

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.11-SG-22.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krater w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Usługą gastronomiczną uzupełniającą jest zorganizowanie przez restaurację

- A. koncertu.
- B. wystawy.
- C. cateringu.
- D. wernisażu.

Zadanie 2.

Do placówek gastronomicznych sektora publicznego należą

- A. bufety.
- B. stołówki.
- C. kawiarnie.
- D. restauracje.

Zadanie 3.

Który zakład gastronomiczny oferuje szeroki asortyment napojów alkoholowych mieszanych?

- A. Snack bar.
- B. Bar piwny.
- C. Aperitif bar.
- D. Bar uniwersalny.

Zadanie 4.

Które z wymienionych potraw należy zaplanować na dni kuchni greckiej?

- A. Bliny i paschę.
- B. Czulent i kugel.
- C. Moussakę i baklavę.
- D. Tortellini i zabaglione.

Zadanie 5.

Na który rodzaj przyjęcia zaplanowano menu zamieszczone w tabeli?

- A. Mieszane.
- B. Bufet dinner.
- C. Cocktail party.
- D. Przyjęcie typu toast.

<p style="text-align: center;"><u>Zakąski zimne</u> Tartinki z łososiem wędzonym Koreczki z sera Brie Mini roladki z szynki i szparagów Ptysie z musem z wątróbki Krakersy z pastą rybną</p> <p style="text-align: center;"><u>Zakąski gorące</u> Pieczarki faszerowane Krucze rożki ze szpinakiem</p> <p style="text-align: center;"><u>Słodyczne i owoce</u> Mini szaszłyki owocowe Praliny Krucze ciastka</p> <p style="text-align: center;"><u>Napoje zimne bezalkoholowe</u> Woda mineralna Sok pomarańczowy</p> <p style="text-align: center;"><u>Napoje zimne alkoholowe</u> Cosmopolitan Whisky & Cola Mojito</p>

Zadanie 6.

Do dokumentacji wykorzystywanej w trakcie rozmowy zleceniobiorcy ze zleceniodawcą dotyczącej organizacji usługi gastronomicznej należy

- A. wykaz kontrahentów.
- B. lista imienna personelu.
- C. wykaz receptur potraw i napojów.
- D. plan budynku z podziałem na sale.

Zadanie 7.

Suflet czekoladowy należy podać gościowi metodą

- A. rosyjską.
- B. angielską.
- C. francuską.
- D. niemiecką.

Zadanie 8.

Któremu pracownikowi należy zlecić obsługę baru kawowego na przyjęciu okolicznościowym, w menu którego znajduje się szeroki asortyment napojów kawowych?

- A. Bariście.
- B. Kelnerowi.
- C. Barmanowi.
- D. Sommelierowi.

Zadanie 9.

Do podania zupy pomidorowej czystej z diablótką należy zaplanować łyżkę stołową średnią, talerz o średnicy 15 cm na dodatek oraz

- A. kokilkę z podstawką.
- B. bulionówkę z podstawką.
- C. filiżankę do mokki z podstawką.
- D. talerz głęboki z talerzem płaskim.

Zadanie 10.

Które danie należy usunąć z oferty menu, jeżeli zleceniodawca poprosił o wykluczenie potraw z wołowiny?

- A. Pieczeń z szynki.
- B. Roladę z boczku.
- C. Antrykot pieczony.
- D. Schab faszerowany.

Zadanie 11.

Opracowując kosztorys potraw wchodzących w skład menu przyjęcia okolicznościowego, należy wziąć pod uwagę

- A. sposób wydania potraw.
- B. formę rozliczenia usługi.
- C. termin zapłaty za usługę.
- D. aktualne ceny surowców.

Zadanie 12.

Do wołowiny po burgundzku należy zaplanować wino

- A. białe słodkie.
- B. białe wytrawne.
- C. czerwone słodkie.
- D. czerwone wytrawne.

Zadanie 13.

W restauracji, w której goście otrzymali kupony konkursowe upoważniające posiadaczy do wzięcia udziału w loterii, zastosowano

- A. sprzedaż osobistą.
- B. promocję sprzedaży.
- C. reklamę wewnętrzną.
- D. promocję bezpośrednią.

Zadanie 14.

