

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

Układ graficzny © CKE 2019

**CKE** **CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.01**  
Wersja arkusza: **X**

**T.01-X-19.06**  
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

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

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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 kratek 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.

Single bed to określenie oznaczające

- A. koję.
- B. dostawkę.
- C. łóżko piętrowe.
- D. łóżko jednoosobowe.

### Zadanie 2.

Wstawka oznacza uzupełnienie wyposażenia pokoju hotelowego o

- A. kwiaty.
- B. żelazko.
- C. dodatkowe łóżko.
- D. dodatkową poduszkę.

### Zadanie 3.

Wskaż zgodną z procedurami kolejność prac porządkowych wykonywanych w węźle higieniczno-sanitarnym.

- A. Umycie podłogi, wyczyszczenie półki, opróżnienie kosza.
- B. Uzupełnienie ręczników, założenie nowego worka na śmieci, umycie ubikacji.
- C. Sprzątnięcie brudnych ręczników, opróżnienie kosza na śmieci, umycie kabiny prysznicowej.
- D. Uzupełnienie galanterii łazienkowej, wypolerowanie lustra, wyczyszczenie baterii umywalkowej.

### Zadanie 4.

Podstawowym rodzajem sprzątaniam w hotelu, zarówno w jednostkach mieszkalnych jak i w pomieszczeniach ogólnodostępnych, jest sprzątaniam

- A. specjalne.
- B. okresowe.
- C. sezonowe.
- D. codzienne.

### Zadanie 5.

Który z elementów wyposażenia pokoju jest obowiązkowy w hotelach każdej kategorii?

- A. Sejf.
- B. Lustro.
- C. Telefon.
- D. Lodówka.

### Zadanie 6.

Symbolem DBL oznacza się noclegi w pokoju

- A. trzyosobowym.
- B. dwuosobowym.
- C. jednoosobowym.
- D. czteroosobowym.

### Zadanie 7.

Do czyszczenia lustra należy użyć

- A. płynu do szyb.
- B. pasty z granulcami.
- C. płynu dezynfekcyjnego.
- D. płynu do stali nierdzewnej.

### Zadanie 8.

Wykonując czynności porządkowe w węźle higieniczno-sanitarnym, należy używać środków

- A. piorących.
- B. wybielających.
- C. nawilżających.
- D. dezynfekujących.

### Zadanie 9.

Otwarte drzwi j.m. z wywieszką „*Maid in room*” oznaczają, że pokój jest

- A. wietrzony.
- B. kontrolowany.
- C. gotowy do oddania.
- D. w trakcie sprzątania.

### Zadanie 10.

Dostawka przygotowana dla gościa hotelowego to

- A. dodatkowe łóżko.
- B. owoce na paterze.
- C. meble na balkonie.
- D. pudełko czekoladek.

### Zadanie 11.

Co powinna zrobić pokojowa z ręcznikami, sprzątając węzeł higieniczno-sanitarny po wyjeździe gościa?

- A. Ułożyć na półce w szafie.
- B. Pozostawić na podłodze w pokoju.
- C. Wrzucić do wózka na brudną bieliznę.
- D. Spakować do worka i zostawić w łazience.

### Zadanie 12.

Przedstawiony na rysunku wózek służy do

- A. przewozu bagażu gościa.
- B. przewozu galanterii łazienkowej.
- C. transportu zaopatrzenia kuchni hotelowej.
- D. transportu przesyłek do biura zarządu hotelu.



### Zadanie 13.

Główny przystanek windy dla gości w hotelu znajduje się na poziomie

- A. lobby.
- B. piwnicy.
- C. tarasu na dachu.
- D. najwyższego piętra.

### Zadanie 14.

Przedstawiony piktogram oznacza, że tkanina nadaje się do prania

- A. ręcznego.
- B. chemicznego.
- C. ekologicznego.
- D. mechanicznego.



### Zadanie 15.

Kto oddaje pozostawioną w pokoju, w oznaczonym worku, odzież gościa hotelowego do pralni?

- A. Inspektor pięter.
- B. Gość hotelowy.
- C. Recepcjonista.
- D. Pokojowa.

### Zadanie 16.

Wskaż główne zadanie portiera w hotelu.

- A. Otwieranie gościom drzwi.
- B. Utrzymanie czystości w pokojach.
- C. Zbieranie wywieszek klamkowych.
- D. Zanoszenie gościom bagażu do pokoju.

### Zadanie 17.

Strój pracownika housekeepingu to

- A. kitel.
- B. mundur.
- C. uniform.
- D. garnitur.

### Zadanie 18.

Po wyjeździe gościa hotelowego dokumenty pozostawione przez niego w pokoju należy

- A. wyrzucić do kosza.
- B. komisyjnie zniszczyć.
- C. pozostawić na miejscu znalezienia.
- D. przekazać kierownikowi służby pięter.

### Zadanie 19.

Mięso należy przechowywać w magazynach

- A. zasobów.
- B. chłodniczych.
- C. gospodarczych.
- D. niechłodzonych.

