

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Symbol kwalifikacji: **HGT.11**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

HGT.11-01-26.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami wykonania zadania na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
7. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji usługi gastronomicznej zgodnie z zamówieniem. W tym celu:

- uzupełnij Kartę zlecenia przyjęcia,
- zaproponuj menu przyjęcia mieszanego oraz sporządź kalkulację kosztu potraw i napojów zaproponowanych w menu,
- sporządź kalkulację kosztu usług dodatkowych oraz kalkulację ceny usługi gastronomicznej,
- oblicz liczbę stołów niezbędnych do usadzenia gości przyjęcia mieszanego i przygotowania bufetu oraz sporządź szkic aranżacji sali i ustawienia stołów dla gości oraz bufetu,
- sporządź harmonogram podawania potraw i napojów z uwzględnieniem godzin realizacji i metod podawania.

Formularze niezbędne do opracowania dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie

Wrocław, 25.01.2026 r.

Smith Consulting LEX
ul. Raclawicka 25
50-010 Wrocław
tel.: 506 348 309

Wanda Madej
Dział gastronomii
Hotel Panorama
Restauracja Widokowa
ul. Podzamcze 7
50-012 Wrocław

Szanowna Pani,
składamy zamówienie na organizację przyjęcia w dniu 26.02.2026 roku dla 80 osób.

Informacje dotyczące planowanego przyjęcia:

- forma przyjęcia: przyjęcie mieszane, miejsca siedzące dla wszystkich gości przy 10-osobowych stołach,
- czas trwania przyjęcia: 19:00 do 02:00,
- rozpoczęcie przyjęcia: przemówienie prezesa firmy z toastem,

Informacje dotyczące menu przyjęcia i konsumpcji:

- menu przyjęcia: semiwegetariańskie,
- toast (na stojąco): kieliszek wina musującego, serwowany przez obsługę,
- bufet dań zimnych (przez cały czas trwania przyjęcia): 3 zakąski, dodatki do zakąsek zimnych
- bufet dań zimnych (przez cały czas trwania przyjęcia): 3 sałatki,
- bufet dań słodkich i napojów (przez cały czas trwania przyjęcia): 3 desery, napoje bezalkoholowe,
- bufet dań gorących (od godz. 20:30): 6 zakąsek, dodatki do zakąsek gorących, 1 zupa,
- dodatkowy deser (godz. 23:00): tort serwowany z wózka kelnerskiego,
- danie gorące (godz. 01:00): danie jarskie serwowane w bufecie dań gorących,
- napoje alkoholowe serwowane w barze (dodatkowo płatne przez gości): wódka czysta, whisky, wino białe wytrawne, wino czerwone wytrawne,

Usługi dodatkowe:

- sala restauracyjna: sala taneczna,
- oprawa muzyczna (przez cały czas trwania przyjęcia): DJ,
- noclegi ze śniadaniem: 10 pokoi jednoosobowych i 10 pokoi dwuosobowych,
- parking: miejsca parkingowe dla 20 samochodów,

Warunki finansowe realizacji usługi gastronomicznej:

- koszt potraw i napojów na 1 osobę: koszt nie może przekroczyć 330,00 zł,
- zaliczka w wysokości 5000,00 zł płatna przelewem do 3 tygodni przed planowanym przyjęciem,
- pozostała kwota płatna przelewem w terminie wskazanym na fakturze.

Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji Widokowa

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]	
Zakąski zimne	Tortilla z pastą z tuńczyka z marynowanymi pomidorami cherry	12,50	
	Serowy nugat z orzechami i morelami		
	Mięsa pieczone wieprzowe i baranie		
	Ozorki wołowe w galarecie		
	Deska wędzonych mięs wieprzowych z piklami		
	Śledzie w śmietanie z marynowanymi grzybami		
Sałatki	Mix sałat z wędzonym kurczakiem	12,50	
	Sałatka z tortellini z marynowanymi pieczarkami i ogórkiem		
	Sałatka z gruszką, szynką parmeńską i orzechami włoskimi		
	Sałatka z pieczonych warzyw z serem feta i kremem balsamicznym		
Zakąski gorące	Polędwiczka wieprzowa a la Wellington z musem grzybowym	14,50	
	Grillowany kurczak z sosem Marinara		
	Fileciki z sandacza z sosem porowo-kaparowym		
	Pieczone żeberka w ziołach z sosem barbecue		
	Wegańskie gołąbki z kapusty włoskiej z sosem peperonata		
	Lasagne ze szpinakiem, cukinią i pomidorami		
	Zapiekanki ziemniaczane z serem lazur i szczypiorkiem		
	Gnocchi buraczane z sosem gorgonzola		
Zupy	Barszcz czerwony z kołdunami litewskimi	15,00	
	Krem marchwiowo-jaglany z imbirem		
	Krem z brokułów z kawałkami pieczonego rostbefu i ziołowymi grzankami		
	Zupa z łuskanego grochu z wędzonym boczkiem		
	Żur z pulpecikami wieprzowymi		
Dodatki do dań bufetowych	Do zakąsek zimnych	Pieczyno mieszane i zestaw zimnych sosów	12,00
	Do zakąsek gorących	Zestaw surówek sezonowych	
Dania gorące	Boeuf Strogonow	15,00	
	Wołowina po burgundzku		
	Flaczki z boczniaka		
Desery	Delicja czekoladowa	12,50	
	Marcepanek		
	Sernik ze skórka pomarańczową	15,50	
	Tort okrągły truskawkowo-waniliowy (50 porcji)		
	Tort prostokątny czekoladowo-wiśniowy (80 porcji)	14,00	
Napoje bezalkoholowe (pakiet)	Kawa z dodatkami, Herbata z dodatkami, Soki owocowe, Woda mineralna niegazowana, Napoje gazowane	50,00	
Grupa potraw/napojów	Nazwa napoju	Cena 1 porcji [zł]	
Napoje alkoholowe	Wódka czysta	10,00	
	Wino musujące białe wytrawne	12,50	
	Wino białe wytrawne ze szczepu Riesling	12,50	
	Wino czerwone wytrawne ze szczepu Cabernet Sauvignon	12,50	
	Wino deserowe	12,50	
	Ballantine's	15,00	
	Martell VS	20,00	

Cennik usług dodatkowych oferowanych przez Hotel Panorama

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena [zł]
1.	Pokój 1-osobowy	1 doba	130,00
2.	Pokój 2-osobowy	1 doba	160,00
3.	Pokój 1-osobowy ze śniadaniem	1 doba	200,00
4.	Pokój 2-osobowy ze śniadaniem	1 doba	250,00
5.	Oprawa muzyczna - DJ	1 godzina	300,00
6.	Sala restauracyjna: sala taneczna	opłata jednorazowa	w cenie usługi
7.	Parking do 10 samochodów	1 doba	200,00
8.	Parking powyżej 10 samochodów	1 doba	350,00

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- karta zlecenia przyjęcia – formularz 1,
- menu przyjęcia mieszanego oraz kalkulacja kosztu potraw i napojów – formularz 2,
- kalkulacja kosztu usług dodatkowych oraz kalkulacja ceny usługi gastronomicznej – formularz 3,
- obliczenie liczby stołów niezbędnych do usadzenia gości przyjęcia mieszanego i przygotowania bufetu oraz szkic aranżacji sali i ustawienia stołów dla gości oraz bufetu – formularz 4,
- harmonogram podawania potraw i napojów z uwzględnieniem godzin realizacji i metod podawania – formularz 5.

