

Nazwa
kwalifikacji:**Organizacja usług gastronomicznych**Oznaczenie
kwalifikacji:**T.10**

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.10-01-22.01-SG_zo

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu obiadu z kalkulacją kosztów konsumpcji - Formularz 1.
	<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 koldunami 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
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja usługi gastronomicznej - Formularz 2.
	<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
R.3	Rezultat 3: Plan obsługi uroczystego obiadu - Formularz 3.
	<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
R.4	Wykaz mebli i bielizny stołowej z obliczeniem liczby stołów - Formularz 5.
	<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	obrussy 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
R.5	Rezultat 5: Wykaz ilościowy zastawy stołowej do konsumpcji potraw i napojów - Formularz 5.
<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