

Arkusze 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**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.09-01-19.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZEŚĆ PRAKTYCZNA

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z obsługą gości zgodnie z przyjętym przez kelnera zamówieniem.

Pracownik restauracji przyjął zgłoszenie rezerwacji stolika na obiad, złożone przez dwóch gości, którzy zamówili takie same zestawy potraw.

Dobierz, uwzględniając zamówienia przyjęte od gości, z karty menu restauracji zimną zakąskę z mięsa zwierząt rzeźnych, do której konsumenci zamówili już pieczywo, oliwę i marynaty, jarską zupę z dodatkiem oraz napój alkoholowy do dania głównego. Uzupełnij Tabelę 1. *Karta zamówienia gości*, uwzględniając wszystkie zamówione oraz dobrane potrawy i napoje.

Oblicz, korzystając z normatywu surowcowego na 5 porcji kremu sułtańskiego niezbędną ilość surowców do przygotowania 2 porcji tego kremu, uzupełniając Tabelę 2. *Normatyw surowcowy na 2 porcje kremu sułtańskiego*.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do nakrycia stołu.

Nakryj stół do zamówionego menu, uwzględnij elementy dekoracyjne.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia deseru.

Sporządź dwie porcje deseru – kremu sułtańskiego zgodnie z obliczonym przez siebie normatywem surowcowym i sposobem wykonania zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym. Wszystkie surowce z wyjątkiem cukru pudru i kakao zostały odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Cukier puder i kakao pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających, oznaczonego nazwą Magazyn, a następnie odważ.

Dobierz zastawę stołową do podania gościom deseru. Uporządkuj nakrycia gości, a następnie podaj dwie porcje deseru.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania deseru.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś deser, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce, z którego go pobrałeś. Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Zamówienie gości		
Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna	<i>Dobiera kelner</i>	Pieczyno, oliwa, marynaty
Zupa	<i>Dobiera kelner</i>	<i>Dobiera kelner</i>
Danie główne	Pierś z kurczaka faszerowana cukinią i grillowaną papryką w sosie serowym	Ziemniaki opiekane, zestaw surówek
Wino do dania głównego	<i>Dobiera kelner</i>	X
Deser	Krem sułtański	
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana	
Napoje bezalkoholowe gorące	Café latte macchiato	

Karta menu restauracji (fragment)

Zakąski zimne	
Jaja faszerowane avocado	Indyk na musie z brzoskwiń
Befszyk tatarski	Koktajl z owoców morza
Sałata z fetą i oliwkami w dressingu ziołowym	Tatar z łososia
Rolada drobiowa z orzechami	Sałatka caprese
Zupy	
Żurek staropolski z kiełbasą	Flaki wołowe
Rosół drobiowy	Krem z morszczuka z chipsem selerowym
Krem z pomidorów z nuta bazylii	Grochówka
Dodatki do zup	
Grzanki czosnkowe	Kołoduny litewskie
Pasztecik z kapustą i grzybami z ciasta francuskiego	Uszka z pieczarkami
Groszek ptysiowy	Przepiórcze jaja
Napoje alkoholowe	
Wino musujące red dry	Wino white sweet
Wino musujące white semi sweet	Wino red dry
Wino white dry	Wino red semi sweet
Wino white semi sweet	Wino red sweet

Normatyw surowcowy i sposób sporządzania kremu sułtańskiego

Nazwa surowca	Ilość surowca na 5 porcji [g]	Sposób wykonania
Śmietanka 30% tłuszczu	500	– przygotuj szklaną zastawę stołową do podania kremu, – umyj i odsącz rodzynki, – migdały sparz, obierz i rozdrobnij, – schłodzoną śmietankę ubij na sztywną masę, – dodaj cukier puder pod koniec ubijania śmietanki, – połowę ubitej śmietanki połącz z rodzynkami i migdałami (pozostaw część bakalii do dekoracji), – pozostałą część śmietanki połącz z przesianym kakao, – dno przygotowanej zastawy wyłóż bezami, następnie przełóż śmietankę z bakalią i śmietankę kakaową, – udekoruj deser wykorzystując pozostałe bakalie i bezę.
Cukier puder	20	
Kakao w proszku	20	
Rodzynki	50	
Migdały całe	25	
Bezy	100	

Czas na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- karta zamówienia gości – Tabela 1,
- normatyw surowcowy na 2 porcje kremu sułtańskiego – Tabela 2,
- stół nakryty białą zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości,
- dwie porcje kremu sułtańskiego,

oraz 2 przebiegi:

- nakrywania stołu,
- sporządzania i podania dwóch porcji kremu sułtańskiego.

Tabela 1.

Karta zamówienia gości

Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna		
Zupa		
Danie główne		
Wino do dania głównego		
Deser		
Napoje bezalkoholowe zimne		
Napoje bezalkoholowe gorące		

Tabela 2.

Normatyw surowcowy na 2 porcje kremu sultańskiego

Nazwa surowca	Ilość surowca na 5 porcji [g]	Ilość surowca na 2 porcje [g]
Śmietanka 30% tłuszczu	500	
Cukier puder	20	
Kakao w proszku	20	
Rodzynki	50	
Migdały całe	25	
Bezy	100	