

Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2016



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

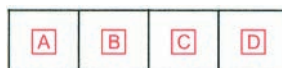
T.09-X-16.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

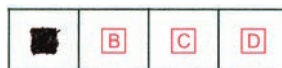
EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

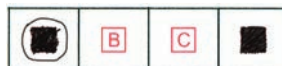
1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - 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 krater w KARCIE ODPOWIEDZI:



9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:



11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.



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

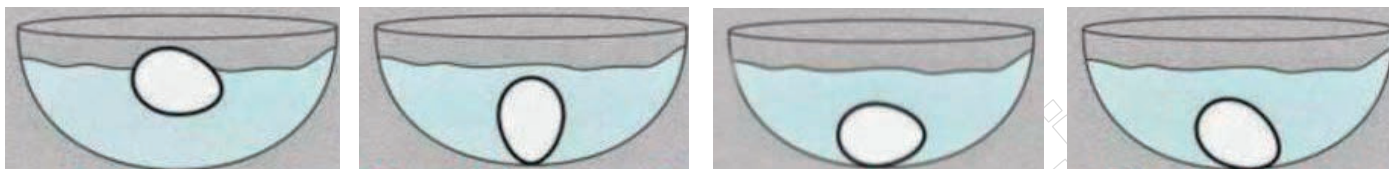
Zadanie 1.

Które oznaczenie zamieszczone na etykiecie butelki koniaku określa jego wiek?

- A. Napoleon Brandy.
- B. Grande Selection.
- C. Le Bordaux.
- D. V.S.O.P.

Zadanie 2.

Na którym rysunku przedstawiono próbę wodną jaja najświeższego?



A.

B.

C.

D.

Zadanie 3.

Jeżeli na opakowaniu środka spożywczego jest zamieszczona informacja „Produkt higroskopijny”, to należy go przechowywać

- A. na półce w pomieszczeniu wilgotnym.
- B. na półce w pomieszczeniu suchym.
- C. w zamrażarce skrzyniowej.
- D. w szafie chłodniczej.

Zadanie 4.

Suflet to potrawa

- A. zapiekana.
- B. gotowana.
- C. pieczona.
- D. duszona.

Zadanie 5.

Aby otrzymać jaja mollét, należy je gotować przez

- A. 3 minuty.
- B. 4-5 minut.
- C. 7-8 minut.
- D. 10 minut.

Zadanie 6.

Ostrygi podawane do konsumpcji na pokruszonym lodzie przygotowuje się z mięczaków

- A. duszonych z pastą pomidorową i bazylią.
- B. surowych, niepoddanych obróbce termicznej.
- C. krótko smażonych na maśle z dodatkiem czosnku.
- D. gotowanych w małej ilości wody pod przykryciem.

Zadanie 7.

Pulpety drobiowe to potrawa

- A. duszona.
- B. pieczona.
- C. smażona.
- D. gotowana.

Zadanie 8.

Do przygotowania sosu pesto, oprócz orzeszków pinii i bazylii, należy wykorzystać

- A. czosnek, parmezan i oliwę.
- B. szalotki, żółtka jaj i masło.
- C. pomidory, cebulę i oliwę.
- D. szpinak, majonez i sól.

Zadanie 9.

Kawę murzynek należy sporządzać z gorącego naparu kawowego

- A. i rumu.
- B. i bitej śmietanki.
- C. i mleka zagęszczonego.
- D. i lodów śmietankowych.

Zadanie 10.

Ser feta jest składnikiem sałatki

- A. nicejskiej.
- B. winegret.
- C. greckiej.
- D. Oliwier.

Zadanie 11.

Urządzenie przedstawione na rysunku służy do

- A. zarabiania ciasta.
- B. podgrzewania talerzy.
- C. rozdrabniania warzyw.
- D. obierania ziemniaków.



Zadanie 12.

Panierowanie pojedyncze bitych mięs przeznaczonych do smażenia polega na

- A. oprószeniu półproduktu solą, przyprawami i mąką.
- B. zanurzeniu półproduktu w cieście sporządzonym z jaj i mąki.
- C. zanurzeniu półproduktu w masie jajecznej i obtoczeniu w bułce tartej.
- D. oprószeniu półproduktu mąką, zanurzeniu w masie jajecznej i obtoczeniu w bułce tartej.

Zadanie 13.

W tabeli zamieszczono recepturę do sporządzenia

- A. flipa.
- B. julepa.
- C. sorbetu.
- D. szprycera.

Receptura	
Surowce	Ilość
Woda gazowana	500 ml
Wino białe słodkie	500 ml
Lód	20-30 kostek
Wykonanie: Do szklanego dzbanka wlać wino, wodę gazowaną, dodać kostki lodu.	

Zadanie 14.

Wytrawny smak wina jest oznaczony na etykiecie butelki jako

- A. dry.
- B. sweet.
- C. semi dry.
- D. semi sweet.

Zadanie 15.

Technikę siekania tłuszczu, cukru i mąki stosuje się w produkcji ciasta

- A. biszkoptowego.
- B. francuskiego.
- C. parzonego.
- D. kruchego.

Zadanie 16.

W którym naczyniu szklanym kelner powinien serwować long drink?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 17.

Porcja zupy krem podawanej w bulionówce powinna wynosić

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

Zadanie 18.

Serwowane gościom danie zasadnicze: królik w potrawce z ryżem i brokułami z wody, powinno mieć temperaturę

- A. około 20°C
- B. około 45°C
- C. około 65°C
- D. około 85°C

Zadanie 19.

Konsumpcja potraw i napojów przy barze jest charakterystyczna dla systemu samoobsługi typu

- A. polskiego.
- B. czeskiego.
- C. francuskiego.
- D. szwedzkiego.

