

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-21.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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, przełącz 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 Formularzu 1. zapisane*

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | napój bezalkoholowy: woda niegazowana | | | | | | |
| 2 | przystawka zimna: galantyna z udźca indyka | | | | | | |
| 3 | zupa: krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym | | | | | | |
| 4 | napój alkoholowy: wino white dry | | | | | | |
| 5 | danie zasadnicze: pstrąg smażony w ziołach | | | | | | |
| 6 | deser: galaretka porzeczkowa | | | | | | |
| 7 | napój gorący: cappuccino | | | | | | |

Rezultat 2. Karta zamówienia Gościa 2.*W Formularzu 2. zapisane:*

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | napój bezalkoholowy: woda niegazowana | | | | | | |
| 2 | przystawka zimna: tymbaliki warzywne | | | | | | |
| 3 | zupa: rosół z bażanta z makaronem | | | | | | |
| 4 | napój alkoholowy: wino red dry | | | | | | |
| 5 | danie zasadnicze: zrazy wołowe bite w sosie własnym | | | | | | |
| 6 | deser: sernik królewski | | | | | | |
| 7 | napój gorący: espresso | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Rezultat 3. Stół nakryty białą stołową

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu | | | | | | |
| 2 | stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony | | | | | | |
| 3 | obrusek rozłożony na prawą stronę | | | | | | |
| 4 | stół nakryty napperonem | | | | | | |
| 5 | forma złożenia serwet indywidualnego użytku jednakowa przy obu nakryciach | | | | | | |
| 6 | serwety ułożone w tym samym miejscu w obu nakryciach | | | | | | |

Rezultat 4. Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 1

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | na stole ustawiony menaż do przypraw | | | | | | |
| 2 | miejsce dla gościa wyznaczone serwetką płócienną | | | | | | |
| 3 | nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 1 | | | | | | |
| 4 | po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia lub łyżka deserowa, nóż do ryb | | | | | | |
| 5 | po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa z nożem do masła | | | | | | |
| 6 | po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: widelec do ryb, widelec stołowy średni | | | | | | |
| 7 | goblet do wody ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina | | | | | | |
| 8 | kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do dania zasadniczego <i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.1.4)</i> | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Rezultat 5. Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 2

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 2 | | | | | | |
| 2 | po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży | | | | | | |
| 3 | po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni | | | | | | |
| 4 | kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania zasadniczego <i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.2.4)</i> | | | | | | |
| 5 | sztućce ułożone w odległości ok. 1,5 cm od krawędzi stołu | | | | | | |
| 6 | nóż do masła ułożony na talerzu płaskim Ø17 cm do pieczywa | | | | | | |
| 7 | ostrza noży skierowane w lewą stronę | | | | | | |
| 8 | elementy nakrycia czyste, bez zacieków | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Rezultat 6. Dwie porcje surówki z kapusty pekińskiej

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | każda z dwóch porcji surówki ułożona na talerzu zakąskowym | | | | | | |
| 2 | krawędzie talerzy z surówką czyste, bez zacieków i plam | | | | | | |
| 3 | porcje surówki porównywalnej wielkości | | | | | | |
| 4 | kapusta drobno poszatkowana | | | | | | |
| 5 | ogórek pokrojony w drobną kostkę | | | | | | |
| 6 | jabłka pokrojone w kostkę podobnej wielkości | | | | | | |
| 7 | jabłka zachowały naturalną barwę | | | | | | |
| 8 | składniki surówki równomiernie wymieszane z majonezem | | | | | | |

Przebieg 1: Sporządzenie dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej*Zdający:*

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | umył ręce przed rozpoczęciem pracy | | | | | | |
| 2 | obrał jabłko, wykroił gniazdo nasienne | | | | | | |
| 3 | kroił warzywa i owoce na desce zielonej | | | | | | |
| 4 | utrzymywał porządek na stanowisku pracy | | | | | | |
| 5 | do sporządzenia surówki wykorzystał wszystkie surowce | | | | | | |
| 6 | wykorzystany sprzęt i narzędzia mył na bieżąco i odstawił czysty i suchy na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Przebieg 2. Podanie gościom dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej

Zdający:

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | przed podaniem surówki zebrał na tacę ze stołu sztucze do przystawki zimnej, zupy oraz talerze do pieczywa z nożami do masła | | | | | | |
| 2 | podał surówki stojąc z lewej strony gościa | | | | | | |
| 3 | podszedł do stołu z dwiema porcjami surówki | | | | | | |
| 4 | talerze z surówkami przenosił w lewej dłoni | | | | | | |
| 5 | talerze z surówkami podawał prawą dłonią | | | | | | |
| 6 | przy podawaniu surówki poruszał się wokół stołu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis