

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

TG.11-01-23.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówieniem, które przyjął manager Restauracji „Europa” na organizację usługi gastronomicznej. W tym celu sporządź:

- menu przyjęcia mieszanego po amerykańsku z kalkulacją kosztu konsumpcji,
- kalkulację kosztu usługi gastronomicznej,
- wykaz mebli i bielizny stołowej niezbędny do zrealizowania usługi,
- wykaz ilościowy zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji aperitif i kolacji serwowanej,
- szkic pierwszego nakrycia stołu do kolacji serwowanej dla 1 gościa z opisem elementów,
- plan obsługi uroczystej kolacji serwowanej.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu i tabelach oznaczonych od 1 do 3. Formularze niezbędne do opracowania dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie

Zleceniodawca	„Zielone Domy” Sp. z o. o Iwona Różańska, ul. Wysoka 22, 00 – 333 Zielona Góra	
Zleceniobiorca	Restauracja „Europa”, manager Kamila Kowalska, ul. Niska 55, 00 – 333 Zielona Góra	
Liczba uczestników	120 osób	
Data realizacji usługi	16.01.2023 r. w godz. 20.00 do 4.00	
Rodzaj usługi	Przyjęcie mieszane po amerykańsku	
Okoliczność	Bal karnawałowy dla pracowników firmy	
Miejsce przyjęcia	Restauracja „Europa”, sala złota	
Zamówione potrawy i napoje	kolacja serwowana:	<ul style="list-style-type: none"> – aperitif: wino musujące Cava brut – sałatka caprese, pieczywo i masło, – zupa krem, danie główne z drobiu oraz wino do dania głównego - dobiera zleceniobiorca, – dodatki do dania głównego - kluski półfrancuskie, zestaw warzyw na parze, – rolada lodowa z gorącymi malinami,
	pozostałe potrawy i napoje	<ul style="list-style-type: none"> – zakąski zimne: zestaw 10 rodzajów, – 2 rodzaje zakąsek gorących: pierwsza płonąca, druga o konsystencji półpłynnej; – dodatki do zakąsek: pieczywo mieszane, masło oraz dwa inne dodatki, – ciasta: 5 rodzajów, – napoje gorące: kawa, herbata podawane jednoporcjowo do stołu na życzenie gości, – napoje zimne: woda mineralna z cytrusami, 1 rodzaj soku, – napoje alkoholowe serwowane przez barmana przy barze - usługa open bar.
Sposób podania potraw	<ul style="list-style-type: none"> – aperitif serwowany w holu z tacy przez kelnerów, – przystawka zimna, zupa, deser podane jednoporcjowo, – dodatki do przystawki podane wieloporcjowo, – danie główne serwowane z półmisek, – wino serwowane przy stolikach gości z oryginalnych butelek, – zakąski zimne podane wieloporcjowo na bufecie, – zakąski gorące, pierwsza płonąca – porcjowana w obecności gości, druga o konsystencji półpłynnej podana wyporcjowana, – dodatki do zakąsek: pieczywo, masło i dwa pozostałe dobrane dodatki podane wieloporcjowo na bufecie, – ciasta: podane wieloporcjowo na bufecie, – napoje zimne: podane w dzbankach na stoły gości, – napoje alkoholowe serwowane przez barmana przy barze – usługa open bar 	

Preferencje ustawienia stołów, rozmieszczenia uczestników przyjęcia oraz dekoracja sali	<ul style="list-style-type: none"> – bufet na zakąski zimne, ciasta, – uczestnicy przyjęcia usadzeni przy stołach okrągłych 8-mio osobowych, – bufet, stoły i krzesła dla gości w kolorach biało-bordowych
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> – wynajęcie holu i sali w godzinach 20.00 – 4.00, – obsługa kelnerska w godzinach 20.00 – 4.00, – obsługa barmańska w godzinach 20.00 – 4.00, – oprawa muzyczna DJ w godzinach 20.00 – 4.00, – elementy dekoracyjne: dekoracja stołów dla gości – bukiety ze świeżych róż, maski karnawałowe dla uczestników przyjęcia
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"> – koszt konsumpcji na 1 uczestnika nie może przekroczyć kwoty 220,00 zł, – całkowity koszt przyjęcia nie może przekroczyć kwoty 29650,00 zł, – zaliczka stanowi 30% kosztów całego przyjęcia, – data podpisania umowy i wpłacenia zaliczki 20.12.2022 r., – rozliczenie całkowite kosztów usługi 23.01.2023 r., – wszystkie rozliczenia zrealizowane będą w formie bezgotówkowej.

