

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-16.05**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka -

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Numer stanowiska							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>					
Rezultat 1: Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 1							
1	Składnik główny – flambrowany stek z łososia medium well						
2	Dodatek skrobiowy – ziemniaki z klarowanym masłem lub ziemniaki z masłem lub ziemniaki						
3	Dodatek witaminowy – fasolka szparagowa z wody lub fasolka szparagowa						
4	Napój alkoholowy – Riesling - wino białe wytrawne lub Riesling lub wino białe wytrawne						
Rezultat 2: Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 2							
1	Składnik główny – flambrowany stek wołowy medium well						
2	Dodatek skrobiowy – ziemniaki z klarowanym masłem lub ziemniaki z masłem lub ziemniaki						
3	Dodatek witaminowy – fasolka szparagowa z wody lub fasolka szparagowa						
4	Napój alkoholowy – Chianti – wino czerwone wytrawne lub Chianti lub wino czerwone wytrawne						

Numer stanowiska							

Rezultat 3: Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 1							
1	Lp. 1 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – napój bezalkoholowy zimny lub napój zimny ; Nazwa – woda niegazowana						
2	Lp. 2 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – dodatki do przekąski zimnej lub dodatki do przekąski lub dodatki do zakąski zimnej lub dodatki do zakąski; Nazwa – pieczywo, masło						
3	Lp. 3 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – przekąska zimna lub zakąska zimna; Nazwa – rolada wieprzowa podana na rukoli z papryką lub rolada wieprzowa podana na rukoli z papryką lub rolada wieprzowa, rukola, papryka						
4	Lp. 4 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – zupa; Nazwa – chłodnik lub chłodnik mazowiecki						
5	Lp. 5 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – napój alkoholowy do dania głównego lub napój alkoholowy lub wino do dania głównego lub wino; Nazwa – Riesling – wino białe wytrawne lub Riesling lub wino białe wytrawne						
6	Lp. 6 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – Danie główne; Nazwa – flambirowany stek z łososia medium well; ziemniaki z klarowanym masłem lub ziemniaki z masłem lub ziemniaki; fasolka szparagowa z wody lub fasolka szparagowa						
7	Lp. 7 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – Deser; Nazwa – sałatka owocowa z lodami lub sałatka owocowa, lody						
Rezultat 4: Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 2							
1	Lp.1 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – napój bezalkoholowy zimny lub napój zimny ;Nazwa – woda z lodem, melisą i cytryną						
2	Lp.2 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – dodatki do przekąski gorącej lub dodatki do przekąski lub dodatki do zakąski gorącej lub dodatki do zakąski; Nazwa – pieczywo, masło						
3	Lp. 3 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – przekąska gorąca lub zakąska gorąca; Nazwa – przegrzebki z patelni podane z rukolą i pomidorem lub przegrzebki z patelni, rukola, pomidor						
4	Lp. 4 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – zupa; Nazwa – krupnik						
5	Lp. 5 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – napój alkoholowy do dania głównego lub napój alkoholowy lub wino do dania głównego lub wino; Nazwa – Chianti – wino czerwone wytrawne lub Chianti lub wino czerwone wytrawne						
6	Lp. 6 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – Danie główne; Nazwa – flambirowany stek wołowy medium well; ziemniaki z klarowanym masłem lub ziemniaki z masłem lub ziemniaki; fasolka szparagowa z wody lub fasolka szparagowa						
7	Lp. 7 Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju – Deser; Nazwa – ciasto czekoladowe z lodami lub ciasto czekoladowe, lody						

Numer
stanowiska

Rezultat 5: Nakrycie stołu dla Gościa 1 i Gościa 2

1	Stół nakryty motonem i obrusem, zwisającym równo z każdej strony						
2	Na stole ustawiony wazonik i menaż z przyprawami						
3	Nakrycie stołu oznaczone wizytówkami Gość 1 i Gość 2						
4	Gość 1 – Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż do ryb; Gość 2 – Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży lub nóż do steków						
5	Gość 1 – Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy do ryb; Gość 2 – Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy duży						
6	Gość 1 i Gość 2 – Po lewej stronie nakrycia umieszczony talerzyk do pieczywa z nożem do masła						
7	Gość 1 – Po prawej stronie nakrycia, nad nożami ustawiony kieliszek do wina białego, goblet do wody; Gość 2 – Po prawej stronie nakrycia nad nożami ustawione: kieliszek do wina czerwonego, wysoka szklanka						
8	Gość 1 – Goblet do wody ustawiony jako pierwszy od prawej; Gość 2 – Wysoka szklanka ustawiona jako pierwsza od prawej						
9	Gość 1 i 2 – Nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa rączką skierowana w prawą stronę, widelczyk deserowy ułożony pod łyżeczką rączką skierowany w lewą stronę						
10	Gość 1 i 2 Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu (ok. 1,0-1,5 cm)						

Numer
stanowiska

Rezultat 6: Chłodnik mazowiecki – 1 porcja

1	Naczynie, w którym jest serwowany chłodnik – czyste, bez zacieków, śladów zupy na krawędzi naczynia						
2	Składniki zupy: ogórek bez pestek, burak i ogórek – pokrojone w słupek						
3	Składnik zupy: rzodkiewka pokrojona w kostkę						
4	W zupie widoczny rozdrobiony szczaw, szczypiorek, koperek						
5	W zupie widoczne cząstki jaja						
6	Zupa schłodzona						
7	Smak zupy charakterystyczny dla użytych składników: niezbyt kwaśny, niezbyt słony, niezbyt pieprzny						

Przebieg 1: Sporządzanie 1 porcji chłodnika mazowieckiego**Zdający**

1	mył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie wykonywania zadania						
2	umył warzywa: ogórek, rzodkiewkę, szczypiorek, koperek, szczaw						
3	przelał wrzątkiem szczaw ułożony na sitku						
4	pokroił warzywa nożem na desce zielonej						
5	miksował kefir lub zsiadłe mleko						
6	segregował odpadki na organiczne i nieorganiczne						
7	pozostawił porządek na stanowisku: umył wykorzystywany sprzęt i narzędzia oraz odstawił na miejsce, uporządkował blat stanowiska roboczego						

Numer stanowiska							

Przebieg 2: Podanie chłodnika

Zdający

1	przed podaniem zupy sprzątnął ze stołu zastawę po przekąsce						
2	podał zupę w talerzu głębokim						
3	ustawił talerz głęboki z zupą na podstawie talerza płaskiego						
4	naczynia z zupą podał prawą dłonią						
5	podał zupę z prawej strony gościa						
6	ustawił zupę na środku nakrycia Gościa 1						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis