

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

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.12**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

T.12-01-16.05

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE Rok 2016 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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 14 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

Hotel Dolina Warty**** w Załęczu Wielkim otrzymał zamówienie na zorganizowanie przyjęcia weselnego wraz z innymi usługami hotelarskimi.

Korzystając z zamówienia na usługi hotelarskie, danych potrzebnych do zawarcia umowy, oferty hotelu Dolina Warty****, grafiku rezerwacji na sierpień 2016 r. oraz wiadomości e-mail od pani Laury Fox w języku obcym sporządź:

- dokumenty związane przyjęciem i organizacją usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie: kosztorys przyjęcia weselnego, umowę organizacji przyjęcia weselnego, zamówienie na zestawy śniadaniowe do pokoju,
- dokumenty związane z utrzymaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych z dnia 20.08.2016 r. godz. 9⁰⁰: raport dla pokojowych, listę kontrolną służby piętér dotyczącą sprzątnięcia codziennego dla apartamentu 310,
- dokument związany z pobytem gości: kwit parkingowy.

Druki potrzebne do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wszystkie dokumenty należy sporządzić w języku polskim.

Zamówienie na usługi hotelarskie

Michał Połczyński
ul. Wieluńska 27
98-330 Pajęczno
m.polczynski@wp.pl
tel. 765 432 123

Pajęczno, 5.09.2015 r.

Hotel Dolina Warty****
Załęcze Wielkie 90
98-335 Pątnów

Szanowni Państwo,

po zapoznaniu się z ofertą Waszego hotelu chciałbym razem z moją narzeczoną zorganizować w „Dolinie Warty” dnia 20.08.2016 r. nasze przyjęcie weselne, dla 80 dorosłych osób.

Z oferowanych zestawów menu weselnych wybraliśmy zestaw z trzema ciepłymi kolacjami. Zamawiam także tort raffaello z ananasek oraz drink-bar z pokazem barmańskim w stylu Flair.

Dodatkowo proszę o rezerwację apartamentu dla nas oraz 2 pokoi Junior Suite dla naszych rodziców w terminie 20-21.08.2016 r. Bardzo proszę o wstawienie do naszego apartamentu dnia 20.08.2016 r. późnym wieczorem butelki szampana oraz dekoracji kwiatowej.

Zamawiam również obiady dnia 21.08.2016 r. dla 6 osób, które korzystały z noclegu. W związku z tym chcielibyśmy przedłużyć pobyt w hotelu do godziny 18⁰⁰.

Dnia 21.08.2016 r. proszę o dostarczenie śniadania do naszego apartamentu i pokoi naszych rodziców. Szczegóły dotyczące wyboru rodzaju śniadania prześle e-mailem moja narzeczona Laura Fox w terminie późniejszym.

Do Załęcza przyjedziemy samochodem – Renault Megane III Cabrio, nr rejestracyjny EPJ 24521, który chciałbym w trakcie pobytu pozostawić na hotelowym parkingu strzeżonym.

Umowę dotyczącą organizacji wesela podpiszę z Państwem dnia 01.10.2015 r.

Należność za pobyt ureguluję kartą płatniczą Master Card w dniu wyjazdu po otrzymaniu faktury.

Z poważaniem

Michał Połczyński

Dane potrzebne do zawarcia umowy

Michał Połczyński
ul. Wieluńska 27
98-330 Pajęczno
seria i nr dowodu osobistego: ABA 223587
m.polczynski@wp.pl
tel. 765 432 123

Reprezentant hotelu podpisujący umowę organizacji przyjęcia weselnego

Anna Rusowska

Oferta hotelu Dolina Warty****

Hotel Dolina Warty****
Załęcze Wielkie 90
98-335 Pątnów
NIP 833 296 74 07
tel. +48(43)222 33 44 fax +48(43)222 33 45
e-mail: zalecze@dolinawarty.com.pl
www.dolinawarty.pl

Hotel Dolina Warty**** położony jest na terenie Załęczańskiego Parku Krajobrazowego. Obszar ten zajmuje północno-wschodnią część Wyżyny Wieluńskiej. Osią parku jest dolina Warty. Wielki Łuk Warty należy do najpiękniejszych przełomowych odcinków dolin rzecznych w naszym kraju.

