

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

Układ graficzny © CKE 2020



Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

T.15-01-22.01-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła wstępne zamówienie na zorganizowanie przyjęcia zasiadanego dla 30 dorosłych osób. Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia, w tym celu:

- opracuj menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztów usługi żywieniowej,
- sporządź całkowitą kalkulację usługi gastronomicznej,
- sporządź zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania zasadniczego z dodatkami,
- wypełnij kartę wartości odżywczej deseru,
- sporządź harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego, uwzględniając kolejność podawania potraw i napojów oraz metodę obsługi,
- sporządź wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu wstępnym i tabelach oznaczonych od A do D. Dokumentację stanowią formularze oznaczone od 1 do 6 zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym, które należy wypełnić.

Zamówienie wstępne

| | | |
|--|---|--|
| Specyfikacja usługi | Przyjęcie zasiadane | |
| Liczba i wiek osób | 30 osób w wieku 60-70 lat | |
| Zalecenia żywieniowe dla osób dorosłych | Średnioważone zapotrzebowanie energetyczne dla osób w wieku 60-70 lat - 2000 kcal | |
| Usługi żywieniowe | Dania i napoje | Sposób podania |
| | Zakąski zimne - 3 rodzaje: dwie z drobiu, jedna z mięsa wołowego | Ustawione wieloporcyjowo na stole przed przybyciem gości |
| | Zakąska gorąca jarska podana 1,5 godziny przed daniem zasadniczym | Podana jednoporcjowo |
| | Zupa: krem z warzyw korzeniowych | Podana jednoporcjowo |
| | Danie zasadnicze wieprzowe z dodatkami | Serwowane z półmisek przez kelnerów |
| | Deser: mus truskawkowy | Podany jednoporcjowo |
| | Napoje gorące – 2 rodzaje | Serwowane z dzbanków na zakończenie obiadu |
| | Napój zimny bezalkoholowy: woda mineralna niegazowana | Ustawiona wieloporcyjowo na stole przed przybyciem gości |
| | Wino do dania zasadniczego | Serwowane przez kelnerów z butelek |
| Usługi dodatkowe | Oprawa muzyczna: kwartet jazzowy przez cały czas trwania przyjęcia | |
| | Pokaz tańca klasycznego: 15 minut | |
| Warunki świadczenia usług | Czas trwania przyjęcia: 4 godziny | |
| | Marża gastronomiczna: 100% | |
| | Całkowity koszt imprezy nie wyższy niż 4 500,00 zł | |

Tabela A. Fragment karty menu

| Lp. | Pozycja w menu | Wielkość 1 porcji | Cena netto 1 porcji [zł] |
|-------------------------------------|---|-------------------|--------------------------|
| ZAKĄSKI ZIMNE | | | |
| 1. | Galantyna gotowana z gęsi | 50 g | 4,00 |
| 2. | Salatka z wędzonego indyka | 50 g | 4,00 |
| 3. | Ruloniki ze schabu ze szparagami | 50 g | 4,00 |
| 4. | Befszyk tatarski | 40 g | 4,00 |
| 5. | Salatka włoska | 80 g | 4,00 |
| 6. | Ryba po grecku | 50 g | 4,00 |
| 7. | Jaja nadziewane kawiozem | 40 g | 4,00 |
| ZAKĄSKI GORĄCE | | | |
| 8. | Krokiety z mięsem | 100 g | 5,00 |
| 9. | Boeuf Strogonow z pieczywem | 100 g | 5,00 |
| 10. | Kulebiak z pieczarkami | 100 g | 5,00 |
| ZUPY | | | |
| 11. | Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym | 250 ml | 3,00 |
| 12. | Krem z buraków z prażonym słonecznikiem | 250 ml | 3,00 |
| 13. | Krem z pomidorów z grzanką serową | 250 ml | 3,00 |
| DANIA ZASADNICZE Z DODATKAMI | | | |
| 14. | Schab pieczony, ziemniaki opiekane, warzywa duszone | 400 g | 15,00 |
| 15. | Pieczeń z rostbefu, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów i papryki | 350 g | 15,00 |
| DESERY | | | |
| 16. | Mus truskawkowy | 80 g | 3,00 |
| NAPOJE ZIMNE | | | |
| 17. | Woda mineralna niegazowana | 250 ml | 1,00 |
| NAPOJE GORĄCE | | | |
| 18. | Herbata | 200 ml | 2,00 |
| 19. | Kawa | 200 ml | 3,00 |
| NAPOJE ALKOHOLOWE | | | |
| 20. | Wino białe deserowe | 100 ml | 4,00 |
| 21. | Wino białe stołowe | 100 ml | 4,00 |
| 22. | Wino czerwone deserowe | 100 ml | 4,00 |
| 23. | Wino czerwone stołowe | 100 ml | 4,00 |
| 24. | Wino musujące słodkie | 100 ml | 4,00 |