Karta zlecenia przyjęcia

Zamawiający									
Telefon									
Data i czas trwania przyjęcia		Forma przyjęcia	Liczba osób						
data:									
rozpoczęcie:									
zakończenie:									
Informacje dotyczące menu przyjęcia i konsumpcji:									
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
Tort		<input type="checkbox"/> TAK	<input type="checkbox"/> NIE	Napoje alkoholowe	<input type="checkbox"/> TAK	<input type="checkbox"/> NIE			
Limit na jedną osobę		 zł gr						
Zaliczka		<input type="checkbox"/> TAK	<input type="checkbox"/> NIE	Wysokość [zł]:					
		Forma płatności: <input type="checkbox"/> gotówka <input type="checkbox"/> karta płatnicza <input type="checkbox"/> przelew							
Dodatkowe rezerwacje									
Sala taneczna		DJ		Liczba noclegów		Śniadanie		Parking	
<input type="checkbox"/> TAK	<input type="checkbox"/> NIE	<input type="checkbox"/> TAK	<input type="checkbox"/> NIE pokoje 1-os.		<input type="checkbox"/> TAK	<input type="checkbox"/> NIE	<input type="checkbox"/> TAK	<input type="checkbox"/> NIE
od do		od do pokoje 2-os.		<input type="checkbox"/> TAK	<input type="checkbox"/> NIE	Liczba sam.:	
Osoba przyjmująca zamówienie:								

Menu przyjęcia mieszanego z kalkulacją kosztu potraw i napojów

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/dodatku/napoju	Cena na 1 osobę [zł]
Toast		
Bufet dań zimnych		
Zakąski zimne		
Sałatki		
Dodatki do zakąsek zimnych		
Bufet dań gorących		
Zakąski gorące		
Dodatki do zakąsek gorących		
Zupa		
Danie gorące		
Bufet dań słodkich i napojów		
Desery		

Napoje bezalkoholowe		
Dodatkowy deser		
Tort		
Bar		
Napoje alkoholowe		<i>dodatkowo płatne</i>
Kalkulacja koszt potraw i napojów		Wartość [zł]
Koszt potraw i napojów dla 1 osoby		
Koszt potraw i napojów dla 80 osób		

Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku
 np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 gr – 1,50 zł

Formularz 3.

Kalkulacja kosztu usług dodatkowych oraz kalkulacja ceny usługi gastronomicznej

Kalkulacja kosztu usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena jednostkowa [zł]	Ilość	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Koszt usług dodatkowych				

Kalkulacja ceny usługi gastronomicznej

Element usługi gastronomicznej		Wartość [zł]
1.	Koszt usługi żywieniowej dla 80 osób	
2.	Koszt usług dodatkowych	
Cena usługi gastronomicznej		
Kwota zaliczki		
Kwota do zapłaty po odliczeniu zaliczki		

Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku
np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 gr – 1,50 zł

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Obliczenie liczby stołów niezbędnych do usadzenia gości przyjęcia mieszanego i przygotowania bufetu oraz szkic aranżacji sali i ustawienia stołów dla gości oraz bufetu