Tak piękne otoczenie to doskonałe miejsce do organizacji wymarzonego przyjęcia weselnego. Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, dbając przy tym o najdrobniejszy szczegół.

Dążymy do tego, by dzień ślubu zapisał się jako niezapomniane przeżycie i pozostał we wspomnieniach Państwa Młodych, jak również Gości Weselnych. Zapewniamy, że powierzając nam organizację przyjęcia weselnego dokonują Państwo trafnego wyboru.

Oferujemy pokoje hotelowe dla gości w bardzo atrakcyjnych cenach, komfortowo wyposażone.

Honorujemy karty płatnicze: VISA-Electron, VISA, Maestro, Master Card.

Cennik pokoi za dobę

| Typ pokoju | w miesiącach lipiec – sierpień | w miesiącach pozostałych |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|
| Pokój 1-osobowy | 180 zł | 150 zł |
| Pokój 2-osobowy | 250 zł | 180 zł |
| Junior Suite (pokój 2 –osobowy) | 320 zł | 250 zł |
| Apartament dla Pary Młodej ze śniadaniem serwowanym do pokoju | GRATIS | GRATIS |

Ceny noclegu zawierają: śniadanie serwowane do pokoju, depozyt, parking strzeżony oraz podatek VAT.

Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 12⁰⁰, a kończy o godz. 14⁰⁰.

Dla gości weselnych i Pary Młodej istnieje możliwość przedłużenia bezpłatnie doby hotelowej do godziny 18⁰⁰.

Cennik usług:

- obiad w restauracji hotelowej – 50 zł/os.
- kolacja w restauracji hotelowej – 30 zł/os.
- szampan – 150 zł/szt.
- drink-bar z pokazem barmańskim w stylu Flair – 2 500 zł/usługa
- dekoracja kwiatowa pokoju – 150 zł/usługa

Menu weselne I

Obiad:

- rosół z makaronem
- danie główne: mięsa 3 szt./os.
 - filet z kurczaka w chrupiącej serowej panierce
 - pieczony udziec z kurczaka
 - karczek duszony
 - schab faszerowany pieczarkami
 - rolada śląska
 - de volaille
- dodatki: kluski śląskie, ziemniaki
- surówki: czerwona kapusta, mizeria, wiosenna

Deser: panna cotta na musie malinowym

Zimna płyta:

- 2 rodzaje sałatek
- półmisek mięs pieczonych, podawanych z dipem
- półmisek wędlin 4 gatunki
- ryby na kwaśno (do wyboru)
- śledzie (do wyboru)
- galaretki mięsne (do wyboru)
- mini sushi
- deska serów
- tartinki (kanapeczki na krakersach, z wędzonym łososiem, pastą serową)
- pieczywo

Ciepłe kolacje:

- sakiewka schabowa z runem leśnym, oprószona kielkami, podawana z obsmażonymi kopytkami i surówką
- łódeczka drobiowa nadziewana piklami i boczkiem, z gargamelkami i sałatką z czerwonych buraczków
- szynka bankietowa podawana w plastrach, z opiekаныmi ziemniaczkami, zasmażaną kapustą i chrzanem
- barszcz czerwony z krokietem

Cena: 170 zł/osoba

Menu weselne II

Obiad:

- rosół z makaronem
- danie główne: mięsa 3 szt./os.
 - tradycyjny kotlet schabowy w panierce
 - pieczony udziec z kurczaka
 - karczek duszony
 - schab faszerowany pieczarkami
 - rolada śląska
 - de volaille
- dodatki: kluski śląskie, ziemniaki
- surówki: czerwona kapusta, mizeria, wiosenna

Deser: puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Zimna płyta:

- 2 rodzaje sałatek
- półmisek mięs pieczonych, podawanych z dipem
- półmisek wędlin 4 gatunki
- ryby na kwaśno (do wyboru)
- śledzie (do wyboru)
- galaretki mięsne (do wyboru)
- deska serów
- tartinki (kanapeczki na krakersach, z wędzonym łososiem, pastą serową)
- pieczywo

Ciepłe kolacje:

- karczek w sosie borowikowym, podawany z kopytkami i sałatką z ogórka kiszzonego
- grillowany kurczak w boczku, podany na lustrze sosu porzeczkowego, z kotlecikami ryżowymi i sałatką
- barszcz czerwony z krokietem

Cena: 150 zł/osoba

Torty weselne

| Rodzaj tortu | Wielkość tortu/cena | | |
|---|---------------------|-----------|------------|
| | 50 porcji | 80 porcji | 100 porcji |
| Tort mascarpone z owocami | 450 zł | 700 zł | 900 zł |
| Tort ganache z ciemnej czekolady z powidłami wiśniowymi | 550 zł | 800 zł | 1 100 zł |
| Tort raffaello z ananasem | 650 zł | 900 zł | 1 300 zł |

Wszystkie podane ceny są cenami brutto.

