

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.10-X-14.08Czas trwania egzaminu: **60 minut****EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE****Rok 2014****CZĘŚĆ PISEMNA**

Układ graficzny © CKE 2013

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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 krerek 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”:

| | | | |
|---|---|---|---|
| ■ | 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.

| | | | |
|-----|---|---|---|
| ⊙ ■ | B | C | ■ |
|-----|---|---|---|

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 jest

- A. organizowanie przyjęć okolicznościowych.
- B. sprzedawanie książek kucharskich.
- C. produkowanie wina gronowego.
- D. poradnictwo żywieniowe.

Zadanie 2.

Do żywieniowych usług świadczonych przez zakład gastronomiczny na rzecz konsumentów **nie należy**

- A. produkcja i sprzedaż posiłków.
- B. produkcja i sprzedaż napojów.
- C. sprzedaż ciast i deserów.
- D. sprzedaż na wynos.

Zadanie 3.

Smażalnia jest

- A. zakładem gastronomicznym z obsługą kelnerską.
- B. punktem gastronomicznym z obsługą barmańską.
- C. zakładem gastronomicznym bez obsługi kelnerskiej.
- D. punktem gastronomicznym bez obsługi barmańskiej.

Zadanie 4.

Restauracja zatrudniająca śpiewających kelnerów serwujących potrawy i przygotowująca catering dla stołówki gimnazjum świadczy usługi

- A. żywieniowe, uzupełniające, transportowe.
- B. kulturalno-rozrywkowe, żywieniowe, transportowe.
- C. żywieniowe, kulturalno-rozrywkowe, uzupełniające.
- D. kulturalno-rozrywkowe, transportowe, uzupełniające.

Zadanie 5.

Zakładami gastronomicznymi świadczącymi usługi żywieniowe sporządzania i sprzedaży posiłków regionalnych do konsumpcji na miejscu powinny być

- A. bistra i zajazdy.
- B. bistra i pizzerie.
- C. karczmy i bistra.
- D. karczmy i zajazdy.

Zadanie 6.

Który zakład gastronomiczny **nie powinien** świadczyć usług barmańskich?

- A. Bistro.
- B. Cafeteria.
- C. Snack bar.
- D. Aperitif bar.

Zadanie 7.

Sprzedaż abonamentowa posiłków jest podstawą świadczenia usług żywieniowych

- A. w barach mlecznych.
- B. w barach uniwersalnych.
- C. w restauracjach hotelowych.
- D. w stołówkach pracowniczych.

Zadanie 8.

Usługi żywieniowe sporządzania i sprzedaży: posiłków zapewniających całodienne wyżywienie, wyrobów cukierniczych, a także napojów bezalkoholowych zimnych i gorących, należy zaplanować

- A. w bistro.
- B. w kafeterii.
- C. w restauracji.
- D. w jadalni.

Zadanie 9.

Jeśli w restauracji przyjęto zamówienie wyżywienia grupy turystycznej, to do podawania potraw i napojów należy zastosować serwis

- A. niemiecki.
- B. francuski.
- C. angielski.
- D. rosyjski.

Zadanie 10.

Bufety z potrawami oraz stoły, przy których goście będą konsumować potrawy i napoje, przygotowują kelnerzy na przyjęcie

- A. mieszane.
- B. zasiadane.
- C. angielskie.
- D. koktajlowe.

Zadanie 11.

Przyjęcie zorganizowane po premierze spektaklu, na którym kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz skromne przekąski, to

- A. aperitif.
- B. garden party.
- C. koktajl-party.
- D. business lunch.

Zadanie 12.

Jaki napój alkoholowy należy zaplanować, jeśli w menu uroczystego obiadu przewidziano podanie gęsi pieczonej?

- A. Piwo jasne.
- B. Wytrawne wino białe.
- C. Czerwone wino wytrawne.
- D. Wódkę gatunkową półsłodką.

Zadanie 13.

Miejsca gościa honorowego przy długim stole, gdy goście będą rozsadzeni po obu stronach stołu, **nie należy** planować

- A. naprzeciwko gospodarza.
- B. na środku długiego stołu.
- C. po lewej stronie miejsca gospodarza.
- D. po prawej stronie miejsca gospodarza.

Zadanie 14.

W ofercie menu na przyjęcie dla dzieci **nie można** planować

- A. słodkiej Malagi.
- B. hiszpańskich tapas.
- C. panierowanych kęsów drobiowych.
- D. kanapek tortowych na pieczywie typu Graham.

Zadanie 15.

Właściciel restauracji, wprowadzając 50% upust dla studentów, którzy zamówią co najmniej cztery zestawy obiadowe dnia, stosuje strategię

- A. ceny.
- B. promocji.
- C. produktu.
- D. dystrybucji.

