

Nazwa  
kwalifikacji:**Organizacja usług gastronomicznych**Oznaczenie  
kwalifikacji:**TG.11**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**TG.11-01-23.01-SG**

Wersja arkusza:

**SG**

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Menu przyjęcia mieszanego z kalkulacją kosztu konsumpcji</b>
<i>W Formularzu 1. w kolumnie Nazwa wpisane:</i>	
R.1.1	aperitif: <b>Cava brut</b>
R.1.2	kolacja serwowana - zupa: <b>krem z dyni z płatkami migdałowymi</b>
R.1.3	kolacja serwowana - danie główne z dodatkami: <b>roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie cytrynowym</b>
R.1.4	kolacja serwowana - wino do dania głównego: <b>Chardonnay semi sec lub Riesling dry</b>
R.1.5	zakąski zimne: <b>zestaw 10 zakąsek</b>
R.1.6	ciasta: <b>zestaw 5 ciast</b>
R.1.7	W wierszu: Razem koszt konsumpcji dla 1 osoby [zł]: <b>220,00</b> <i>Dopuszcza się inny poprawnie obliczony koszt w odniesieniu do wpisanych cen jednostkowych w Formularzu 1.</i>
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Kalkulacja kosztu usługi gastronomicznej</b>
<i>W Formularzu 2. wpisane:</i>	
R.2.1	w kolumnie: Nazwa usługi: <b>wynajęcie holu i sali złotej</b> , w kolumnie: Wartość [zł]: <b>160,00</b>
R.2.2	w kolumnie: Nazwa usługi: <b>obsługa kelnerska</b> , w kolumnie: Wartość [zł]: <b>800,00</b>
R.2.3	w kolumnie: Nazwa usługi: <b>oprawa muzyczna DJ</b> , w kolumnie: Wartość [zł]: <b>1200,00</b>
R.2.4	w kolumnie: Nazwa usługi: <b>bukiet świeżych róż</b> , w kolumnie: Wartość [zł]: <b>450,00</b>
R.2.5	w wierszu: Razem koszt usług dodatkowych, w kolumnie: Wartość [zł]: <b>3250,00</b> <i>Dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczony koszt w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 2.</i>
R.2.6	w wierszu: Koszt konsumpcji dla 120 osób, w kolumnie: Wartość [zł]: <b>26400,00</b> <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną wartość iloczynu kosztu konsumpcji dla 1 osoby z Formularza 1. i liczby 120</i>
R.2.7	w wierszu: Koszt usług gastronomicznych, w kolumnie: Wartość [zł]: <b>29650,00</b> <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną sumę Razem Koszt usług dodatkowych i Kosztu konsumpcji dla 120 osób w Formularzu 2.</i>
R.2.8	w wierszu: Zaliczka 30%, w kolumnie: Wartość [zł]: <b>8895,00</b> <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną wartość iloczynu: Koszt usług gastronomicznych i 30%</i>
R.2.9	w wierszu: Całkowity koszt usług dodatkowych i konsumpcji po uwzględnieniu zaliczki, w kolumnie: Wartość [zł]: <b>20755,00</b> <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną różnicę: wartość Kosztu usług gastronomicznych minus wartość Zaliczki 30% w Formularzu 2. (R.2.7 - R.2.8)</i>
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Wykaz mebli i bielizny stołowej niezbędny do zrealizowania usługi gastronomicznej</b>
<i>W Formularzu 3. w kolumnie Wybór zaznaczone symbolem X lub w inny sposób:</i>	
R.3.1	Stoły bankietowe 1,2 m x 2 m
R.3.2	Stoły konsumenckie okrągłe 8-mio osobowe Ø 1,5 m, krzesła
R.3.3	Serwety dla gości bordowe
R.3.4	Moltony 1,4 m x 2,5 m
R.3.5	Obrusy bankietowe białe 1,8 m x 5 m
R.3.6	Moltony Ø 1,7 m lub Ø 2,0 m
R.3.7	Obrusy białe Ø 2,4 m lub Ø 2,1 m
R.3.8	Skirtingi bordowe o długości 5 m
R.3.9	Pokrowce na krzesła bordowe