Grafik rezerwacji – sierpień 2016 r.

| Data Nr pokoju | 16.08 | 17.08 | 18.08 | 19.08 | 20.08 | 21.08 | 22.08 |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 101 DBL | | | R | R | | | R |
| 102 DBL | | | R | R | | | R |
| 103 SGL | R | R | R | | | R | R |
| 104 SGL | R | R | R | | | R | R |
| 105 DBL | R | R | R | R | | | R |
| 106 DBL | R | R | R | | | | R |
| 107 DBL | R | R | R | | | | R |
| 108 DBL | R | R | R | | | | R |
| 109 JS | R | R | R | R | RP | | R |
| 110 JS | R | R | R | R | RP | | R |
| 201 DBL | | R | R | R | R | R | R |
| 202 DBL | | | | R | R | | |
| 203 SGL | R | R | R | | | | |
| 204 SGL | R | R | R | R | R | | R |
| 205 DBL | R | R | R | R | | | R |
| 206 DBL | R | R | R | R | | | R |
| 207 DBL | R | R | R | R | | | R |
| 208 DBL | R | R | R | R | | | R |
| 209 SGL | | | | R | R | R | R |
| 210 A | R | R | R | | R | | R |
| 301 DBL | R | R | R | | R | | R |
| 302 DBL | RE | RE | RE | RE | RE | RE | RE |
| 303 SGL | | | | | | | R |
| 304 SGL | | | R | R | | | |
| 305 DBL | RE | RE | RE | RE | RE | RE | RE |
| 306 DBL | | | | | R | | |
| 307 DBL | | | | | R | | R |
| 308 DBL | R | R | R | R | R | R | R |
| 309 SGL | R | R | R | R | | | R |
| 310 A | R | R | R | R | RP | | |

Legenda:

R – rezerwacja

RE – remont – pokój wyłączony z użytku

RP – rezerwacja dla Pana Połczyńskiego

Wiadomość e-mail od pani Laury Fox – język angielski

from: laurafox@gmail.com
to: zalecze@dolinawarty.com.pl
sent on: August 18, 2016 14:30
subject: Breakfast – room service order

Dear Sir/Madame,

following our previous arrangements, I would like to inform you about the breakfast sets we have selected from the hotel's room service offer, and their delivery time on August 21st, 2016.

I would like to order the local breakfast with apple juice and coffee for my future husband and myself at 11 a.m., and English breakfast with orange juice and tea for our parents at 10 a.m.

Sincerely,
Laura Fox

Wiadomość e-mail od pani Laury Fox – język niemiecki

von: laurafox@gmail.com
an: zalecze@dolinawarty.com.pl
abgesandt: am 18. August 2016, 14.30 Uhr
betreff: Vorbestellung des Frühstücks auf Zimmer

Sehr geehrte Herrschaften,

unseren früheren Bestimmungen gemäß, möchte ich Ihnen Informationen, die die Wahl der vom Hotel angebotenen Zimmerfrühstücksvarianten und ihre Servicezeit am 21. August 2016 betreffen, übermitteln.

Für mich und meinen zukünftigen Mann bestelle ich das regionale Frühstück mit Apfelsaft und Kaffee um 11⁰⁰ Uhr, für unsere Eltern das englische Frühstück mit Orangensaft und Tee um 10⁰⁰ Uhr.

Mit herzlichen Grüßen
Laura Fox

Wiadomość e-mail od pani Laury Fox – język francuski

de: laurafox@gmail.com
à: zalecze@dolinawarty.com.pl
envoyé le: 18 août 2016 14 h 30
sujet: Petit déjeuner dans la chambre

Mesdames et Messieurs,

conformément à des accords précédents, je tiens à transmettre les informations sur le choix des ensembles de petit déjeuner offert par l'hôtel dans la chambre et les heures de les distribuer dans la journée du 21 août 2016.

