

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2015**  
**KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-15.01**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**  
Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

Kod egzaminatora 

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

Data egzaminu 

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

  
*Dzień    Miesiąc    Rok*

Zmiana

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>					
<b>Rezultat 1: Uzupelniona karta zamówienia pierwszego gościa</b>							
1	W rubryce <i>Pomidor z mozzarellą, pieczywo, masło</i> – wpisane: wino białe semi dry						
2	W rubryce <i>Pierś kaczki z rozmarynem, ziemniaki z wody, warzywa grillowane</i> – wpisane: wino czerwone dry						
<b>Rezultat 2: Uzupelniona karta zamówienia drugiego gościa</b>							
1	W rubryce <i>Pomidor z mozzarellą, pieczywo, masło</i> - wpisane: wino białe semi dry						
2	W rubryce <i>Wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, bukiet jarzyn</i> – wpisane: wino czerwone dry						
<b>Rezultat 3: Nakryty stół do zamówienia złożonego przez pierwszego gościa</b>							
1	Stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony						
2	Ustawiony menaż do przypraw na środku stołu						
3	Nakrycie stołu oznaczone wizytówką z numerem „1”						
4	Ułożone sztucce po lewej stronie nakrycia w kolejności (od zewnątrz) widelec stołowy średni, widelec stołowy duży ok. 1,5 cm od krawędzi stołu						
5	Ułożone sztucce po prawej stronie nakrycia w kolejności (od zewnątrz) nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży						
6	Noże stołowe ułożone ostrzami w kierunku środka nakrycia						
7	Łyżeczka do deseru ułożona nad nakryciem						
8	Trzonek łyżeczki do deseru ułożony w prawą stronę						
9	Dwa kieliszki do wina i goblet ustawione ponad sztuccami z prawej strony nakrycia						
10	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania zasadniczego						

Numer  
stanowiska


<b>Rezultat 4. Nakryty stół do zamówienia złożonego przez drugiego gościa</b>							
1	Nakrycie stołu oznaczone wizytówką z numerem „2”						
2	Ułożone sztucce po lewej stronie nakrycia w kolejności (od zewnątrz) widelec stołowy średni, widelec stołowy duży						
3	Ułożone sztucce po prawej stronie nakrycia w kolejności (od zewnątrz) nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży ok. 1,5 cm od krawędzi stołu						
4	Noże stołowe ułożone ostrzami w kierunku środka nakrycia						
5	Sztucce do deseru ułożone nad nakryciem						
6	Sztucce do deseru ułożone: łyżeczka nad widelczykiem, trzonek łyżeczki skierowany w prawą stronę, trzonek widelczyka w lewą stronę						
7	Z prawej strony nakrycia ponad sztuccami ustawiony kieliszek do wina białego						
8	Goblet ustawiony za kieliszkiem do wina białego patrząc od środka nakrycia						
9	Kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do przystawki						
<b>Rezultat 5: 2 porcje przystawki „Pomidor z mozzarellą”</b>							
1	Pomidory pokrojone w równej grubości plastry						
2	Pomidory pozbawione części niejadalnych						
3	Mozzarella odsączona od zawiesiny (zalewy)						
4	Mozzarella pokrojona w równej grubości plastry						
5	Pomidory i mozzarella ułożone na talerzach na przemian						
6	Przystawki udekorowane świeżą bazylią						

Numer stanowiska						

<b>Przebieg 1. Przebieg sporządzania 2 porcji przystawki „Pomidor z mozzarellą”</b>						
<i>Uwaga: zdający zgłasza gotowość do sporządzenia 2 porcji przystawki</i>						
1	Zdający umył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie wykonywania zadania					
2	Zdający umył pomidory przed pokrojeniem					
3	Zdający odsączył mozzarellę					
4	Zdający pokroił pomidory i mozzarellę nożem na desce					
5	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku: umył nóż, deskę do krojenia oraz naczynia których używał. Odstawił czyste narzędzia na poprzednie miejsce. Umył blat stanowiska roboczego.					
<b>Przebieg 2. Przebieg podania 2 porcji przystawki „Pomidor z mozzarellą”</b>						
<i>Uwaga: zdający zgłasza gotowość do podania 2 porcji przystawki</i>						
1	Zdający podał przystawki gościom z ich prawej strony					
2	Zdający ustawił przystawki na środku nakryć (pomiędzy sztućcami)					
3	Zdający podał przystawki na czystych talerzach					
4	Zdający podał przystawki na talerzach zakąskowych					

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*