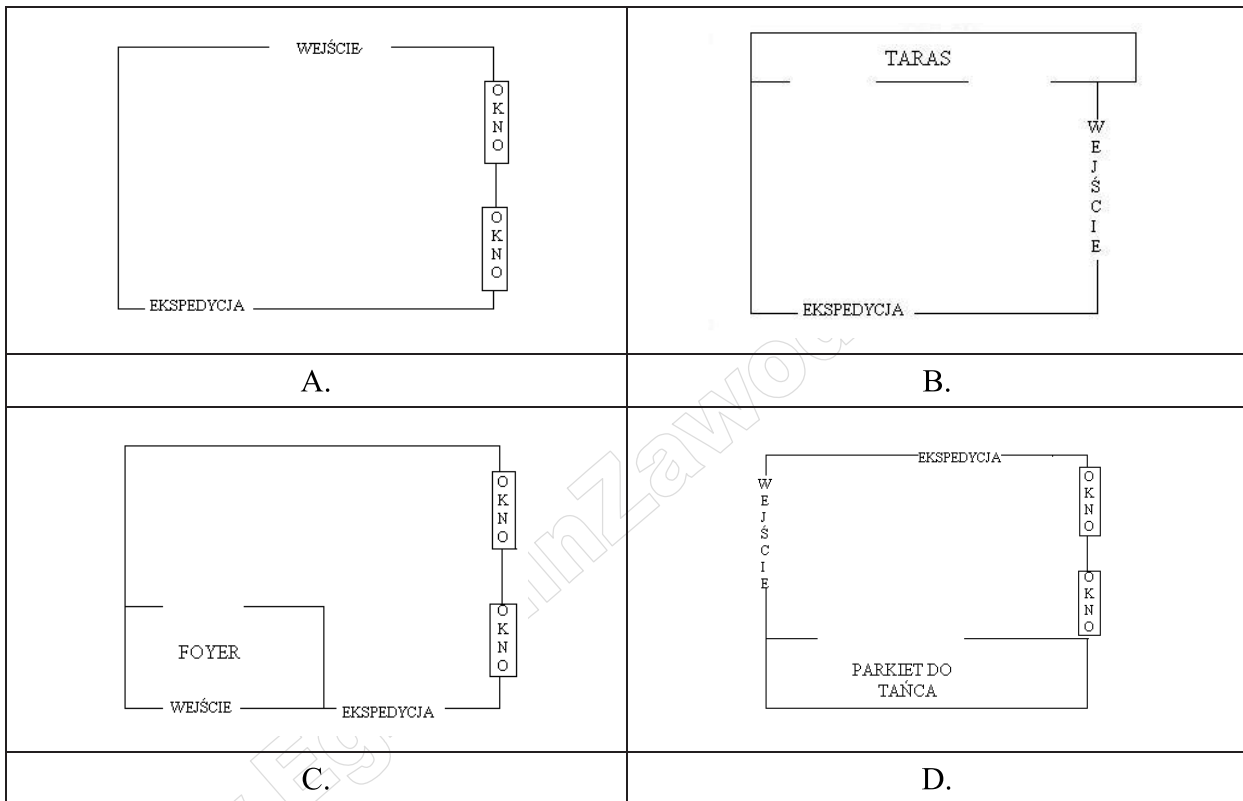
Zadanie 16.

Ekspedycja w zakładzie gastronomicznym to

- A. pomieszczenie łączące salę konsumencką z kuchnią.
- B. lada, z której kelnerzy odbierają przygotowane przez kucharzy potrawy.
- C. taśmowy przenośnik transportujący surowce z magazynu do przygotowalni.
- D. pomieszczenie, w którym pracownicy pakują potrawy przeznaczone do cateringu.

Zadanie 17.

Którą salę należy zaproponować na przyjęcie zasiadane poprzedzone aperitifem?



Zadanie 18.

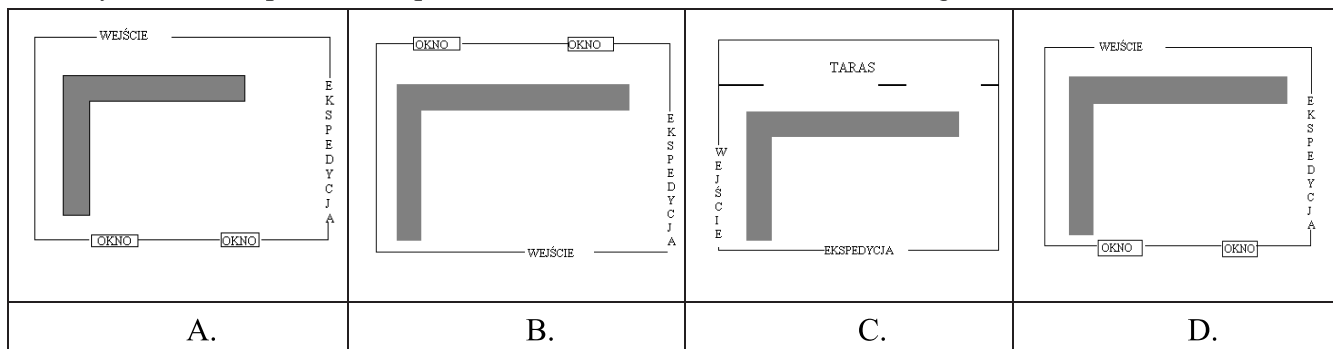
Na zdjęciu przedstawiono podstawowe wyposażenie stanowiska pracy