W barze zaplanowano w ramach *happy hours* promocję na sprzedaż piwa w godzinach 16.00-18.00. W związku z tym w godzinach tych

- A. cena piwa będzie obniżona.
- B. bar będzie oferował szerszy asortyment piwa.
- C. odbędzie się degustacja nowych gatunków piwa.
- D. podawane do piwa przekąski będą miały obniżoną cenę.

Zadanie 15.

Podczas obsługi gości kelner powinien pobierać czystą zastawę stołową z

- A. kuchni gorącej.
- B. magazynu sprzętu.
- C. rozdzielni kelnerskiej.
- D. przygotowalni czystej.

Zadanie 16.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz minimalną powierzchnię sali na przyjęcie koktajlowe dla 120 osób.

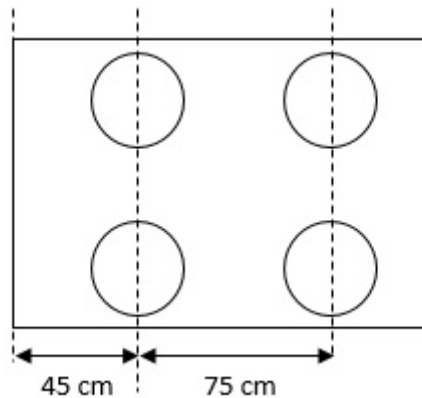
- A. 120,0 m²
- B. 123,6 m²
- C. 132,0 m²
- D. 135,6 m²

Osoba/sprzęt	Zajmowana powierzchnia	Dodatkowe uwagi
gość	1,0 m ²	-----
kelner	1,0 m ²	1 kelner na 10 gości
stolik koktajlowy	0,3 m ²	1 stolik koktajlowy na 10 gości

Zadanie 17.

Oblicz minimalną długość stołu ustawionego w blok w kształcie litery „I” dla 30 osób na uroczystą kolację korzystając z danych zamieszczonych na schemacie

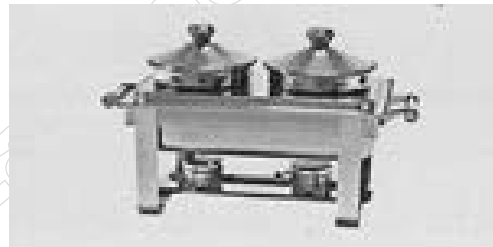
- A. 10,50 m
- B. 10,95 m
- C. 11,25 m
- D. 11,40 m



Zadanie 18.

Sprzęt przedstawiony na ilustracji służy do podawania potraw podczas

- A. lampki wina.
- B. obiadu zasiadanego.
- C. przyjęcia koktajlowego.
- D. bankietu amerykańskiego.

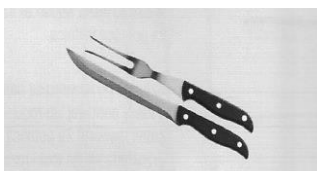


Zadanie 19.

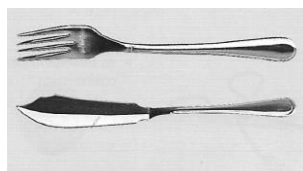
Ile tumblerów należy zaplanować do wyporcjowania wody z ośmiu butelek o pojemności 1,5 l, jeżeli 1 porcja napoju ma 250 ml objętości?

- A. 12 sztuk.
- B. 30 sztuk.
- C. 48 sztuk.
- D. 66 sztuk.

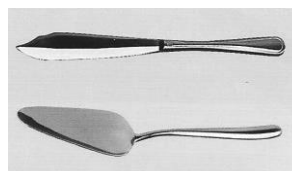
Zadanie 20.



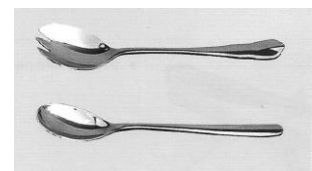
Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

Na której ilustracji przedstawiono sztucce, które należy zaplanować do serwowania tortu metodą angielską?

- A. Na ilustracji 1.
- B. Na ilustracji 2.
- C. Na ilustracji 3.
- D. Na ilustracji 4.

Zadanie 21.

Przed rozpoczęciem przyjęcia kierownik sali **nie sprawdza**

- A. poprawności ułożenia dań na talerzach.
- B. smaku sporządzonych potraw i napojów.
- C. temperatury przygotowanych dań gorących.
- D. zgodności przygotowanych nakryć z zamówieniem.