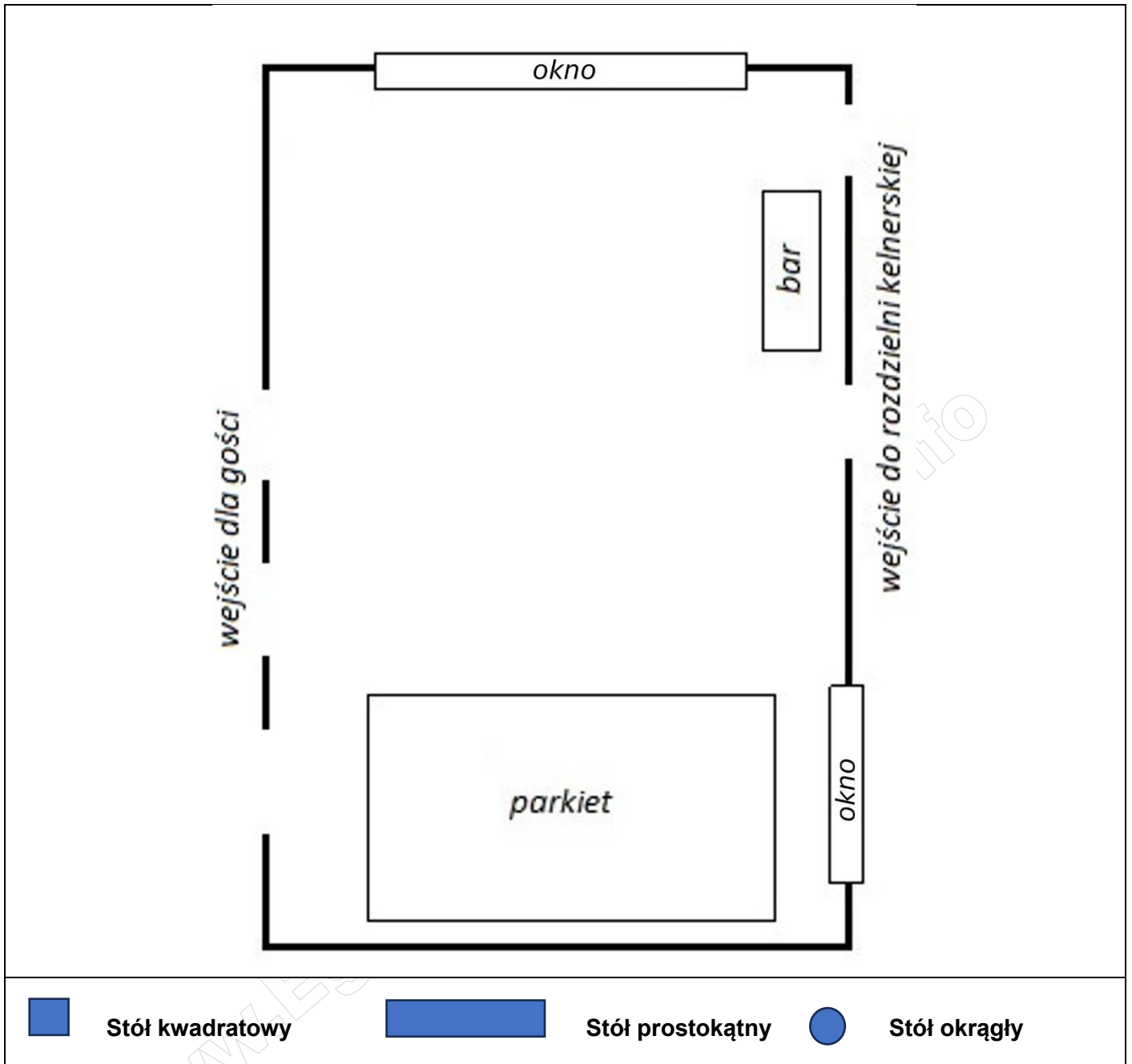
Do obliczenia długości bufetu należy przyjąć, że:

- dla 20 osób bufet powinien mieć 3 metry długości,
- na każde kolejne 10 osób należy przeznaczyć dodatkowo 1 metr bieżący bufetu

Obliczona długość bufetu [m]:

Wykaz ilościowy stołów

Wybór stołu właściwie zaznaczyć symbolem X	Rodzaj stołu	Liczba [szt.]
<input type="checkbox"/>	Okrągły Ø 125 cm/6 osób	
<input type="checkbox"/>	Okrągły Ø 140 cm/8 osób	
<input type="checkbox"/>	Okrągły Ø 180 cm/10 osób	
<input type="checkbox"/>	Kwadratowy 90 cm x 90 cm	
<input type="checkbox"/>	Bankietowy prostokątny 160 cm x 90 cm	
<input type="checkbox"/>	Bankietowy prostokątny 180 cm x 120 cm	
<input type="checkbox"/>	Bankietowy prostokątny 200 cm x 100 cm	



Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Harmonogram podawania potraw i napojów z uwzględnieniem godzin realizacji i metod podawania

Rodzaj potrawy/napoju	Godzina realizacji /inne określenie czasu obsługi (np. przed, po, ...)	Nazwa serwisu/sposób/metoda
Zakąski zimne z dodatkami	18.45	<i>Samoobsługa przy bufecie</i>