Tabela B. Cennik usług dodatkowych

| Lp. | Rodzaj usługi | Cena za usługę |
|-----|---------------------------|--------------------|
| 1. | Kwartet jazzowy | 200,00 zł/1 godz. |
| 2. | Pianista | 200,00 zł/1 godz. |
| 3. | Pokazy tańca klasycznego | 200,00 zł/10 minut |
| | | 300,00 zł/15 minut |
| 4. | Pokazy sztuki barmańskiej | 200,00 zł/10 minut |
| | | 300,00 zł/15 minut |

Tabela C. Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję

| Nazwa potrawy | Nazwa surowca | Jednostka miary | Ilość na 1 porcję |
|--------------------------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Schab pieczony | Schab | g | 120 |
| | Musztarda | g | 2 |
| | Sól, pieprz | do smaku | |
| Ziemniaki opiekane | Ziemniaki | g | 140 |
| | Olej rzepakowy | g | 5 |
| | Sól | do smaku | |
| Warzywa duszone | Papryka czerwona | g | 75 |
| | Cebula | g | 25 |
| | Pomidory | g | 50 |
| | Olej rzepakowy | g | 5 |
| | Sól, cukier | do smaku | |
| Pieczeń z rostbefu | Rostbef | g | 120 |
| | Musztarda | g | 2 |
| | Olej rzepakowy | ml | 5 |
| | Sól, pieprz | do smaku | |
| Ziemniaki z wody | Ziemniaki | g | 140 |
| | Sól | do smaku | |
| Surówka z pomidorów i papryki | Pomidory | g | 50 |
| | Papryka | g | 75 |
| | Cebula | g | 25 |
| | Olej rzepakowy | ml | 5 |
| | Sól, cukier | do smaku | |
| Mus truskawkowy | Truskawki | g | 80 |
| | Białko jaja | g | 10 |
| | Cukier | g | 5 |
| | Żelatyna | g | 3 |

Tabela D. Zawartość węglowodanów w 100 g surowców

| Lp. | Nazwa surowca | Zawartość węglowodanów w 100 g surowca [g] |
|-----|---------------|--|
| 1. | Truskawki | 7,2 |
| 2. | Białko jaja | 0,7 |
| 3. | Cukier | 99,8 |
| 4. | Żelatyna | 0 |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej – formularz 1.,
- całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej – formularz 2.,
- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania zasadniczego z dodatkami – formularz 3.,
- karta wartości odżywczej deseru – formularz 4.,
- harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego – formularz 5.,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów – formularz 6.

Menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej
(Sporządź na podstawie wstępnego zamówienia i Tabeli A.)

| Lp. | Rodzaje potraw/napojów | Nazwa potrawy/napoju | Cena netto 1 porcji [zł] |
|---|------------------------------|----------------------|--------------------------|
| 1. | Zakąski zimne | | |
| | | | |
| | | | |
| 2. | Zakąska gorąca | | |
| 3. | Zupa | | |
| 4. | Danie zasadnicze z dodatkami | | |
| | | | |
| | | | |
| 5. | Deser | | |
| 6. | Napój zimny bezalkoholowy | | |
| 7. | Wino do dania zasadniczego | | |
| 8. | Napoje gorące | | |
| | | | |
| Razem koszt potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł] | | | |
| Wartość marży gastronomicznej 100% [zł] | | | |
| Razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł] | | | |
| Razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 30 osób [zł] | | | |

Całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej
(Sporządź na podstawie wstępnego zamówienia i Tabeli B.)