Pour moi et mon futur mari on commande un petit déjeuner régional avec du jus de pomme et du café à 11 h 00, pour nos parents un petit déjeuner anglais avec du jus d'orange et du thé à 10 h 00.

Cordialement,
Laura Fox

Wiadomość e-mail od pani Laury Fox – język rosyjski

от кого: laurafox@gmail.com
кому: zalecze@dolinawarty.com.pl
отправлено: 18 августа 2016 г. 14:30
тема: Заказ завтрака в номер

Уважаемые Господа,
в соответствии с предыдущими определениями я хотела бы передать информации, касающиеся выбора видов завтраков предлагаемых гостиницей в номер, а также время их доставки 21-ого августа 2016 года. Для меня и моего будущего мужа заказываю региональный завтрак с яблочным соком и кофе в 11 часов, для наших родителей английский завтрак с апельсиновым соком и чаем в 10 часов.

С уважением
Laura Fox

Час przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 6 rezultatów:

- Kosztorys przyjęcia weselnego,
- Umowa organizacji przyjęcia weselnego,
- Zamówienie na zestawy śniadaniowe do pokoju,
- Raport dla pokojowych,
- Lista kontrolna służby pięter – jednostka mieszkalna,
- Kwit parkingowy.

Hotel Dolina Warty****

Załącze Wielkie 90, 98-335 Pątnów

tel. +48(43)222 33 44, fax +48(43)222 33 45

e-mail: zalecze@dolinawarty.com.pl

www.dolinawarty.pl

| Kosztorys przyjęcia weselnego | | | | | |
|-------------------------------|--------------|------|-------|------------------------------|----------------------------|
| Imię i nazwisko zamawiającego | | | | | Termin przyjęcia weselnego |
| | | | | | |
| L.p. | Nazwa usługi | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto w zł | Wartość usługi brutto w zł |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Razem | | | | | |

Hotel Dolina Warty****
 Załęczce Wielkie 90, 98-335 Pątnów
 tel. +48(43)222 33 44, fax +48(43)222 33 45
 e-mail: zalecze@dolinawarty.com.pl
 www.dolinawarty.pl

Umowa organizacji przyjęcia weselnego

Zawarta w Załęczcu Wielkim w dniu,
 pomiędzy:
 Panią/Panem/Państwem,
 Seria i nr dowodu osobistego,
 zamieszkałym(i),
 telefon kontaktowy....., zwanym dalej Zleceniodawcą,
 a hotelem,
 reprezentowanym przez (imię i nazwisko osoby reprezentującej hotel),
 zwanym dalej Wykonawcą.

Zawarto umowę o następującej treści:

Wykonawca zlecenia zobowiązuje się do organizacji przyjęcia dla osób,
 w dniu, udostępniając obiekt hotel Dolina Warty****,
 Załęczce Wielkie 90, 98-335 Pątnów.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania z właściwą starannością posiłków i potraw wg załączonego Menu,
 którego cena od osoby na dzień podpisania umowy wynosi zł.

Wykonawca zapewnia nieodpłatnie Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem serwowanym do pokoju w dniu przyjęcia
 weselnego.

Rozliczenie kosztów poniesionych przez Wykonawcę

Wartość zamówionych usług związanych z organizacją przyjęcia
 weselnego i pobytu gości w hotelu wg załączonego kosztorysu

| | |
|------------------|--|
| słownie złotych | |
| Forma płatności | |
| Termin płatności | |

Umowę sporządzono w dwóch jednakowo brzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Podpis Zleceniodawcy | Podpis Wykonawcy |
| | |

Zamówienie na zestawy śniadaniowe do pokoju

| Numer pokoju | Liczba osób | Godzina | Rodzaj zamówionego śniadania oraz zamówione napoje |
|--------------|-------------|---------|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Raport dla pokojowych

Data:

| Nr pokoju | Status pokoju zgodnie z grafikiem | Uwagi – wymienić (zgodnie z zamówieniem <i>np. doposażenie pokoju, powitalna wstawka</i>) |
|-----------|--------------------------------------|--|
| 101 DBL | | |
| 102 DBL | | |
| 105 DBL | | |
| 109 JS | | |
| 110 JS | | |
| 201 DBL | | |
| 204 SGL | | |
| 205 DBL | | |
| 206 DBL | | |
| 207 DBL | | |
| 208 DBL | | |
| 209 SGL | | |
| 302 DBL | | |
| 304 SGL | | |
| 305 DBL | | |
| 308 DBL | | |
| 309 SGL | | |
| 310 A | | |