Tabela 1. Cennik potraw i napojów *Restauracji Europa*

Nazwa potrawy/napoju	Cena jednej porcji [zł]
Przystawki zimne	
Sałatka caprese	7,00
Sałatka hawajska	7,00
Rożki z szynki z kremem chrzanowym	7,00
Zupy	
Rosół królewski	12,00
Krem z dyni z płatkami migdałowymi	12,00
Pomidorowa czysta z pasztecikiem	12,00
Dania główne	
Karkówka duszona z rydzami	25,00
Roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie cytrynowym	25,00
Roladki schabowe z suszonymi pomidorami i łososiem	25,00
Dodatki do dania głównego	
Kopytka	5,00
Ziemniaki pieczone	5,00
Kluski półfrancuskie	5,00
Zestaw sałat z sosem vinaigrette	8,00
Kapusta czerwona duszona	8,00
Zestaw warzyw na parze	8,00
Zakąski zimne (wydane wieloporcyjowo na stole bufetowym)	
Zestaw 10-ciu zakąsek dla 1 osoby	40,00
Zestaw 6-ciu zakąsek dla 1 osoby	30,00
Dodatki do zakąsek	
Pieczyno mieszane	2,00
Masło	2,00
Marynaty (pikle, borowiki, dynia)	2,00
Ogórki z beczki	2,00
Chrzan tarty	2,00
Ogórki kiszane	2,00
Żurawina smażona	2,00
Gruszki karmelizowane	2,00
Konfitura z jarzębiny	2,00
Sos cumberland	2,00
Zakąski gorące	
Szczupak pieczony	15,00
Prosie pieczone płonące	15,00
Bigos	15,00
Wołowina po burgundzku	15,00
Wieprzowina po chińsku	15,00
Desery	
Rolada lodowa z gorącymi malinami	3,00
Szarlotka	3,00
Ciasta (wydane wieloporcyjowo na stole bufetowym)	
Zestaw 5-ciu ciast dla 1 osoby	15,00
Zestaw 8-miu ciast dla 1 osoby	20,00
Napoje zimne bezalkoholowe	
Woda mineralna z cytrusami	2,50
Woda mineralna z ziołami	2,50
Sok jabłkowy	2,50
Sok pomarańczowy	2,50
Nektar z czarnej porzeczki	2,50
Nektar z aronii	2,50

Napoje gorące	
Kawa z dodatkami	6,00
Herbata z dodatkami	6,00
Napoje alkoholowe	
Cava Brut	8,00
Spumante semi sweet	8,00
Riesling dry	8,00
Chardonnay semi sec	8,00
Cabernet Sauvignon semi dry	8,00
Pinot Noir semi dry	8,00
Merlot semi dry	8,00
Open bar	
Zestaw napojów mieszanych alkoholowych dla 1 osoby	30,00

Tabela 2. Cennik usług dodatkowych oferowanych przez Restaurację Europa

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]
1.	Wynajęcie holu i sali srebrnej	1 godz.	20,00
2.	Wynajęcie holu i sali złotej	1 godz.	20,00
3.	Obsługa kelnerska	1 godz.	100,00
4.	Obsługa barmańska	1 godz.	50,00
5.	Oprawa muzyczna DJ	1 godz.	150,00
6.	Zespół muzyczny	1 godz.	150,00
7.	Bukiet ze świeżych goździków	1 szt.	30,00
8.	Bukiet ze świeżych róż	1 szt.	30,00
9.	Lampiony	1 szt.	10,00
10.	Kapelusze karnawałowe	1 szt.	2,00
11.	Maski karnawałowe	1 szt.	2,00

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będąc 6 rezultatów:

- menu przyjęcia mieszane po amerykańsku z kalkulacją kosztu konsumpcji - Formularz 1.,
- kalkulacja kosztu usługi gastronomicznej - Formularz 2.,
- wykaz mebli i bielizny stołowej niezbędny do zrealizowania usługi - Formularz 3.,
- wykaz ilościowy zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji aperitif i kolacji serwowanej – Formularz 4.,
- szkic pierwszego nakrycia stołu do kolacji serwowanej dla 1 gościa z opisem elementów – Formularz 5.,
- plan obsługi uroczystej kolacji serwowanej - Formularz 6.

Menu przyjęcia mieszanego z kalkulacją kosztu konsumpcji
(sporządź na podstawie Zamówienia i Tabeli 1.)

Grupa potraw/napojów		Nazwa	Cena jednostkowa [zł]
Aperitif			
Kolacja serwowana	Przekąska zimna z dodatkami		
	Zupa		
	Wino do dania głównego		
	Danie główne z dodatkami		
	Deser		
	Zakąski zimne		
Dodatki do zakąsek			
Zakąski gorące			
Ciasta			
Napoje zimne bezalkoholowe			
Napoje gorące			
Napoje mieszane alkoholowe (open bar)			
Razem koszt konsumpcji dla 1 osoby [zł]			
Razem koszt konsumpcji dla 120 osób [zł]			

Kalkulacja kosztu usługi gastronomicznej
(sporządź na podstawie Zamówienia, Tabeli 2. i Formularza 1.)

