

*Arkusze zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2015

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Wersja arkusza: **X**

T.09-X-15.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZEŚĆ PISEMNA

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 kratek 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.

Ocenę organoleptyczną stosuje się do określenia

- A. temperatury potrawy w stopniach Celsjusza.
- B. gramatury potrawy w gramach.
- C. konsystencji potrawy.
- D. kaloryczności potrawy.

Zadanie 2.

Zakąską gorącą jest

- A. befsztyk tatarski.
- B. boeuf strogonow.
- C. koktajl z krewetek.
- D. galaretka drobiowa.

Zadanie 3.

Mix pomarańczowy sporządza się zgodnie z recepturą z jogurtu naturalnego i soku pomarańczowego używanych w proporcji 1,5 : 1,0. Ile soku pomarańczowego należy dodać do 600 cm³ jogurtu, aby otrzymać mix pomarańczowy?

- A. 0,4 l
- B. 0,6 l
- C. 1,0 l
- D. 1,2 l

Zadanie 4.

Na podstawie danych zawartych w tabeli, określ maksymalny czas przechowywania cykorii.

- A. 8 miesięcy.
- B. 7 miesięcy.
- C. 4 tygodnie.
- D. 2 tygodnie.

Nazwa grupy warzyw	Czas przechowywania w chłodni
liściowe	2 tygodnie
owocowe	4 tygodnie
cebulowe	7 miesięcy
korzeniowe	8 miesięcy

Zadanie 5.

Którą potrawę na śniadanie powinien polecić kelner gościowi, który preferuje zimne zakąski z jaj?

- A. Jajecznice.
- B. Jaja sadzone.
- C. Jaja w szklance.
- D. Jaja nadziewane.

Zadanie 6.

Smażenie w głębokim tłuszczu stosuje się podczas obróbki termicznej

- A. kotletów saute.
- B. naleśników z serem.
- C. kotletów de volaille.
- D. placków ziemniaczanych.

Zadanie 7.

Do sporządzenia kawy po turecku należy użyć

- A. shakera.
- B. ekspresu przelewowego.
- C. tygielka.
- D. ekspresu ciśnieniowego.

Zadanie 8.

Do sporządzenia nadzienia do pierogów ruskich należy wykorzystać

- A. soczewicę ugotowaną, pieczarki, cebulę i przyprawy.
- B. kapustę kiszoną duszoną z grzybami, cebulę i przyprawy.
- C. ziemniaki ugotowane, ser twarogowy, cebulę i przyprawy.
- D. ser twarogowy, cukier kryształ, rodzynki, jaja i przyprawy.

Zadanie 9.

Mazagran sporządza się na bazie naparu z kawy z dodatkiem

- A. rumu i kostek lodu.
- B. whisky i kostek lodu.
- C. rumu i lodów waniliowych.
- D. whisky i lodów waniliowych.

Zadanie 10.

Składnikiem sałatki greckiej jest ser

- A. feta.
- B. ricotta.
- C. parmezan.
- D. camembert.

Zadanie 11.

Nóż przedstawiony na zdjęciu służy do krojenia

- A. pieczywa.
- B. pomidorów.
- C. serów twardych.
- D. serów miękkich.



Zadanie 12.

Sprzęt przedstawiony na zdjęciu służy do wyciskania soku

- A. z jabłek.
- B. z truskawek.
- C. z marchwi.
- D. z pomarańczy.



Zadanie 13.

Zgodnie z zasadami HACCP do krojenia warzyw należy używać deski o barwie

- A. żółtej.
- B. czerwonej.
- C. zielonej.
- D. brązowej

Zadanie 14.

Jeśli gość zamówił zupę krem z dyni, to porcja tej zupy podana w bulionówce powinna wynosić

- A. 100 cm³
- B. 200 cm³
- C. 300 cm³
- D. 400 cm³

Zadanie 15.