Status pokoi:

Z – zajęty

C – pokój na czysto

RE – remont – pokój wyłączony z użytku

Lista kontrolna służby piętér – jednostka mieszkalna

| POKÓJ NUMER | | Sprzątanie pokoju* | | DATA |
|---|-------------|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| | | na czysto <input type="checkbox"/> | przy gościu <input type="checkbox"/> | |
| POKOJOWA | Maria Kania | | | |
| PRACE CODZIENNE | | | | Wykonanie* |
| POKÓJ | | | | <input type="checkbox"/> |
| • zmiana pościeli | | | | <input type="checkbox"/> |
| • ścielenie łózek | | | | <input type="checkbox"/> |
| • wycieranie kurzu na meblach, lampach, stolarkach okiennych, parapetach, stolarkach drzwiowych, ramkach od obrazków, framugach | | | | <input type="checkbox"/> |
| • czyszczenie mebli, wnętrza szaf, szkła w minibarze | | | | <input type="checkbox"/> |
| • sprawdzanie kompletności wyposażenia szafy (wieszaki, szczotka do ubrania, akcesoria) | | | | <input type="checkbox"/> |
| • odkurzanie parkietów, dywanów | | | | <input type="checkbox"/> |
| • zmywanie podłóg | | | | <input type="checkbox"/> |
| • dyskretne porządkowanie rzeczy gości | | | | <input type="checkbox"/> |
| • sprawdzenie teczek hotelowych i ich uzupełnienie | | | | <input type="checkbox"/> |
| • sprawdzanie stanu minibarów | | | | <input type="checkbox"/> |
| • pranie i prasowanie rzeczy gości | | | | <input type="checkbox"/> |
| • sprawdzenie funkcjonowania telewizora, minibaru, klimatyzacji/ogrzewania/światła itp. | | | | <input type="checkbox"/> |
| ŁAZIENKA | | | | <input type="checkbox"/> |
| • mycie podłogi | | | | <input type="checkbox"/> |
| • czyszczenie urządzeń sanitarnych | | | | <input type="checkbox"/> |
| • polerowanie armatur i akcesoriów, ścianek/drzwi od prysznica, suszarki | | | | <input type="checkbox"/> |
| • czyszczenia lustra | | | | <input type="checkbox"/> |
| • wymiana ręczników | | | | <input type="checkbox"/> |
| • wymiana i uzupełnienie kosmetyków hotelowych | | | | <input type="checkbox"/> |
| • sprawdzenie funkcjonowania suszarki do włosów, lamp | | | | <input type="checkbox"/> |
| • sprawdzenie funkcjonowania ogrzewania podłogowego | | | | <input type="checkbox"/> |
| PRACE OKRESOWE | | | | <input type="checkbox"/> |
| • odkurzanie gzymsów gipsowych w pokojach | | | | <input type="checkbox"/> |
| • czyszczenie karniszy | | | | <input type="checkbox"/> |
| • zmiana zastón i firan | | | | <input type="checkbox"/> |
| • zmiana narzut | | | | <input type="checkbox"/> |
| • mycie okien | | | | <input type="checkbox"/> |
| • mycie stolarek drzwiowych | | | | <input type="checkbox"/> |
| • woskowanie parkietów | | | | <input type="checkbox"/> |
| • czyszczenie wnętrza minibaru, szafki z minibarem | | | | <input type="checkbox"/> |

* zaznaczyć symbolem x rodzaj sprzątanania, wykonaną czynność

Hotel Dolina Warty****

Załącze Wielkie 90, 98-335 Pątnów

tel. +48(43)222 33 44, fax +48(43)222 33 45

e-mail: zalecze@dolinawarty.com.pl

www.dolinawarty.pl

Kwit parkingowy

| | | | |
|------------------------------|------------|--|-----------|
| Imię i nazwisko | | | |
| Okres pobytu | od | | do |
| Numer pokoju | | | |
| Marka samochodu | | | |
| Nr rejestracyjny | | | |
| Podpis wystawiającego | XXX | | |

www.EgzaminZawodowy.info