

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2018

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

T.09-X-19.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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 krerek 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.

Mycie mechaniczne **nie wpływa** na jakość sensoryczną

- A. sałaty.
- B. ogórka.
- C. marchwi.
- D. pomidora.

Zadanie 2.

Optymalna temperatura przechowywania *sera fety* wynosi

- A. $-1 \div 1^{\circ}\text{C}$
- B. $2 \div 6^{\circ}\text{C}$
- C. $8 \div 12^{\circ}\text{C}$
- D. $14 \div 18^{\circ}\text{C}$

Zadanie 3.

Do warzyw trwałych pod względem czasu przechowywania zalicza się

- A. rzodkiewkę.
- B. szpinak.
- C. cebulę.
- D. brokuł.

Zadanie 4.

Ragout to potrawa

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

Zadanie 5.

Który proces obróbki cieplnej należy zastosować, sporządzając naleśniki biszkoptowe?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Pieczenie.
- D. Gotowanie.

Zadanie 6.

Z którego warzywa **nie sporządza** się surówek?

- A. Kalafiora.
- B. Karczocha.
- C. Kapusty białej.
- D. Selera naciowego.

Zadanie 7.

Jednym ze składników *salatki caprese* jest ser

- A. mascarpone.
- B. camembert.
- C. gorgonzola.
- D. mozzarella.

Zadanie 8.

Który deser sporządza się z wymienionych w tabeli surowców?

- A. Lody truskawkowe.
- B. Kisiel truskawkowy.
- C. Pudding truskawkowy.
- D. Galaretkę truskawkową.

Surowce
truskawki
woda
cukier
żelatyna
kwasy cytrynowy

Zadanie 9.

Do sporządzenia drinka *Bloody Mary* należy użyć soku

- A. jabłkowego.
- B. buraczanego.
- C. pomidorowego.
- D. pomarańczowego.

Zadanie 10.

Sprzęt służący do przygotowania fondue serowego przedstawiony jest na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 11.

Które elementy wchodzi w skład *shakera bostońskiego*?

- A. Kubek mikserowy, głowica z sitkiem i przykrywką.
- B. Kubek mikserowy z sitkiem oraz przykrywką.
- C. Dwa kubki mikserowe szklany i metalowy.
- D. Dwa metalowe kubki mikserowe bez sitka.

Zadanie 12.

Do krojenia nabiału zgodnie z systemem HACCP należy stosować deski koloru

- A. białego.
- B. żółtego.
- C. zielonego.
- D. czerwonego.

Zadanie 13.

Korzystając z informacji zawartych w tabeli, oblicz ile kilogramów kwaśnych jabłek potrzeba do sporządzenia 50 porcji surówki z pora.

- A. 0,15 kg
- B. 0,30 kg
- C. 1,20 kg
- D. 1,50 kg

<i>Normatyw surowcowy na 10 porcji surówki z porów</i>	
Surowiec	Ilość
por	1 250 g
kwaśne jabłka	300 g
marchew	50 g
majonez	150 g
cukier	10 g
sól	do smaku

Zadanie 14.

Którą potrawę sporządzi kucharz, posługując się normatywem surowcowym z tabeli?

- A. Naleśniki z serem.
- B. Kluski leniwe.
- C. Kluski śląskie.
- D. Kopytka.

Normatyw surowcowy	
Składniki	Ilość
Ser twarogowy	800 g
Jaja	4 szt.
Cukier	60 g
Mąka pszenna	250 g
Masło do polania	50 g
Bułka tarta do posypania	20 g
Sól	do smaku

Zadanie 15.

Do sporządzenia 6 porcji *Sangrii* wykorzystuje się 750 ml wina czerwonego, 240 ml soku pomarańczowego, 40 ml koniaku i 45 g cukru. Oblicz ile wina i soku pomarańczowego należy przygotować do sporządzenia 16 porcji napoju.

- A. Wino czerwone 0,2 l, sok pomarańczowy 0,64 l
- B. Wino czerwone 0,2 l, sok pomarańczowy 6,4 l
- C. Wino czerwone 2 l, sok pomarańczowy 0,64 l
- D. Wino czerwone 2 l, sok pomarańczowy 6,4 l

Zadanie 16.