Zadanie 22.

Ile litrów soku pomarańczowego należy zakupić, aby sporządzić 200 porcji napoju Bronx zgodnie z recepturą zamieszczoną w tabeli?

- A. 2 l
- B. 3 l
- C. 4 l
- D. 6 l

Receptura na 1 porcję napoju Bronx	
Gin	30 ml
Martini Rosso	20 ml
Martini Dry	10 ml
Sok pomarańczowy	15 ml

Zadanie 23.

Ile kilogramów liści herbaty należy użyć do sporządzenia 50 porcji naparu, jeżeli na 1 porcję przeznaczona jest 2 g liści?

- A. 0,01 kg
- B. 0,10 kg
- C. 1,00 kg
- D. 10,00 kg

Zadanie 24.

Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli oblicz, ile kilogramów sera podpuszczkowego należy zamówić do sporządzenia 40 porcji sufletu serowego i 35 porcji sera panierowanego.

- A. 0,8 kg
- B. 2,8 kg
- C. 3,6 kg
- D. 4,0 kg

Surowiec	Ilość na 5 porcji	
	Suflet serowy	Ser panierowany
Ser podpuszczkowy	100 g	400 g
Ser pleśniowy	50 g	---
Masło	40 g	---
Mąka pszenna	40 g	---
Mleko 3,2%	400 ml	---
Jaja	5 szt.	1 szt.
Bułka tarta	---	100 g
Olej	---	100 ml

Zadanie 25.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz, ile wynosi cena gastronomiczna brutto 1 porcji sernika.

- A. 3,45 zł
- B. 4,92 zł
- C. 18,45 zł
- D. 20,75 zł

Waga 1 porcji sernika	100 g
Cena zakupu netto 1 kg gotowego sernika	25,00 zł
Marża gastronomiczna	60%
Stawka podatku VAT	23%

Zadanie 26.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz, ile wynosi cena gastronomiczna brutto napoju Gibson składającego się z 60 ml ginu i 10 ml wermutu.

- A. 13,00 zł
- B. 15,00 zł
- C. 22,00 zł
- D. 25,00 zł

Napój alkoholowy	Pojemność butelki	Cena gastronomiczna brutto
Gin	0,7 l	140,00 zł
Wermut	1,0 l	100,00 zł

Zadanie 27.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, zastosuj właściwą stawkę VAT i oblicz cenę gastronomiczną brutto 1 porcji toniku jeżeli cena gastronomiczna netto 1 porcji tego napoju wynosi 4,23 zł.

- A. 3,44 zł
- B. 3,92 zł
- C. 4,58 zł
- D. 5,20 zł

Stawki podatku VAT	
8%	23%
Zupy	Napoje alkoholowe
Dania zasadnicze	Kawa, herbata
Desery	Napoje gazowane
	Wody mineralne

Zadanie 28.

Obliczając cenę sprzedaży butelki wina musującego w sklepie, marżę gastronomiczną należy dodać do ceny

- A. detalicznej netto.
- B. detalicznej brutto.
- C. gastronomicznej netto.
- D. gastronomicznej brutto.

Zadanie 29.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz koszt 6-godzinnego szkolenia dla 120 osób z obiadem i jedną przerwą kawową.

- A. 3 600,00 zł
- B. 4 200,00 zł
- C. 4 560,00 zł
- D. 5 160,00 zł

Usługa	Ilość	Cena [zł]
Obiad	1 osoba	20,00
Przerwa kawowa	1 osoba	8,00
Wynajem sali konferencyjnej dla 50-100 osób	1 godz.	200,00
Wynajem sali konferencyjnej dla 100-150 osób	1 godz.	300,00

Zadanie 30.

Ile wyniesie koszt transportu, jeżeli miejsce realizacji usługi cateringowej jest oddalone od siedziby zleceniobiorcy o 150 km, a stawka za usługę transportową w obie strony wynosi 50,00 zł za 10 km?

- A. 30,00 zł
- B. 500,00 zł
- C. 750,00 zł
- D. 1500,00 zł

Zadanie 31.