- A. kucharza.
- B. barmana.
- C. kelnera.
- D. baristy.



Zadanie 19.

Na którym szkicu zaplanowano prawidłowe ustawienie stołu bankietowego w sali?



Zadanie 20.

Jeżeli kelnerzy stosują serwis niemiecki, to które elementy zastawy stołowej powinni przygotować do podania i konsumpcji naleśników z bananem w sosie czekoladowym?

- A. Talerz deserowy, nóż i widelec zakąskowy.
- B. Talerz zakąskowy, nóż i widelec zasadniczy.
- C. Talerz deserowy, łyżkę, nóż i widelec zakąskowy.
- D. Talerz zakąskowy, łyżkę, nóż i widelec zakąskowy.

Zadanie 21.

Ile kompletów zastawy, z uwzględnieniem zapasu, należy przygotować na przyjęcie zasiadane dla 50 gości?

- A. 55 kompletów.
- B. 60 kompletów.
- C. 75 kompletów.
- D. 100 kompletów.

Zadanie 22.

Za ostateczną czystość zastawy stołowej stosowanej do podawania potraw i napojów odpowiedzialny jest

- A. pracownik zmywalni.
- B. kierownik sali.
- C. kucharz.
- D. kelner.

Zadanie 23.

Korzystając z normatywów surowcowych oblicz, ile jabłek należy kupić do przygotowania 6 porcji sufletu i 11 porcji kompotu.

| Surowce | Normatyw surowcowy na 1 porcję sufletu | Normatyw surowcowy na 1 porcję kompotu |
|---------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| | Ilość [g] | Ilość [g] |
| Jabłka | 120 | 100 |
| Masło | 5 | --- |
| Cukier | 20 | 40 |
| Jaja | 40 | --- |

- A. 0,60 kg
- B. 0,72 kg
- C. 1,10 kg
- D. 1,82 kg

Zadanie 24.

Na podstawie norm zużycia surowców na 5 porcji kotletów z jaj, ustal zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 8 porcji tej potrawy.

| Normy zużycia surowców na 5 porcji | | |
|------------------------------------|-----------------|-------|
| Surowce | Jednostka miary | Ilość |
| jaja | szt. | 6 |
| bułka czerstwa | szt. | 2 |
| mleko | ml | 100 |
| masło | g | 30 |
| bułki tarta | g | 30 |

- A. 9,6 szt. jaj, 3 szt. bułki czerstwej, 0,16 ml mleka, 48 g masła, 0,048 g bułki tartej.
- B. 10 szt. jaj, 1,6 szt. bułki czerstwej, 0,16 l mleka, 0,048 g masła, 0,048 g bułki tartej.
- C. 10 szt. jaj, 3 szt. bułki czerstwej, 0,16 l mleka, 0,048 kg masła, 0,048 kg bułki tartej.
- D. 9,6 szt. jaj, 1,6 szt. bułki czerstwej, 0,16 l mleka, 0,048 kg masła, 0,048 kg bułki tartej.

Zadanie 25.

Normatyw surowcowy na 10 porcji panierowanych fileatów z morskiczka przewiduje zużycie 1 000 g fileatów. Ile surowca potrzeba do sporządzenia 100 porcji tej potrawy?

- A. 0,1 kg
- B. 1,0 kg
- C. 10,0 kg
- D. 100,0 kg

Zadanie 26.

Oblicz cenę gastronomiczną 100 ml wina, jeśli cena gastronomiczna butelki wina o pojemności 750 ml wynosi 150 zł?

- A. 5 zł
- B. 10 zł
- C. 15 zł
- D. 20 zł

Zadanie 27.

Oblicz koszt surowca 1 porcji potrawy, jeśli jej cena gastronomiczna netto wynosi 34 zł i zakład zastosował 70% marżę gastronomiczną.

- A. 20,00 zł
- B. 23,80 zł
- C. 36,00 zł
- D. 57,80 zł

Zadanie 28.

Oblicz wielkość marży gastronomicznej stosowanej przez zakład, jeśli koszty zakupu surowców wyniosły 50 zł, a cena gastronomiczna netto - 70 zł?