Nazwa usługi	Jednostka [godz./szt.]	Ilość jednostek	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
Razem koszt usług dodatkowych				
Koszt konsumpcji dla 120 osób				
Koszt usług gastronomicznych				
Zaliczka (30%)				
Całkowity koszt usług dodatkowych i konsumpcji po uwzględnieniu zaliczki				

Uwaga:

W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku np. 1 zł - zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Wykaz mebli i bielizny stołowej niezbędny do zrealizowania usługi gastronomicznej
(sporządź na podstawie Zamówienia)

Wybór elementu potwierdź symbolem X.
Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Meble			
Rodzaj mebla	Wybór	Rodzaj mebla	Wybór
Stoły bankietowe 1,2 m x 2 m		Stoły konsumenckie okrągłe 10-cio osobowe Ø 1,8 m	
Stoliki koktajlowe 0,6 m x 0,6 m		Stoły konsumenckie 0,8 m x 1,2 m	
Stoliki koktajlowe Ø 0,6 m		Krzesła	
Stoły konsumenckie okrągłe 8-mio osobowe Ø 1,5 m		Hokery	
Bielizna stołowa			
Rodzaj bielizny stołowej	Wybór	Rodzaj bielizny stołowej	Wybór
Moltony 1,4 m x 2,5 m		Obrusy białe Ø 2,4 m	
Moltony 1,0 m x 1,4 m		Obrusy bordowe Ø 2,4 m	
Moltony Ø 1,7 m		Obrusy granatowe Ø 2,4 m	
Moltony Ø 2,0 m		Skirtingi bordowe o długości 5 m	
Obrusy bankietowe białe 1,8 m x 5 m		Skirtingi fioletowe o długości 5 m	
Obrusy bankietowe granatowe 1,8 m x 5 m		Skirtingi granatowe o długości 5 m	
Obrusy bankietowe fioletowe 1,8 m x 5 m		Pokrowce na krzesła bordowe	
Obrusy białe 1,4 m x 1,8 m		Pokrowce na krzesła granatowe	
Obrusy bordowe 1,4 m x 1,8 m		Pokrowce na krzesła fioletowe	
Obrusy granatowe 1,4 m x 1,8 m		Laufry bordowe o długości 3 m	
Obrusy białe Ø 2,1 m		Laufry granatowe o długości 3 m	
Obrusy bordowe Ø 2,1 m		Napperony bordowe	
Obrusy granatowe Ø 2,1 m		Napperony granatowe	
Serwety kelnerskie		Serwety dla gości bordowe	
Cowersy na stoliki koktajlowe		Serwety dla gości granatowe	

Wykaz ilościowy zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji aperitif i kolacji serwowanej
(sporządź na podstawie Zamówienia i Formularza 1.)

Wybór zastawy spośród wymienionej potwierdź wpisując ilość w odpowiednią kolumnę.
Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Rodzaj zastawy	Przystawka zimna z dodatkami [szt.]	Zupa [szt.]	Danie główne [szt.]	Deser [szt.]	Napoje alkoholowe [szt.]	Napoje zimne bezalkoholowe [szt.]
Talerz płaski Ø 13 cm						
Talerz płaski Ø 17 cm						
Talerz płaski Ø 21 cm						
Talerz płaski Ø 32 cm						
Talerz głęboki z podtalerzem						
Bulionówka z podstawką						
Goblet						
Kieliszek do wina białego						
Kieliszek do wina czerwonego						
Kieliszek do wina musującego						
Kieliszek koktajlowy						
Tumbler						
Pucharek do lodów						
Kompotierka z podstawką						
Łyżka stołowa duża						
Łyżka stołowa średnia						
Łyżka deserowa						
Łyżeczka do herbaty						
Łyżeczka do kawy						
Widelec stołowy duży						
Widelec stołowy średni						
Widelec do ryb						
Widelec deserowy						
Widelczyk do ciast						
Nóż stołowy duży						
Nóż stołowy średni						
Nóż do ryb						
Nóż do masła						

Szkic pierwszego nakrycia stołu do kolacji serwowanej dla 1 gościa z opisem elementów
(sporządź na podstawie Zamówienia i Formularza 1., każdy z elementów nakrycia ponumeruj odpowiednio cyframi: 1, 2, 3 ... i podaj jego nazwę)

Szkic nakrycia

Opis nakrycia:

Plan obsługi kolacji serwowanej
(sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Formularza 1.)

Zaplanowana czynność	Godzina podania	Metoda obsługi (nazwa serwisu)

www.EgzaminZawodowy.info