

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-03-25.06-SG**
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **03**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka -

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przełącz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny****Rezultat 1: Karta zamówienia gości**

w tabeli 1 wpisane:

1	w wierszu Danie główne w kolumnie Kobieta: Curry z indyka z pędami bambusa, ryż basmati								
2	w wierszu Danie główne w kolumnie Mężczyzna: Stek z antrykotu, bataty pieczone, pieczone kolby mini kukurydzy								
3	w wierszu Deser w kolumnie Kobieta: Sorbet limonkowo-miętowy								
4	w wierszu Deser w kolumnie Mężczyzna: Rissoto z mango i bitą śmietanką								
5	w wierszu Wino w kolumnie Kobieta: Chardonnay								
6	w wierszu Wino w kolumnie Mężczyzna: Merlot								

Rezultat 2: Stół nakryty białą bielizną stołową i udekorowany do obiadu

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu								
2	stół nakryty obrusem ze zwisami równymi z każdej strony								
3	obrus rozłożony na prawą stronę								
4	serwety indywidualnego użytku złożone w wysoką formę, jednakową w obu nakryciach								
5	na stole ustawiony wazon lub/i menaż								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówień złożonych przez gości*Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu*

1	po prawej stronie nakrycia oznaczonego wizytówką z napisem Kobieta: ułożone kolejno od zewnątrz wyłącznie: nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży						
2	po prawej stronie nakrycia oznaczonego wizytówką z napisem Mężczyzna: ułożone kolejno od zewnątrz wyłącznie: nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż do steków						
3	po lewej stronie nakrycia oznaczonego wizytówką z napisem Kobieta: ułożone kolejno od zewnątrz wyłącznie: widelec stołowy średni, widelec stołowy duży						
4	po lewej stronie nakrycia oznaczonego wizytówką z napisem Mężczyzna: ułożone kolejno od zewnątrz wyłącznie: widelec stołowy średni, widelec stołowy duży						
5	nad nakryciem oznaczonym wizytówką z napisem Kobieta: ułożona wyłącznie łyżka deserowa, trzonkiem skierowana w prawą stronę						
6	nad nakryciem oznaczonym wizytówką z napisem Mężczyzna: ułożona łyżka deserowa, trzonkiem skierowana w prawą stronę, pod nią widelec deserowy trzonkiem skierowany w lewą stronę						
7	w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem Kobieta: kieliszek do wina białego ustawiony po prawej stronie nakrycia nad nożem stołowym dużym, goblet ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina						
8	w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem Mężczyzna: kieliszek do wina czerwonego ustawiony po prawej stronie nakrycia nad nożem do steków, goblet ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina						
9	w obu nakryciach po lewej stronie ustawiony talerz Ø 17 cm do pieczywa z nożem do masła, ostrzem skierowanym do jego środka						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Dwie porcje przystawki – pomidory koktajlowe z dressingiem koperkowo-ogórkowym

1	przystawka podana na talerzach Ø 19 cm - Ø 21 cm						
2	wybrane naczynia stołowe z przystawkami bez zacieków, o czystych rantach						
3	porcje przystawki porównywalnej wielkości						
4	składniki dressingu drobno pokrojone						
5	pomidory pokrojone wzdłuż na połówki						
6	pomidory polane dressingiem						
7	przystawka doprawiona, nie za słona, nie za pieprzna						

Przebieg 1: Sporządzanie i podanie dwóch porcji przystawki

Zdający:

1	umył ręce, zgodnie z instrukcją mycia rąk, przed przystąpieniem do sporządzania przystawki						
2	odważył 120 g jogurtu greckiego - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
3	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania - umył nóż i deskę do krojenia, osuszył i odłożył w wyznaczone miejsce						
4	przed podaniem przystawki ustawił na stole kosz z pieczywem i masło						
5	do stołu gości podszedł z dwiema porcjami przystawki, naczynia z przystawkami przenosił w lewej ręce (bez użycia tacy)						
6	dwie porcje przystawki podał prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
7	podczas podawania przystawki poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wyserwowanie zupy serwisem francuskim pełnym

Zdający:

1	ustawił w obu nakryciach talerz głęboki na podstawie talerza płaskiego, czynność wykonał, stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
2	ustawiając zastawę do podania zupy poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
3	nie odłożył pokrywki wazy na stół gości						
4	serwując zupę poruszał się wokół stołu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara						
5	w pierwszej kolejności zupę wyserwował do talerza ustawionego w nakryciu oznaczonym Kobieta						
6	do każdego talerza wyserwował porównywalną ilość zupy						
7	zupę serwował stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
8	zupę nalewał odchylając łyżkę wazową "od gościa" do górnej części talerza						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis