

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-02-22.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia, przyjętego przez kelnera. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu białą i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Gość I* i *Gość II*,
- sporządź 2 porcje koktajlu truskawkowo-bananowego zgodnie z zamieszczoną recepturą i podaj je do nakrytego stołu.

Większość surowców niezbędnych do wykonania koktajlu masz odważonych zgodnie z recepturą na 2 porcje na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość jogurtu i cukru na 2 porcje przelicz samodzielnie korzystając z receptury na 6 porcji, a następnie odważ. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Jogurt i cukier znajdują się na wspólnym stanowisku dla wszystkich zdających.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania koktajlu.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Tabela 1. Zamówienia przyjęte od gości

Zamówienie Gości		
Menu	Gość I	Gość II
Przystawka zimna z dodatkami	Terrina rybna, pieczywo pszenne, masło	Carpaccio z łososia, pieczywo pszenne, masło
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wino białe wytrawne
Zupa	Barszcz czerwony czysty z uszkami z suszonymi grzybami	Krem z dyni z grzankami czosnkowymi
Danie główne z dodatkami	Polędwiczka wieprzowa <i>sous vide</i> z blinami ziemniaczanymi, grillowanymi warzywami i sosem borowikowym	Pierś z gęsi na rydzowym sosie z musem ziemniaczanym, zielonymi szparagami i surówką ze świeżego ogórka z czarnuszką
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Deser	Tarta cytrynowa z lodami orzechowymi	Torcik camargo z wiśnią
Napoje bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana, Espresso, cukier Koktajl truskawkowo-bananowy	Woda mineralna niegazowana, Herbata po rosyjsku, konfitura różana Koktajl truskawkowo-bananowy

Tabela 2. Normatyw surowcowy i sposób wykonania koktajlu truskawkowo-bananowego

Normatyw surowcowy			Sposób wykonania koktajlu truskawkowo-bananowego
Surowiec	na 2 porcje	na 6 porcji	
jogurt naturalny	 g	1,20 kg	1. Przygotować zastawę szklaną do podania koktajlu. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną bananów i mięty. 3. Wycisnąć sok z cytryny. 4. Zmiksować banana z sokiem z cytryny, połową jogurtu naturalnego i z kilkoma liśćmi mięty bez dodatku lodu. 5. Powstałą mieszaninę delikatnie przelać do wybranego szkła. 6. Zmiksować truskawki z cukrem i pozostałym jogurtem naturalnym bez dodatku lodu. 7. Powstałą mieszaninę delikatnie przelać na warstwę bananową, by warstwy koktajlu nie uległy zmieszaniu. 8. Udekorować koktajl liśćmi mięty.
banan	2 szt.	6 szt.	
cytryna	½ szt.	1 ½ szt.	
liście mięty	8 szt.	24 szt.	
truskawki mrożone	120 g	0,36 kg	
cukier kryształ	 g	0,048 kg	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 4 rezultaty:

- nakrycie stołu białą stołową,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa I,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa II,
- dwie porcje koktajlu truskawkowo-bananowego,

oraz
przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji koktajlu truskawkowo-bananowego.