Stare czerwone wino, które w wyniku długiego leżakowania wytworzyło osad, przed podaniem gościom, kelner powinien

- A. sklarować.
- B. wychłodzić.
- C. zdekantować.
- D. przefiltrować.

Zadanie 16.

Na którym zdjęciu przedstawiono ravioli?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 17.

Temperatura serwowania przekąsek gorących powinna wynosić

- A. 55°C
- B. 65°C
- C. 75°C
- D. 85°C

Zadanie 18.

Fasolkę szparagową z wody, jako dodatek do dania głównego, należy podawać

- A. gorącą, na oddzielnym talerzyku, z prawej strony dania głównego.
- B. zimną, na oddzielnym talerzyku, z lewej strony dania głównego.
- C. gorącą, na talerzu stołowym płaskim razem z daniem głównym.
- D. zimną, na talerzu stołowym płaskim razem z daniem głównym.

Zadanie 19.

Barista to pracownik

- A. zajmujący się parzeniem kawy.
- B. zajmujący się parzeniem herbaty.
- C. odpowiedzialny za dobór win do potraw.
- D. odpowiedzialny za dobór dodatków do potraw.

Zadanie 20.

Jaki system obsługi kelnerskiej wdrożono w restauracji, jeśli każdemu zatrudnionemu kelnerowi na sali przydzielono 4 czteroosobowe stoły do wykonywania wszystkich prac związanych z przygotowaniem stołów i obsługą gości przy stołach konsumenckich?

- A. Zespołowo-kompleksowy.
- B. Zespołów specjalistycznych.
- C. Kelnerów rewiowych.
- D. Brygadowy.

Zadanie 21.

Klasycznym ubiorem służbowym kelnera są czarne spodnie oraz

- A. koszula z długim rękawem, smoking biały i krawat.
- B. koszula z krótkim rękawem, smoking czarny i mucha.
- C. koszula z długim rękawem, kamizelka czarna i mucha.
- D. koszula z krótkim rękawem, kamizelka biała i zapaska.

Zadanie 22.

Który zestaw potraw powinien podać kelner gościom, jeśli złożyli zamówienie na śniadanie francuskie?

kawa espresso, pieczywo pszenne, masło, dżem, miód	kawa ze śmietanką, pieczywo, jaja w szklance, masło, konfitury	herbata po angielsku, pieczywo, smażony bekon, hot cakes z syropem klonowym, masło	kawa po wiedeńsku, sok z pomarańczy, owsianka, pieczywo mieszane, jaja po wiedeńsku, masło, miód, owoc cytrusowy
--	---	---	--

A.

B.

C.

D.

Zadanie 23.

Kelnerzy, wykonując prace obsługowe podczas obiadu, którego menu przedstawiono w tabeli, powinni zbierać talerzyki do pieczywa i noże do masła przed podaniem

- A. zupy z dodatkami.
- B. dania głównego.
- C. deseru zimnego.
- D. deski serów.

Menu obiadu
zakąska zimna z dodatkami
zupa
danie główne
deska serów
deser zimny
kawa

Zadanie 24.

Którą przystawkę kelner powinien polecić jaroszowi?

- A. Mus z dorsza.
- B. Mus z brokułów.
- C. Carpaccio wołowe.
- D. Carpaccio z łososia.

Zadanie 25.

Zaplanowaną w restauracji ofertę potraw dla dzieci należy umieścić w karcie

- A. okolicznościowej.
- B. standardowej.
- C. specjalnej.
- D. dnia.

Zadanie 26.

Do konsumpcji musu czekoladowego z pucharka należy podać łyżeczkę

- A. z masy perłowej.
- B. koktajlową.
- C. deserową.
- D. do mokki.

Zadanie 27.

Digestif kelner powinien podać gościom

- A. przed posiłkiem.
- B. do przystawki zimnej.
- C. do dania głównego.
- D. po posiłku.

Zadanie 28.

Który dodatek powinien zaproponować kelner do zupy typu consommé?