Oblicz ile wyniesie koszt wypożyczenia po 1500 sztuk talerzy do dania zasadniczego i talerzy głębokich, korzystając z danych zamieszczonych w tabeli.

- A. 1 650,00 zł
- B. 1 800,00 zł
- C. 2 100,00 zł
- D. 2 250,00 zł

Cennik wypożyczenia zastawy	
Element zastawy	Koszt wypożyczenia
Talerz płaski Ø 24 cm	0,80 zł
Talerz płaski Ø 19 cm	0,50 zł
Talerz głęboki	0,70 zł
Bulionówka	0,60 zł

Zadanie 32.

Którą kwotę powinien zapłacić zleceniodawca, jeżeli otrzymał rabat 20% na usługę gastronomiczną o koszcie całkowitym 40 000,00 zł?

- A. 32 000,00 zł
- B. 36 000,00 zł
- C. 44 000,00 zł
- D. 48 000,00 zł

Zadanie 33.

Która informacja jest zbędna w karcie zlecenia przyjęcia?

- A. Sposób zapłaty za usługę.
- B. Wykaz usług dodatkowych.
- C. Harmonogram pracy kelnerów.
- D. Forma przyjęcia okolicznościowego.

Zadanie 34.

Którą kwotę zaliczki powinien wpłacić zleceniodawca za wykonanie usługi gastronomicznej, jeżeli całkowity koszt wyniósł 154 000,00 zł, a wysokość zaliczki ustalono na 20%?

- A. 1 540,00 zł
- B. 3 080,00 zł
- C. 15400,00 zł
- D. 30 800,00 zł

Zadanie 35.

Dostawca otrzymał od zamawiającego dwa banknoty 20-złotowe oraz monety: jedną 2-złotową i jedną 20-groszową. Którą kwotę dostawca powinien wydać zamawiającemu, jeżeli rachunek za usługę wyniósł 37,20 zł?

- A. 2,80 zł
- B. 4,80 zł
- C. 5,00 zł
- D. 7,00 zł

Zadanie 36.

Zleceniodawca reguluje należność za usługę gotówkowo, jeżeli

- A. uiszcza należność kartą kredytową.
- B. zleca obciążenie konta bankowego.
- C. dokonuje przelewu na rachunek bankowy restauracji.
- D. wpłaca należność przy kasie pracownikowi restauracji.

Zadanie 37.

Hotel „Jowisz” ul. Siedlecka 34 90-358 Łódź NIP 758 125 13 14 Nr konta bankowego 26 4010 0000 0000 2010 1456 2456				data wystawienia: 02.11.2021 r. miejsce wystawienia: Łódź				
FAKTURA VAT nr 23/2021 Oryginał / kopia								
Sprzedawca: Hotel „Jowisz” ul. Siedlecka 34 90-358 Łódź NIP 758 125 13 14				Nabywca: Janusz Głowacki ul. Zamkowa 56 72-400 Kamień Pomorski NIP 986 004 20 21				
l.p.	Nazwa usługi	PKWiU	Jedn. miary	Ilość	Cena netto	VAT %	VAT	Wartość brutto
1	Usługa gastronomiczna	56.10.11	szt.	1	92,59 zł	8%	7,41 zł	100,00 zł
				Razem	92,59 zł	X	7,41 zł	100,00 zł
				w tym	92,59 zł	8%	7,41 zł	100,00 zł
Razem do zapłaty: 100,00 zł Słownie: sto złotych zero groszy				Forma płatności: przelew Termin płatności: 14 dni				
<i>Janusz Głowacki</i> Imię i nazwisko osoby upoważnionej do odebrania dokumentu				<i>Anna Maj</i> Wystawił: Anna Maj				

Ostateczny termin zapłaty za zamieszczoną fakturę VAT to

- A. 14 listopada 2021 r.
- B. 15 listopada 2021 r.
- C. 16 listopada 2021 r.
- D. 17 listopada 2021 r.

Zadanie 38.

Które urządzenie powinien podać kelner, jeżeli gość za wykonaną usługę gastronomiczną zaproponował uregulowanie należności płatnością zbliżeniową?

