

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę  
z numerem PESEL i z kodem  
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.09-01-14.08**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2014**  
**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2013

**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\*,
  - symbol cyfrowy zawodu,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
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 obsługowe po uwzględnieniu informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.

Dobierz dodatki do zupy i dania głównego, zamówionych przez pierwszego i drugiego gościa. Zaproponuj napoje alkoholowe do dań głównych, zamówionych przez obu gości. Korzystaj z zamieszczonego fragmentu karty menu restauracji oraz zamówień gości. Zaproponowane dodatki do zup i dań głównych oraz napoje alkoholowe zapisz odpowiednio w kartach zamówień pierwszego i drugiego gościa. Karty zamówień do wypełnienia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Nakryj stół bielizną stołową.

Nakryj stół zastawą stołową do konsumpcji zupy krem z dodatkiem, zamówionej przez pierwszego gościa.

Nakryj stół zastawą stołową do konsumpcji naleśników z serem, zamówionych przez drugiego gościa.

Złóż serwetkę w formę wachlarza i połóż na nakryciu przygotowanym do konsumpcji naleśników z serem.

Sporządź świeży sok z pomarańczy i podaj do stołu nakrytego do konsumpcji naleśników z serem.

Podczas wykonywania soku pomarańczowego i nakrywania stołu przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś napój, pozostaw uporządkowane.

### Fragment karty menu restauracji

<b>Dodatki do zup</b>	knelki
	paszteciki
	makaron
	grozdek ptysiowy
<b>Dodatki do dań głównych</b>	kalafior z wody
	surówka z pomidorów
	buraczki zasmażane
	kapusta kiszona
	frytki
	ziemniaki z wody
	kluski kładzione

### Fragment karty win i wódek

<b>Wina</b>	
Wina musujące, białe	półsłodkie
Wina białe	wytrawne, półsłodkie, słodkie
Wina czerwone	wytrawne, półsłodkie, słodkie

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:**

- uzupełniona karta zamówienia pierwszego gościa;
- uzupełniona karta zamówienia drugiego gościa;
- nakryty stół do zupy krem z dodatkiem, zamówionej przez pierwszego gościa;
- nakryty stół do podania i konsumpcji naleśników z serem, zamówionych przez drugiego gościa;
- sporządzony i podany świeży sok z pomarańczy

oraz

przebieg wykonywania świeżego soku z pomarańczy.

**Karta zamówienia pierwszego gościa**

Potrawy i napoje	Propozycja zdającego
Krem z pomidorów	Dodatek –
Kotlet de volaille	Dodatek węglowodanowy –
	Dodatek witaminowy –
	Napój alkoholowy –
Naleśniki z serem	XXX
Świeży sok z pomarańczy	XXX

**Karta zamówienia drugiego gościa**

Potrawy i napoje	Propozycja zdającego
Barszcz czysty	Dodatek –
Boeuf Strogonow	Dodatek węglowodanowy –
	Dodatek witaminowy –
	Napój alkoholowy –
Naleśniki z serem	XXX
Sok z granatów	XXX