

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **TG.11-01-22.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	
R.1	Rezultat 1: Wybór zestawu na przerwę kawową i obiad z kalkulacją kosztu konsumpcji dla 1 osoby <i>w Formularzu 1. zapisane:</i>
R.1.1	przerwa kawowa - numer wybranego zestawu: I
R.1.2	obiad - numer wybranego zestawu: III
R.1.3	przerwa kawowa - cena zestawu dla 1 osoby [zł]: 30,50
R.1.4	obiad - cena zestawu dla 1 osoby [zł]: 48,00
R.1.5	razem koszt konsumpcji netto na 1 osobę [zł]: 78,50 ; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę: R.1.3+R.1.4</i>
R.1.6	Czy koszt usługi jest zgodny z zamówieniem? skreślony wyraz "NIE"
R.2	Rezultat 2: Całkowita kalkulacja kosztu usługi gastronomicznej dla 40 osób <i>w Formularzu 2. zapisane:</i>
R.2.1	nazwa usługi: rezerwacja miejsca parkingowego dla autokaru lub miejsca parkingowe dla autokaru lub parking dla autokaru; wartość [zł]: 50,00 nazwa usługi: rezerwacja miejsca parkingowego dla samochodu osobowego lub miejsca parkingowe dla samochodu lub parking dla samochodu; wartość [zł]: 50,00
R.2.2	nazwa usługi: wypożyczenie rzutnika multimedialnego z ekranem lub rzutnik multimedialny; wartość [zł]: 210,00 nazwa usługi: wypożyczenie systemu nagłośnieniowego lub nagłośnienie; wartość [zł]: 210,00
R.2.3	nazwa usługi: wypożyczenie mikrofonu lub mikrofon; wartość [zł]: 70,00
R.2.4	nazwa usługi: wynajem sali konferencyjnej lub wynajem sali; wartość [zł]: 2 800,00
R.2.5	nazwa usługi: Pakiet SPA lub SPA; wartość [zł]: 1 200,00 nazwa usługi: basen; wartość [zł]: 750,00 nazwa usługi: kręgielnia; wartość [zł]: 500,00
R.2.6	razem koszt usług dodatkowych, wartość [zł]: 5 840,00 ; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę: R.2.1+R.2.2+R.2.3+R.2.4+R.2.5</i>
R.2.7	całkowity koszt konferencji, wartość [zł]: 8 980,00 ; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania: (R.1.5x40)+R.2.6</i>
R.2.8	rabat 5%, wartość [zł]: 449,00 ; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość iloczynu: R.2.7x5%</i>
R.2.9	zaliczka 20%, wartość [zł]: 1 706,20 ; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania: (R.2.7-R.2.8)x20%</i>
R.2.10	kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki, wartość [zł]: 6 824,80 ; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną różnicę: R.2.7-R.2.8-R.2.9</i>
R.3	Rezultat 3: Szkic ustawienia stołu konferencyjnego i krzeseł w wybranej sali konferencyjnej
R.3.1	sala konferencyjna: cytrynowa
R.3.2	na schemacie naszkicowany stół konferencyjny
R.3.3	stół konferencyjny ustawiony pod ekranem
R.3.4	przy stole konferencyjnym ustawione dwa krzesła
R.3.5	krzesła dla uczestników konferencji ustawione w rzędach w formie teatralnej
R.3.6	schemat nie zawiera stołów dla uczestników
R.4	Rezultat 4: Wykaz ilościowy zastawy stołowej do konsumpcji obiadu dla 40 osób <i>w Formularzu 4. zapisane:</i>
R.4.1	przystawka: talerz Ø 21 lub talerz Ø 19 - 40 szt.
R.4.2	przystawka: widelec stołowy średni 40 szt., nóż stołowy średni 40 szt.
R.4.3	przystawka: talerz Ø 17 40 szt., nóż do masła 40 szt.
R.4.4	zupa: talerz głęboki z talerzem płaskim 40 szt.
R.4.5	zupa: łyżka stołowa duża 40 szt.
R.4.6	danie zasadnicze: talerz Ø 28 40 szt.
R.4.7	danie zasadnicze: widelec stołowy duży 40 szt., nóż stołowy duży 40 szt.
R.4.8	deser: talerz Ø 21 lub talerz Ø 19 - 40 szt.
R.4.9	deser: łyżka deserowa 40 szt., widelec deserowy 40 szt.
R.4.10	napój: goblet 40 szt.
R.5	Rezultat 5: Wykaz ilościowy sprzętu meblowego <i>w Formularzu 5. zapisane:</i>
R.5.1	konferencja: stół konferencyjny 2-osobowy - 1 szt.
R.5.2	konferencja: krzesła konferencyjne - 40 szt.
R.5.3	przerwa kawowa: stół bufetowy 250 cm x 100 cm - 2 szt.
R.5.4	obiad: stół restauracyjny 120 cm x 80 cm 10 szt.
R.5.5	obiad: krzesła restauracyjne 40 szt.

R.5.6	wykaz nie zawiera krzeseł barowych, stołu koktajlowego
R.6	Rezultat 6: Harmonogram obsługi obiadu
	<i>w Formularzu 6. zapisane:</i>
R.6.1	zaplanowana kolejność podawania: woda mineralna, przystawka zimna, zupa, danie zasadnicze, deser
R.6.2	zaplanowana czynność: woda mineralna, nazwa serwisu: rosyjski
R.6.3	zaplanowana czynność: podanie dodatków do przystawki zimnej, nazwa serwisu: rosyjski
R.6.4	zaplanowana czynność: podanie przystawki zimnej, nazwa serwisu: niemiecki
R.6.5	zaplanowana czynność: podanie zupy, nazwa serwisu: francuski
R.6.6	zaplanowana czynność: podanie surówki, nazwa serwisu: niemiecki
R.6.7	zaplanowana czynność: podanie dania zasadniczego, nazwa serwisu: francuski
R.6.8	zaplanowana czynność: podanie deseru, nazwa serwisu: niemiecki
R.6.9	zaplanowana czynność: wykonanie czynności porządkowych wpisane przynajmniej 1 raz

www.EgzaminZawodowy.info