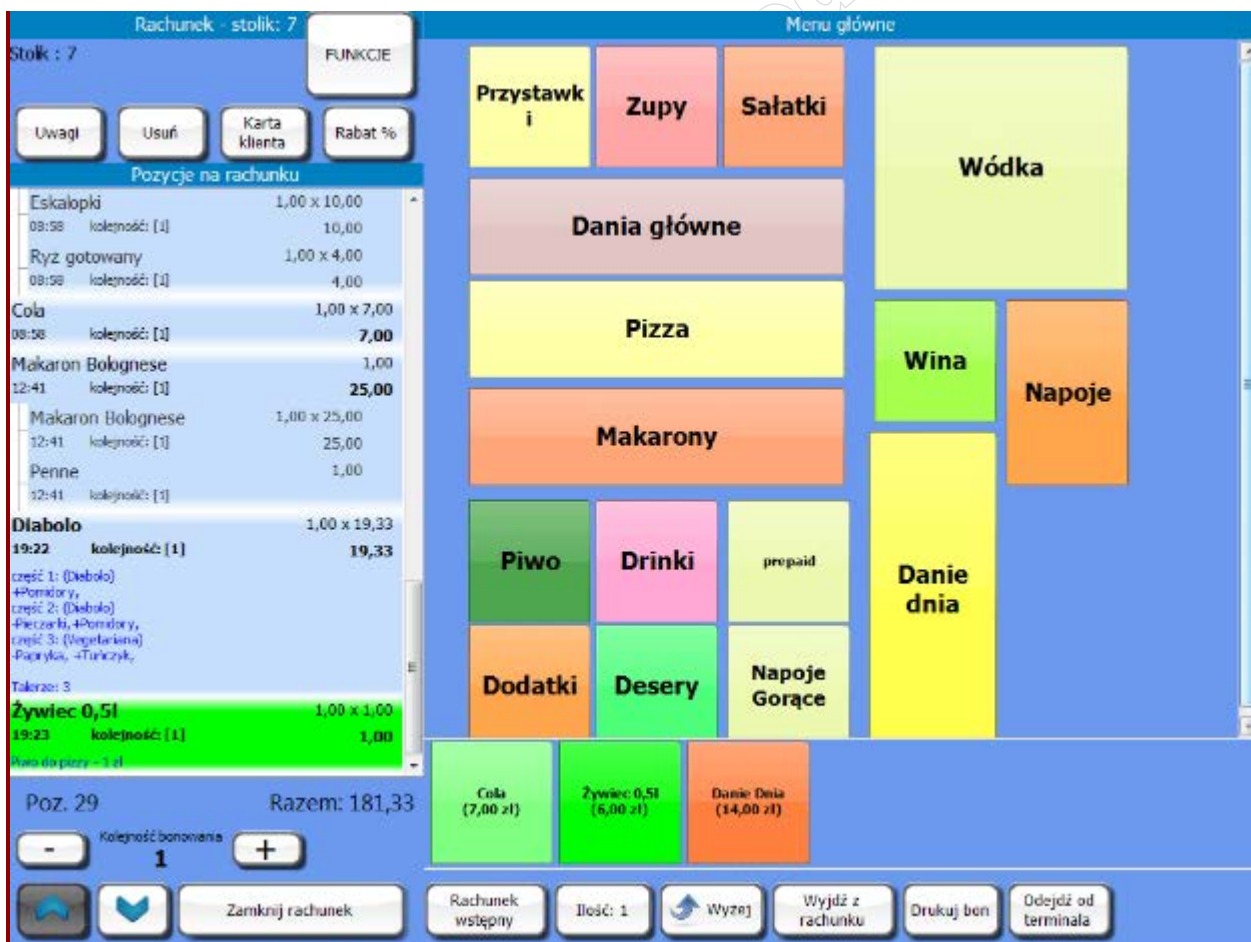
- A. Czytnik kodów.
- B. Transmitter pagerów.
- C. Terminal przenośny.
- D. Pager przywoławczy.

Zadanie 39.

W celu sprawdzenia ilości wprowadzonych korekt paragonów fiskalnych w programie do rozliczeń sprzedaży w gastronomii, należy wydrukować raport

- A. utargu.
- B. wykonanych storn.
- C. udzielonych rabatów.
- D. sprzedaży na karty rabatowe.

Zadanie 40.



Program, którego zrzut ekranu przedstawiono na ilustracji, powinien zastosować w pracy

- A. kelner.
- B. kucharz.
- C. menager.
- D. magazy nier.