R.3.10	Laufry bordowe o długości 3 m <i>lub</i> Napperony bordowe
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Wykaz ilościowy zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji aperitif i kolacji serwowanej</b>
<i>W Formularzu 4. wpisane:</i>	
R.4.1	w kolumnie: Przystawka zimna z dodatkami [szt.]: talerz płaski Ø 17 - <b>120</b> , talerz płaski Ø 21 cm - <b>120</b>
R.4.2	w kolumnie: Przystawka zimna z dodatkami [szt.]: nóż do masła - <b>120</b> , widelec stołowy średni - <b>120</b> , nóż stołowy średni - <b>120</b>
R.4.3	w kolumnie: Zupa [szt.]: bulionówka z podstawką - <b>120</b> , łyżka stołowa średnia - <b>120</b>
R.4.4	w kolumnie: Danie główne [szt.]: talerz płaski Ø 32 cm - <b>120</b>
R.4.5	w kolumnie: Danie główne [szt.]: nóż stołowy duży - <b>120</b> , widelec stołowy duży - <b>120</b>
R.4.6	w kolumnie: Deser [szt.]: talerz płaski Ø 21 cm - <b>120</b> , łyżka deserowa - <b>120</b> , widelec deserowy - <b>120</b>
R.4.7	w kolumnie: Napoje alkoholowe [szt.]: kieliszek do wina białego - <b>120</b>
R.4.8	w kolumnie: Napoje alkoholowe [szt.]: kieliszek do wina musującego - <b>120</b>
R.4.9	w kolumnie: Napoje zimne bezalkoholowe [szt.]: goblet - <b>120</b> , tumbler - <b>120</b>
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5. Szkic pierwszego nakrycia stołu do kolacji serwowanej dla 1 gościa z opisem elementów</b>
<i>W Formularzu 5.:</i>	
R.5.1	z lewej strony nakrycia naszkicowane: talerz płaski Ø 17 cm, nóż do masła
R.5.2	z lewej strony od środka nakrycia naszkicowany: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni
R.5.3	powyżej nakrycia naszkicowany: widelec deserowy a nad nim łyżka deserowa <i>Dopuszcza się naszkicowaną co najmniej łyżkę deserową</i>
R.5.4	z prawej strony od środka nakrycia naszkicowane: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni
R.5.5	po prawej stronie nakrycia, nad sztućcami naszkicowany: kieliszek do wina białego, goblet
R.5.6	goblet naszkicowany po prawej stronie nakrycia, wysunięty najbardziej w prawo
R.5.7	serweta dla gościa naszkicowana przed gościem lub po lewej jego stronie
<b>R.6</b>	<b>Rezultat 6: Plan obsługi kolacji serwowanej</b>
<i>Formularz 6 wpisane:</i>	
R.6.1	w kolumnie: Zaplanowana kolejność podawania potraw: napoje zimne bezalkoholowe, przystawka zimna, zupa, danie główne, deser
R.6.2	w kolumnie: Zaplanowana czynność: <b>podanie napojów zimnych bezalkoholowych</b> ; w kolumnie: Metoda obsługi: <b>rosyjska/rosyjski</b>
R.6.3	w kolumnie: Zaplanowana czynność: <b>podanie dodatków do przystawki zimnej</b> ; w kolumnie: Metoda obsługi: <b>rosyjska/rosyjski</b>
R.6.4	w kolumnie: Zaplanowana czynność: <b>podanie aperitif</b>
R.6.5	w kolumnie: Zaplanowana czynność: <b>podanie przystawki zimnej</b> ; w kolumnie: Metoda obsługi: <b>niemiecka/niemiecki</b>
R.6.6	w kolumnie: Zaplanowana czynność: <b>podanie zupy</b> ; w kolumnie: Metoda obsługi: <b>niemiecka/niemiecki</b>
R.6.7	w kolumnie: Zaplanowana czynność: <b>podanie wina</b> ; w kolumnie: Metoda obsługi: <b>francuska/francuski</b>
R.6.8	w kolumnie: Zaplanowana czynność: <b>podanie dania głównego</b> ; w kolumnie: Metoda obsługi: <b>francuska/francuski</b>
R.6.9	w kolumnie: Zaplanowana czynność: <b>podanie wina przed daniem głównym</b>
R.6.10	w kolumnie: Zaplanowana czynność: <b>podanie deseru</b> ; w kolumnie: Metoda obsługi: <b>niemiecka</b>