów: podanie deseru; w kolumnie Rodzaj serwisu: niemiecki                                      |
| R.3.8      | w kolumnie Czynności wykonywane przez kelnerów: podanie kawy; w kolumnie Rodzaj serwisu: niemiecki                                        |
| R.3.9      | w kolumnie Czynności wykonywane przez kelnerów: uwzględnione porządkowanie stołu minimum jeden raz                                        |
| R.3.10     | w kolumnie godziny od - do: plan obsługi gości zawiera się w przedziale godzinowym od 14.00 do 16.00                                      |
| <b>R.4</b> | <b>Wykaz mebli i bielizny stołowej z obliczeniem liczby stołów - Formularz 5.</b>                                                         |
|            | <i>zaznaczone symbolem X lub w inny sposób</i>                                                                                            |
| R.4.1      | stoły konsumenckie w kolumnie Wybór: zaznaczone tylko 90 cm x 120 cm                                                                      |
| R.4.2      | krzesła w kolumnie Wybór: tapicerowane                                                                                                    |
| R.4.3      | mołtony prostokątne w kolumnie Wybór: zaznaczone tylko 90 cm x 120 cm białe                                                               |
| R.4.4      | obrasy bankietowe w kolumnie Wybór: zaznaczone tylko 170 cm x 410 cm białe                                                                |

|            |                                                                                                                                                                   |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| R.4.5      | napperony w kolumnie Wybór: zielone                                                                                                                               |
| R.4.6      | serwety płócienne w kolumnie Wybór: białe lub zielone                                                                                                             |
| R.4.7      | obliczona długość stołu ustawionego w kształcie litery I [m]: 4                                                                                                   |
| R.4.8      | obliczona liczba stołów [szt.]: 5                                                                                                                                 |
| <b>R.5</b> | <b>Rezultat 5: Wykaz ilościowy zastawy stołowej do konsumpcji potraw i napojów - Formularz 5.</b>                                                                 |
|            | <i>zapisane:</i>                                                                                                                                                  |
| R.5.1      | w kolumnie Przystawka zimna [szt.]: talerz płaski Ø 21 cm 10 lub talerz płaski Ø 19 cm 10                                                                         |
| R.5.2      | w kolumnie Przystawka zimna [szt.]: noż stołowy średni 10, widelec stołowy średni 10                                                                              |
| R.5.3      | w kolumnie Przystawka zimna [szt.]: talerz płaski Ø 17 cm 10, noż do masła 10                                                                                     |
| R.5.4      | w kolumnie Zupa [szt.]: talerz głęboki 10, łyżka stołowa duża 10                                                                                                  |
| R.5.5      | w kolumnie Danie główne [szt.]: talerz płaski Ø 30 cm 10                                                                                                          |
| R.5.6      | w kolumnie Danie główne [szt.]: nóż stołowy duży 10, widelec stołowy duży 10                                                                                      |
| R.5.7      | w kolumnie Deser [szt.]: talerz płaski Ø 21 cm lub talerz płaski Ø 19 cm 10, widelec deserowy 10                                                                  |
| R.5.8      | w kolumnie Napoje bezalkoholowe zimne i gorące [szt.]: goblet 10, filiżanka do kawy z podstawką poj. 80 ml. 10, łyżeczka do kawy 10                               |
| R.5.9      | w kolumnie Napoje alkoholowe [szt.]: kieliszek do wina białego 10, kieliszek do wina czerwonego 10 lub kieliszki do win dobranych przez zdającego w R.1.3 i R.1.6 |