Na rysunkach przedstawiono kolejne etapy wykonania

- A. twista.
- B. crusty.
- C. zesta.
- D. garni.

Zadanie 17.

Pieczyczo należy podać gościowi na talerz płaski o średnicy

- A. 28 cm
- B. 23 cm
- C. 19 cm
- D. 17 cm

Zadanie 18.

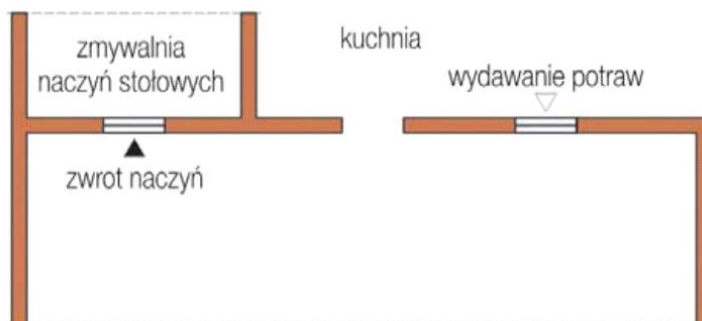
Skrót GMP oznacza

- A. dobrą praktykę higieniczną.
- B. dobrą praktykę produkcyjną.
- C. analizę krytycznych punktów kontroli.
- D. wyłącznie surowce z upraw ekologicznych.

Zadanie 19.

Który system ekspedycji stosowany w zakładach gastronomicznych samoobsługowych przedstawiony został na rysunku?

- A. Liniowy.
- B. Stoiskowy.
- C. Okienkowy.
- D. Schodkowy.



Zadanie 20.

W brygadowym systemie obsługi konsumentów kelnerzy mogą jednocześnie obsłużyć od

- A. 20 do 50 gości.
- B. 60 do 100 gości.
- C. 120 do 150 gości.
- D. 170 do 200 gości.

Zadanie 21.

Która z osób zatrudnionych w restauracji należy do grupy pracowników usługowych?

- A. Kucharz.
- B. Cukiernik.
- C. Sommelier.
- D. Magazynier.

Zadanie 22.

Na rysunku miejsce ustawienia gobleta do wody oznaczone zostało cyfrą

- A. 1
- B. 2
- C. 3
- D. 4



Zadanie 23.

Lunch należy podawać w godzinach

- A. 7:00÷10:00
- B. 10:00÷12:00
- C. 12:00÷15:00
- D. 15:00÷17:00

Zadanie 24.

Kelner porusza się wokół stołu w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, jeżeli serwuje gościom

- A. zupę z kubka.
- B. napój w filiżance.
- C. deser w pucharku.
- D. zakąskę z półmiska.

Zadanie 25.

<i>Zamówienie</i>	
Zakąska zimna	Śledź marynowany z suszonymi pomidorami
Dodatek do zakąski zimnej	Pieczycwo mieszane
Napój alkoholowy	Wódka czysta

Na podstawie zamieszczonego w tabeli zamówienia wskaż kolejne czynności obsługi gościa serwisem francuskim.

- A. Serwowanie napoju alkoholowego, serwowanie dodatku do zakąski zimnej, przygotowanie nakrycia, serwowanie zakąski.
- B. Przygotowanie nakrycia, serwowanie napoju alkoholowego, serwowanie zakąski zimnej, serwowanie dodatku do zakąski zimnej.
- C. Przygotowanie nakrycia, serwowanie dodatku do zakąski zimnej, serwowanie napoju alkoholowego, serwowanie zakąski zimnej.
- D. Serwowanie dodatku do zakąski zimnej, serwowanie zakąski zimnej, przygotowanie nakrycia, serwowanie napoju alkoholowego.

Zadanie 26.

Jarzyny zamówione jako dodatek do karkówki w sosie pieczeniowym z kluskami kładzionymi należy podać na

- A. oddzielnym talerzu ustawionym powyżej nakrycia.
- B. oddzielnym talerzu ustawionym po lewej stronie nakrycia.
- C. oddzielnym talerzu ustawionym po prawej stronie nakrycia.
- D. talerzu do dania głównego razem z karkówką w sosie i kluskami.