### Zadanie 20.

Przedstawione na rysunku urządzenie to

- A. szybkiwar.
- B. frytkownica.
- C. szafa chłodnicza.
- D. piec konwekcyjno-parowy.



### Zadanie 21.

Trzony kuchenne, płyty grzejne, patelnie, kotły warzelne i podgrzewacze, to wyposażenie

- A. chłodni.
- B. zmywalni.
- C. kuchni właściwej.
- D. magazynu żywności.

### Zadanie 22.

Rysunek przedstawia

- A. bęben.
- B. szybkiwar.
- C. podgrzewacz do talerzy.
- D. podgrzewacz do potraw.



### Zadanie 23.

Szafa przelotowa służy do

- A. wyrzucania odpadów.
- B. przechowywania napojów.
- C. składowania czystych naczyń.
- D. wystawiania gotowych potraw.

### Zadanie 24.

Bieliznę stołową układa się na stole w następującej kolejności:

- A. molton, obrus, napperon, serweta konsumencka.
- B. molton, napperon, obrus, serweta konsumencka.
- C. obrus, molton, napperon, serweta konsumencka.
- D. obrus, serweta konsumencka, molton, napperon.

### **Zadanie 25.**

Umyte i wypolerowane sztuce przechowuje się na sali konsumenckiej

- A. na ladzie barowej.
- B. w witrynie chłodniczej.
- C. na regale ekspozycyjnym.
- D. w pomocniku kelnerskim.

### **Zadanie 26.**

Płytę indukcyjną w kuchni należy czyścić

- A. płynem do mycia szyb i gąbką.
- B. druciakiem i płynem do mycia naczyń.
- C. żrącymi środkami usuwającymi tłuszcz.
- D. preparatami przeznaczonymi do płyt indukcyjnych.

### **Zadanie 27.**

Kuter służy do

- A. porcjowania mięsa, wędlin i ryb.
- B. podgrzewania gotowych dań mięsnych i rybnych.
- C. mielenia mięsa oraz mieszania go z dodatkami smakowymi.
- D. wyciskania oraz mieszania soków owocowych i warzywnych.

### **Zadanie 28.**

Nadanie kształtu zgodnie z przeznaczeniem kulinarnym to

- A. mieszanie.
- B. rozcieranie.
- C. formowanie.
- D. porcjowanie.

### **Zadanie 29.**

Deska do krojenia warzyw ma kolor

- A. biały.
- B. żółty.
- C. zielony.
- D. czerwony.

### **Zadanie 30.**

W niebieskim pojemniku należy umieszczać odpady

- A. ze szkła.
- B. z metalu.
- C. z papieru.
- D. z plastiku.

### Zadanie 31.

Dla jednej osoby przy stole w restauracji należy przygotować miejsce o szerokości minimum

- A. 40 cm
- B. 60 cm
- C. 80 cm
- D. 90 cm

### Zadanie 32.

Część boczną stołów bufetowych dekoruje się specjalnie upiętymi falbanami, czyli

- A. serwetami.
- B. moltonami.
- C. bieżnikami.
- D. skirtingami.

### Zadanie 33.

Na stolikach w sali konsumpcyjnej, oprócz zastawy stołowej, sztućców i szkła, ustawia się

- A. bemał wodny.
- B. tacę kelnerską.
- C. ekspres do kawy.
- D. menaż z przyprawami.

### Zadanie 34.

Rysunek przedstawia

- A. nóż.
- B. tarkę.
- C. prasę.
- D. obieraczkę.



### Zadanie 35.

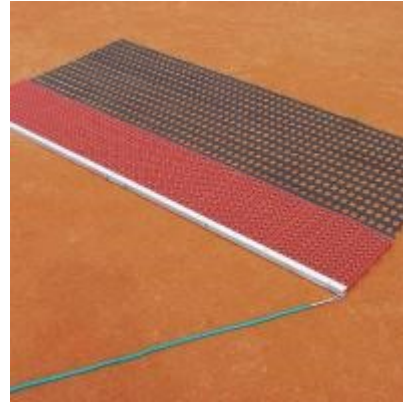
Goblet to kieliszek do

- A. wina.
- B. wody.
- C. likieru.
- D. koniaku.

### Zadanie 36.

Rysunek przedstawia

- A. siatkę leśną.
- B. matę na plażę.
- C. siatkę ogrodzenia ogrodowego.
- D. matę czyszczącą kort tenisowy.



### Zadanie 37.

Sekator służy do

- A. grabienia liści.
- B. przycinania gałęzi.
- C. spulchniania gleby.
- D. pielęgnowania trawnika.

### Zadanie 38.

Rysunek przedstawia

- A. myjkę.
- B. froterkę.
- C. kosiarkę.
- D. podkaszarkę.



### Zadanie 39.

Do konserwacji roweru **nie należy** stosować

- A. sprzętu szorującego.
- B. sprzętu czyszczącego.
- C. preparatu smarującego.
- D. preparatu polerującego.

### Zadanie 40.

Przygotowując hotelowy stok narciarski, powinno się użyć

- A. ciągnika.
- B. sycharki.
- C. pługu śnieżnego.
- D. ratraka gąsiennicowego.

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)