| Lp. | Nazwa usługi dodatkowej | Czas trwania usługi | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość usługi netto [zł] |
|---|-------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| Razem wartość usług dodatkowych w cenach netto [zł] | | | | |
| Razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 30 osób [zł] | | | | |
| Razem wartość usługi gastronomicznej w cenach netto [zł] | | | | |
| Ustalony całkowity koszt przyjęcia w cenach netto [zł] | | | | |
| Czy obliczony koszt usługi gastronomicznej w cenach netto spełnia wymagania zamówienia? | | | | TAK/NIE* |

* właściwe podkreślić

Uwaga: W kalkulacji należy wpisać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł - zapis 1,00 zł; 1 zł 50 gr - 1,50 zł

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania zasadniczego z dodatkami*(Sporządź na podstawie Tabeli C. Zsumuj surowce, które występują kilka razy)*

| Lp. | Nazwa surowca | Ilość na 1 porcję [g lub ml] | Ilość na 30 porcji [kg lub l] |
|-----|---------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| 8. | | | |

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Karta wartości odżywczej deseru

(Oblicz ilość węglowodanów w 1 porcji deseru, a następnie za pomocą współczynników energetycznych oblicz jego wartość energetyczną. Do obliczeń wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli C. i Tabeli D. Określ, jaki procent dziennego zapotrzebowania na energię stanowi deser).

| Lp. | Nazwa surowca | Ilość surowca na 1 porcję [g] | Zawartość węglowodanów w 100 g surowca [g] | Ilość węglowodanów w 1 porcji surowca [g] |
|---|---|---|--|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| Zawartość węglowodanów w 1 porcji deseru [g] | | | | |
| Wartość energetyczna deseru | | | | |
| Nazwa składnika odżywczego | Zawartość składników odżywczych w 1 porcji deseru [g] | Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal] | Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal] | |
| Węglowodany | | | | |
| Białko | 2,6 | | | |
| Tłuszcze | 0,1 | | | |
| Wartość energetyczna deseru [kcal]* | | | | |
| Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 60-70 lat [kcal] | | | | |
| Udział energii z deseru [%] | | | | |

*obliczoną wartość zaokrąglaj i zapisz w liczbie całkowitej

Harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego

(Sporządź na podstawie wstępnego zamówienia uwzględniając kolejność podawania potraw i napojów oraz metodę obsługi).

| Lp. | Grupa potraw/napojów wg kolejności podania | Metoda obsługi* | | |
|-----|--|-----------------|-----------|----------|
| 1. | Napój zimny bezalkoholowy | francuska | niemiecka | rosyjska |
| 2. | Zakąski zimne | francuska | niemiecka | rosyjska |
| 3. | | francuska | niemiecka | rosyjska |
| 4. | | francuska | niemiecka | rosyjska |
| 5. | | francuska | niemiecka | rosyjska |
| 6. | | francuska | niemiecka | rosyjska |
| 7. | | francuska | niemiecka | rosyjska |
| 8. | | francuska | niemiecka | rosyjska |

*podkreśl właściwą metodę

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów

Zaznacz w odpowiedniej kolumnie symbolem X tylko te elementy zastawy stołowej, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem

| Nazwa zastawy stołowej | Zupa | Danie zasadnicze z dodatkami | Napój zimny bezalkoholowy | Wino | Napoje gorące |
|----------------------------------|------|------------------------------|---------------------------|------|---------------|
| Talerze do dania zasadniczego | | | | | |
| Talerze zakąskowe | | | | | |
| Talerze deserowe | | | | | |
| Talerze do pieczywa | | | | | |
| Talerze głębokie | | | | | |
| Bulionówki z podstawkami | | | | | |
| Filizanki do kawy ze spodkami | | | | | |
| Filizanki do herbaty ze spodkami | | | | | |
| Salaterki | | | | | |
| Półmiski | | | | | |
| Kieliszki do białego wina | | | | | |
| Kieliszki do czerwonego wina | | | | | |
| Kieliszki do wina musującego | | | | | |
| Goblety | | | | | |
| Widelce stołowe duże | | | | | |
| Noże stołowe duże | | | | | |
| Łyżki stołowe duże | | | | | |
| Widelce stołowe średnie | | | | | |
| Noże stołowe średnie | | | | | |
| Łyżki stołowe średnie | | | | | |
| Łyżki deserowe | | | | | |
| Noże do masła | | | | | |
| Łyżeczki do kawy | | | | | |
| Łyżeczki do herbaty | | | | | |
| Łyżki serwisowe | | | | | |
| Widelce serwisowe | | | | | |