Zadanie 27.

Typowym daniem śniadaniowym kuchni hiszpańskiej jest

- A. churros z gorącą czekoladą.
- B. wędzony łosoś ze świeżym koperkiem.
- C. brązowy kozi ser przygotowany na słodko.
- D. tost ze świeżymi owocami i bitą śmietaną.

Zadanie 28.

Którą potrawę należy zaliczyć do dań koszernych podawanych w kuchni żydowskiej?

- A. Kaczkę pieczoną z jabłkami.
- B. Gulasz z szynki wieprzowej.
- C. Krewetki duszone w białym winie.
- D. Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym.

Zadanie 29.

Gościom z Francji do każdego posiłku należy zaproponować

- A. kawę i sok owocowy.
- B. piwo i wodę gazowaną.
- C. herbatę i sok warzywny.
- D. wino i wodę niegazowaną.

Zadanie 30.

Gość, który zamówił omlet biskoptowy, otrzyma deser

- A. zimny.
- B. gorący.
- C. płonący.
- D. mrożony.

Zadanie 31.

Kawa *caffè latte* powstaje z kawy espresso z dodatkiem

- A. syropu czekoladowego.
- B. lodów waniliowych.
- C. spienionego mleka.
- D. skórki cytrynowej.

Zadanie 32.

Do nakrycia stołu bankietowego o średnicy 185 cm należy przeznaczyć obrus o średnicy

- A. 185 cm
- B. 205 cm
- C. 225 cm
- D. 245 cm

Zadanie 33.

Wyporcjowane musy i kremy należy podawać w

- A. gobletach.
- B. kokilkach.
- C. gerydonach.
- D. pucharkach.

Zadanie 34.

Sztućce do pstrąga pieczonego przedstawione są na rysunku



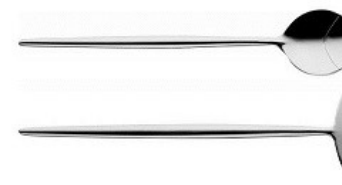
A.



B.



C.



D.

Zadanie 35.

Które owoce wykorzystano do dekoracji drinków przedstawionych na rysunku?

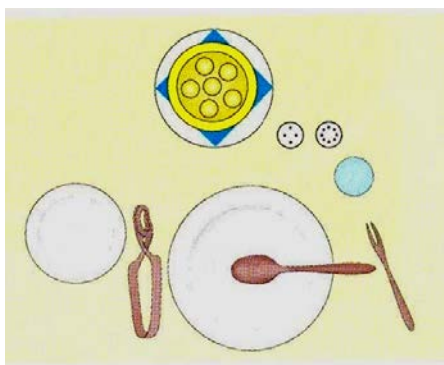
- A. Liczi.
- B. Pitaji.
- C. Karamboli.
- D. Miechunki.



Zadanie 36.

Przedstawione na rysunku nakrycie przygotowane zostało do podania

- A. ostryg.
- B. kawioru.
- C. langusty.
- D. ślimaków.



Zadanie 37.

Którą technikę przygotowania potrawy przedstawiono na rysunku?

- A. Flambirowanie.
- B. Tranżerowanie.
- C. Filetowanie.
- D. Trybowanie.



Zadanie 38.

Którą z metod podawania potraw i napojów należy zastosować, jeśli goście zamówili przyjęcie w stylu rodzinnym?

- A. Niemiecką.
- B. Francuską.
- C. Angielską.
- D. Rosyjską.

Zadanie 39.

Suflet bananowy należy podać gościom metodą

- A. rosyjską.
- B. angielską.
- C. francuską.
- D. niemiecką.

Zadanie 40.

Na którym przyjęciu do zadań kelnera należy roznoszenie na tacach wyporcjowanych napojów i drobnych przekąsek?

- A. Przyjęciu koktajlowym.
- B. Przyjęciu mieszanym.
- C. Oficjalnym obiedzie.
- D. Uroczystej kolacji.