- A. 20%
- B. 40%
- C. 58%
- D. 69%

Zadanie 29.

W zakładzie gastronomicznym podstawą do naliczania wartości podatku VAT jest stawka podatku

- A. i koszt zakupu surowca.
- B. i marża gastronomiczna.
- C. i cena gastronomiczna netto.
- D. i cena gastronomiczna brutto.

Zadanie 30.

Które stawki podatku VAT należy stosować przy obliczaniu cen brutto potraw, napojów i obsługi?

- A. Cena potraw – 23%; cena napojów i obsługi – 23%.
- B. Cena potraw – 8%; cena napojów i obsługi – 23%.
- C. Cena potraw – 23%; cena napojów i obsługi – 8%.
- D. Cena potraw – 8%; cena napojów i obsługi – 8%.

Zadanie 31.

Jeśli restaurator za wykonaną usługę gastronomiczną obniżył cenę o 10%, to zastosował

- A. ratę.
- B. rabat.
- C. marżę.
- D. zaliczkę.

Zadanie 32.

Restauracja oferuje organizację zabawy dla dzieci z możliwością poszerzenia swojej oferty o pokaz sporządzania dekoracji z czekolady i marcepana. W kalkulacji ceny za ten pokaz restauracja **nie uwzględni**

- A. kosztu zakupu czekolady i masy marcepanowej.
- B. wynagrodzenia cukiernika wykonującego dekoracje.
- C. kosztów wynajmu narzędzi i urządzeń do produkcji dekoracji.
- D. wynagrodzenia opiekunów zatrudnionych na czas trwania balu.

Zadanie 33.

Jak nazywa się 5% opust cenowy, który otrzymał klient za wpłacenie gotówką 40% zaliczki i reszty należności na 2 dni przed terminem płatności?

- A. Skonto.
- B. Dyskont.
- C. Rabat ilościowy.
- D. Rabat handlowy.

Zadanie 34.

Restauracja wystawiła fakturę VAT za zorganizowanie przyjęcia weselnego. W fakturze ujęto koszt pracy fotografa, z którego usług zrezygnowano. W tej sytuacji restauracja powinna wystawić

- A. nową fakturę VAT, bez kosztów pracy fotografa.
- B. fakturę VAT korekta, zawierającą prawidłową wartość usługi.
- C. notę korygującą VAT, zawierającą błędną i prawidłową kwotę do zapłaty.
- D. rachunek na prawidłową wartość usługi z informacją o numerze błędnej faktury VAT.

Zadanie 35.

Który dokument potwierdza wydanie kelnerowi potraw, napojów i towarów z kuchni?

- A. Bon kelnerski.
- B. Czek kelnerski.
- C. Kontrolka sprzedaży.
- D. Rachunek konsumencki.

Zadanie 36.

Zakład gastronomiczny omyłkowo naliczył zbyt wysoką, w stosunku do umowy, marżę za usługę. Który dokument powinien wystawić zakład gastronomiczny, zwracając klientowi tę nadwyżkę?

- A. Rachunek.
- B. Faktura VAT.
- C. KP – dowód wpłaty.
- D. KW – kasa wypłaci.

Zadanie 37.

Klient rozlicza się z zakładem gastronomicznym za usługę bezgotówkowo, jeśli

- A. po rozliczeniu się z kasą zakładu otrzymuje resztę.
- B. wpłaca odliczoną kwotę i otrzymuje dokument KP.
- C. uiszcza opłatę za pomocą bankowej karty kredytowej.
- D. reguluje rachunek, płacąc kelnerowi należność wraz z napiwkiem.

Zadanie 38.

Które urządzenie umożliwi stałą łączność między kelnerami i pracownikami kuchni?

- A. Palmtop.
- B. Kasa kelnerska.
- C. Rejestracyjna kasa fiskalna.
- D. Przenośny terminal płatniczy.

Zadanie 39.

Wskaż brakującą operację w przedstawionym schemacie bonowania.

- A. Wprowadzenie daty operacji.
- B. Wprowadzenie nazwiska kelnera.
- C. Wprowadzenie wysokości podatku VAT.
- D. Wprowadzenie kodu potraw lub towarów.

| SCHEMAT BONOWANIA PRZY UŻYCIU KASY FISKALNEJ |
|-------------------------------------------------------|
| Aktywacja kasy przez kelnera za pomocą hasła |
| Wprowadzenie numeru stolika |
| ? |
| Wprowadzenie ilości sprzedanych potraw lub towarów |
| Wprowadzenie ewentualnych zmian |
| Aktywacja wydruku bonów |

Zadanie 40.

Który program komputerowy umożliwi szybkie sporządzenie kalkulacji kosztów przyjęcia okolicznościowego?

- A. Microsoft Word.
- B. Outlook Express.
- C. Power Point.
- D. Excel.

www.EgzaminZawodowy.info