Zadanie 20.

Podstawowym wyposażeniem kelnera jest

- A. scyzoryk wielofunkcyjny.
- B. zbieracz okruchów ze stołu.
- C. taca duża, prostokątna antypoślizgowa.
- D. czysty, dopasowany strój roboczy kelnera.

Zadanie 21.

Digestif to napój podawany

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

Zadanie 22.

Herbatę po rosyjsku należy podawać

- A. w wygrzanej porcelanowej filiżance ustawionej na porcelanowym spodku.
- B. w szklance w metalowym uchwycie ustawionej na metalowym spodku.
- C. w wysokiej szklance ustawionej na kryształowym spodku.
- D. w szklanym bowlu ustawionym na szklanym spodku.

Zadanie 23.

Goście zamówili: zakąskę gorącą, dodatki do zakąski, wino, wodę niegazowaną. Kelner podczas obsługi gości powinien zachować kolejność podawania:

1. zakąska gorąca 2. dodatki do zakąski 3. wino 4. woda niegazowana	1. dodatki do zakąski 2. wino 3. zakąska gorąca 4. woda niegazowana	1. woda niegazowana 2. dodatki do zakąski 3. wino 4. zakąska gorąca	1. woda niegazowana 2. dodatki do zakąski 3. zakąska gorąca 4. wino
--	--	--	--

A.

B.

C.

D.

Zadanie 24.

Której czynności kelner **nie powinien** wykonać podczas serwowania starego czerwonego wina?

- A. Prezentowania butelki z winem.
- B. Przeprowadzania procesu dekantacji wina.
- C. Podania zamawiającemu do degustacji próbki wina.
- D. Schłodzenia butelki wina suchym lodem w ochładzaczku.

Zadanie 25.

Miseczkę z wodą, do opłukania opuszków palców, kelner powinien podać gościowi po konsumpcji

- A. karczocha z sosem winegret.
- B. sałatki z karczocha z ryżem.
- C. fondue serowego.
- D. szaszłyka.

Zadanie 26.

W karcie menu restauracji oferującej posiłki dla wegetarian powinny znaleźć się dania

- A. drobiowe.
- B. mięsne.
- C. jarskie.
- D. rybne.

Zadanie 27.

Przy stole konsumenckim zasiedli: gość honorowy, kobieta, mężczyzna oraz osoba zamawiająca. Kelner serwowanie potraw powinien rozpocząć

- A. od kobiety.
- B. od mężczyzny.
- C. od gościa honorowego.
- D. od osoby zamawiającej.

Zadanie 28.

Które wino kelner powinien zaproponować, jeśli goście zamówili pieczoną gęś?

- A. Wino białe, słodkie.
- B. Wino białe, półwytrawne.
- C. Wino czerwone, wytrawne.
- D. Wino czerwone, półsłodkie.

Zadanie 29.

Kelner przyniósł dania ułożone na półmisku i przełożył je na talerz konsumenta. Prace obsługowe wykonał serwisem

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

Zadanie 30.

Zestaw naczyń przedstawionych na ilustracji kelner przygotował do sporządzenia i podania herbaty

- A. po arabsku.
- B. po rosyjsku.
- C. po japońsku.
- D. po angielsku.



Zadanie 31.

W którym kieliszku należy podawać martini?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 32.

Przedstawiony na ilustracji sprzęt kelner powinien stosować

- A. do grillowania mięs i warzyw.
- B. do podgrzewania potraw.
- C. do flambirowania potraw.
- D. do opiekania pieczywa.



Zadanie 33.

Stoły o wymiarach 80 cm x 120 cm należy przykryć obrusami

- A. o szerokości 120 cm i długości 140 cm.
- B. o szerokości 120 cm i długości 160 cm.
- C. o szerokości 140 cm i długości 160 cm.
- D. o szerokości 140 cm i długości 180 cm.

Zadanie 34.

Kelner, w obecności gości, przy wózku kelnerskim podzielił upieczony comber jagnięcy tak, by każda porcja zawierała kostkę. Którą czynność wykonał kelner?

- A. Tablerowanie.
- B. Glazurowanie.
- C. Tranżerowanie.
- D. Flambirowanie.

Zadanie 35.

Kelner podczas flambirowania naleśników powinien alkohol

- A. wlać z oryginalnej butelki na patelnię, podpalić i położyć potrawę.
- B. odmierzyć do miarki, wlać na patelnię, podpalić i położyć potrawę.
- C. wlać z oryginalnej butelki na potrawę, znajdującą się na patelni.
- D. odmierzyć do miarki i wlać na potrawę znajdującą się na patelni.

Zadanie 36.

Woda niegazowana jest podawana serwisem rosyjskim

- A. w oryginalnych butelkach.
- B. w dzbankach szklanych.
- C. w wysokich szklankach.
- D. w niskich szklankach.

Zadanie 37.

Przedstawiony na rysunku sposób trzymania sztućców kelner powinien stosować do podawania

- A. pasztecików.
- B. karpia w galarecie.
- C. befsztyka po angielsku.
- D. pomidorów nadziewanych.



Zadanie 38.

Przyjęcie zorganizowane po konferencji prasowej, na którym kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe, koktajle oraz słone paluszki i migdały, to

- A. aperitif.
- B. angielskie.
- C. cocktailowe.
- D. amerykańskie.

Zadanie 39.

Przy tranzerowaniu skorupiaków należy zastosować serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

Zadanie 40.

Realizacja zamówień room service dotyczy

- A. organizacji przyjęć garden party.
- B. organizacji przyjęć bankietowych.
- C. świadczenia usług gastronomicznych w restauracji hotelowej.
- D. świadczenia usług gastronomicznych w pokoju gościa hotelowego.

www.EgzaminZawodowy.info