

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja usług gastronomicznych

Oznaczenie
kwalifikacji:

TG.11

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

TG.11-01-ceniania

Wersja arkusza:

ia

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny UWAGA! Dopuszcza się inne zapisy poprawne merytorycznie
R.1	Rezultat 1: Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji - Formularz 1.
	<i>zapisane:</i>
R.1.1	napój alkoholowy na toast: prosecco treviso extra dry
R.1.2	zupa: rosół z makaronem
R.1.3	danie gorące I: dorada grillowana z pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami lub pieczony filet z łososia z duszonym bobem w sosie śmietanowym i kluskami kładzionymi
R.1.4	napój alkoholowy do dania gorącego I: riesling dry
R.1.5	pozostałe desery: kruche babeczki z owocami, sernik wiedeński, świeże owoce
R.1.6	danie gorące II: rolada wołowa z boczkiem wędzonym, ziemniaki drażone, glazurowane buraczki
R.1.7	napój alkoholowy do dania gorącego II: merlot sec
R.1.8	razem koszt konsumpcji na 1 osobę [zł]: 190,00 lub 192,00
R.1.9	koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego [zł]: 7 980,00 lub 8 064,00
R.1.10	koszt konsumpcji dla 42 uczestników spełnia warunki określone w zamówieniu, tj. nie przekracza kwoty [zł]: 8 250,00
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów zamówienia - Formularz 2.
	<i>zapisane:</i>
R.2.1	dekoracja kwiatowa altany [zł]: 500,00 czerwony dywan [zł]: 250,00 przygotowanie oranżerii z ustawieniem krzeseł [zł]: 294,00
R.2.2	oprawa muzyczna [zł]: 1 000,00 nagłośnienie oranżerii [zł]: 150,00
R.2.3	razem koszty ceremonii ślubnej w oranżerii [zł]: 2 194,00
R.2.4	DJ [zł]: 500,00 kamerzysta [zł]: 750,00
R.2.5	drink bar z napojami alkoholowymi [zł]: 2 100,00 tort weselny z cukierni "Helena" dla 50 osób [zł]: 450,00
R.2.6	razem koszt usług dodatkowych [zł]: 3 800,00
R.2.7	razem koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii i usług dodatkowych [zł]: 5 994,00
R.2.8	całkowity koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii i usług dodatkowych oraz koszt konsumpcji [zł]: 13 974,00 lub 14 058,00
R.2.9	kwota zaliczki 20% do wpłacenia w dniu podpisania umowy [zł]: 2 794,80 lub 2 811,60 lub poprawnie obliczona wartość 20% z R.2.8
R.2.10	całkowity koszt organizacji ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego spełnia warunki określone w zamówieniu, tj. nie przekracza kwoty [zł]: 14 250,00
R.3	Rezultat 3: Wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego - Formularz 3.
	<i>w wierszach zapisane odpowiednio:</i>
R.3.1	danie gorące I; półmisek wieloporcyjowy; sztucze serwisowe
R.3.2	danie gorące I; talerze płaskie ϕ 28 cm; noże do ryb i widelce do ryb lub noże stołowe duże i widelce stołowe duże
R.3.3	napój alkoholowy do dania gorącego I; kieliszki do wina białego
R.3.4	tort weselny: widelce małe, talerze płaskie ϕ 19 cm
R.3.5	tort weselny: noże do tortu, łopatką do tortu
R.3.6	tort weselny: wózek kelnerski

R.4	Rezultat 4: Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego - Formularz 4.
	<i>na schemacie sali restauracyjnej naszkicowane i oznaczone:</i>
R.4.1	stół w kształcie litery T
R.4.2	miejsce/miejsca usadzenia młodej pary oznaczono literami MP
R.4.3	młoda para usadzona przy zewnętrznej głównej części stołu
R.4.4	miejsca usadzenia świadków z osobami towarzyszącymi oznaczono literami Ś+T
R.4.5	miejsca dla dwóch świadków z osobami towarzyszącymi
R.4.6	świadkowie z osobami towarzyszącymi usadzeni przy zewnętrznej głównej części stołu po obu stronach młodej pary
R.4.7	pozostali uczestnicy przyjęcia - każdy oznaczony literą X (zaznaczono 36 uczestników)
R.4.8	pozostali uczestnicy przyjęcia usadzeni przy dłuższych bokach stołu po jego obu stronach, liczba usadzonych uczestników po obu stronach stołu jest taka sama
R.4.9	dłuższe boki stołu równoległe do miejsca przeznaczonego do tańczenia, stół nie zastawia wejścia do sali i rozdzielni kelnerskiej
R.5	Rezultat 5: Harmonogram obsługi gości przez kelnerów - Formularz 5.
	<i>zapisane:</i>
R.5.1	podanie napojów bezalkoholowych zimnych serwisem rosyjskim
R.5.2	godzina 16:40, serwowanie wina musującego (toast)
R.5.3	zachowana kolejność serwowania potraw: zupa, danie gorące I, deser
R.5.4	serwowanie dania gorącego I serwisem francuskim
R.5.5	podanie wina/napoju alkoholowego przed daniem gorącym I i daniem gorącym II
R.5.6	godzina 19:30, serwowanie tortu weselnego serwisem angielskim
R.5.7	serwowanie deseru, dania gorącego II serwisem niemieckim
R.5.8	godzina 18:00, uwzględnione podanie zakąsek i pozostałych deserów serwisem rosyjskim
R.5.9	uwzględnione porządkowanie stołu co najmniej jeden raz
R.5.10	harmonogram pracy kelnerów ujęty w przedziale godzinowym od 16:30-22:30