- A. Knelki.
- B. Grzanki.
- C. Krokiety.
- D. Paszteciki.

Zadanie 29.

Jeśli w restauracji stosuje się bloczki do zapisywania zamówień, to kelner podczas przyjmowania zamówienia powinien

- A. stanąć z prawej strony gościa, położyć bloczek na stole i zapisać zamówienie.
- B. stanąć z prawej strony gościa, trzymając bloczek w rękę i zapisać zamówienie.
- C. stanąć z lewej strony gościa, trzymając bloczek w rękę i zapisać zamówienie.
- D. stanąć z lewej strony gościa, położyć bloczek na stole i zapisać zamówienie.

Zadanie 30.

Wskaż naczynie, w którym podaje się porcję surówki owocowej.

- A. Okrągły półmisek porcelanowy.
- B. Owalny półmisek porcelanowy.
- C. Etażerka szklana.
- D. Pucharek szklany.

Zadanie 31.

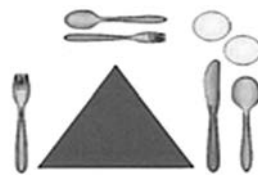
Skirting należy przypiąć do stołu

- A. prostokątnego, dla gości indywidualnych w restauracji.
- B. kwadratowego, dla gości indywidualnych w kawiarni.
- C. bufetu śniadaniowego, dla gości hotelowych.
- D. konsumenckiego, dla gości hotelowych.

Zadanie 32.

Do serwowania którego zestawu potraw kelner przygotował nakrycie przedstawione na rysunku?

- A. Spaghetti, danie główne z ryby, budyń serowy.
- B. Spaghetti, zakąska z ryb wędzonych, deska serów.
- C. Zupa krem, danie główne z drobiu, szarlotka z lodami.
- D. Zupa krem, zakąska z drobiu, pieczywo, masło, szarlotka.



Zadanie 33.

Sprzęt przedstawiony na zdjęciu służy się do wieloporcjowego podawania

- A. zup.
- B. deserów.
- C. przystawek zimnych.
- D. przystawek gorących.



Zadanie 34.

Na którym zdjęciu przedstawiono kieliszek do podawania wina musującego?



A.



B.



C.

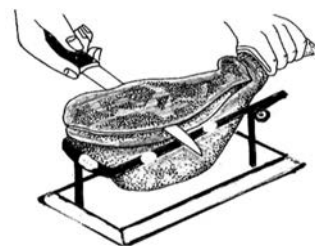


D.

Zadanie 35.

Na przedstawionym zdjęciu, kelner wykonuje

- A. filetowanie.
- B. garniowanie.
- C. tranżerowanie.
- D. flambirowanie.



Zadanie 36.

Zup jednoporcjowo **nie podaje się**

- A. w bulionówkach.
- B. w miseczkach.
- C. w filiżankach.
- D. w kociołkach.

Zadanie 37.

Flambiowanie ananasów kelner wykonuje pracując serwisem

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. francuskim.
- D. niemieckim.

Zadanie 38.

Kelner podaje gościom potrawę chwytem szczypcowym rozwartym, gdy stosuje serwis

- A. angielski.
- B. niemiecki.
- C. francuski pełny.
- D. francuski półpełny.

Zadanie 39.

Zgodnie z przepisami sanitarnymi, zebraną zastawę stołową po konsumpcji potraw i napojów, kelner powinien odkładać

- A. na ladę ekspedycyjną potraw.
- B. na stół w zmywalni naczyń stołowych.
- C. na ladę bufetową w sali konsumenckiej.
- D. na pomocnik kelnerski w sali restauracyjnej.

Zadanie 40.

Na przyjęciu typu lampka wina

- A. kelnerzy podają gościom z tac dania i napoje.
- B. kelnerzy obsługują gości siedzących przy stołach.
- C. goście nakładają sami potrawy z bufetów i konsumują na stojąco.
- D. goście nakładają sami potrawy z bufetów i konsumują siedząc przy stołach.