

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2017

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.09-01-18.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2018

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 4 strony 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 z zakresu obsługi gości w restauracji na podstawie informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym. Pracownik restauracji przyjął zgłoszenie rezerwacji stolika dla dwóch osób na obiad i zapisał zamówione potrawy.

Dobierz, korzystając z zamówienia przyjętego od Gościa 1 oraz karty menu restauracji, dodatek do zupy, dodatek skrobiowy oraz witaminowy do dania głównego. Wpisz ich nazwy do Tabeli 1 – Karta zamówienia dla Gościa 1. Dobierz, korzystając z zamówienia przyjętego od Gościa 2 oraz karty menu restauracji, dodatki do zakąski zimnej i zupy, dodatek skrobiowy oraz witaminowy do dania głównego. Wpisz ich nazwy do Tabeli 2 – Karta zamówienia dla Gościa 2.

Nakryj stół do ustalonego menu. Oznacz na stole wizytówkami miejsca przeznaczone dla Gościa 1 i Gościa 2. Życzeniem gości jest, aby potrawy były podane serwisem niemieckim, natomiast lemoniada była serwowana z dzbanka. Do nakrycia stołu wykorzystaj białą bieliznę stołową, zastawę stołową, menaż i wazonik.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia napoju bezalkoholowego.

Sporządź 0,5 litra napoju bezalkoholowego – lemoniady, zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem sporządzenia. Surowce niezbędne do sporządzenia napoju znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym. Sporządzoną lemoniadę podaj do nakrytego stołu, serwując ją z dzbanka zgodnie z zamówieniem.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania napoju.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś napój, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce, z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Zamówienie Gości

Rodzaj potrawy	Gość 1	Gość 2
Zakąska zimna	-----	Carpaccio wołowe
Zupa	Barszcz czysty	Rosół z kury
Danie główne	Kotlet schabowy panierowany	Pulpety z dorsza w sosie koperkowym
Napój bezalkoholowy	Lemoniada	Lemoniada

Karta menu restauracji (fragment)

Dodatki do zakąsek	
Pieczywo jasne	Sos muślinowy
Masło	Sos cumberland
Karotka karmelizowana	Tzatziki
Dodatki do zup	
Grzanki czosnkowe	Groszek ptysiowy
Pasztecik z mięsem z ciasta francuskiego	Makaron domowy
Paluszki sezamowe	Chipsy warzywne
Dodatki skrobiowe do dań głównych	
Frytki	Ziemniaki z wody
Kasza gryczana	Placki ziemniaczane
Polenta z mąki kasztanowej	Makaron fusilli (świderki)
Dodatki witaminowe do dań głównych	
Marchewka z groszkiem	Kapusta zasmażana
Surówka z marchewki i jabłka	Brukselka z wody

Normatyw surowcowy i sposób sporządzenia lemoniady

Normatyw surowcowy na 0,5 litra napoju	Sposób wykonania
<ul style="list-style-type: none"> – woda mineralna niegazowana 0,5 l, – limonka 2 szt., – cukier 2 łyżeczki, – świeża mięta – kilka listków do smaku. 	<ul style="list-style-type: none"> – przygotować dzbanek do sporządzenia napoju, – przeprowadzić obróbkę wstępną limonek, – jedną limonkę przeciąć na połowę i wycisnąć sok, – drugą limonkę pokroić w plastry równej grubości, – wlać wodę do dzbanka, dodać wyciśnięty sok oraz cukier, mieszać do całkowitego rozpuszczenia, – dodać miętę i plasterki limonki.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- karta zamówienia dla Gościa 1,
- karta zamówienia dla Gościa 2,
- stół nakryty białą stołową,
- stół nakryty do zamówienia złożonego przez Gościa 1,
- stół nakryty do zamówienia złożonego przez Gościa 2,
- lemoniada 0,5 l

oraz

przebieg sporządzenia 0,5 litra lemoniady oraz jej podania.

Tabela 1.

Karta zamówienia dla Gościa 1

Rodzaj potrawy	Danie/napój	Zaproponowany dodatek
Zupa	Barszcz czysty	
Danie główne	Kotlet schabowy panierowany	witaminowy:
		skrobiowy:
Napój bezalkoholowy	Lemoniada	

Tabela 2.

Karta zamówienia dla Gościa 2

Rodzaj potrawy	Danie/napój	Zaproponowany dodatek
Zakąska zimna	Carpaccio wołowe	
Zupa	Rosół z kury	
Danie główne	Pulpety z dorsza	witaminowy:
		skrobiowy:
Napój bezalkoholowy	Lemoniada	

www.EgzaminZawodowy.info