

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-03-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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 związane z obsługą gości, zgodnie z przyjętym zamówieniem na obiad. W tym celu:

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów zimnych metodą francuską pełną, oznacz na stole wizytówką miejsca nakrycia dla *Gościa I* i *Gościa II*,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji napoju bezalkoholowego - koktajlu truskawkowo-bananowego,
- sporządź 2 porcje napoju bezalkoholowego - koktajlu truskawkowo-bananowego, na podstawie receptury na 4 porcje, podaj je metodą niemiecką.

Większość surowców niezbędnych do wykonania 2 porcji napoju bezalkoholowego masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajduje się jogurt i cukier kryształ, których ilość oblicz i odważ samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania napoju bezalkoholowego - koktajlu truskawkowo-bananowego.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, zasad systemu HACCP oraz przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości		
Menu obiadu	Gość I	Gość II
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino ze szczepu Chardonnay	Wino ze szczepu Chardonnay
Przystawka zimna z dodatkami	Terrina rybna, pieczywo, masło	Carpaccio z łososia, pieczywo, masło
Zupa	Barszcz czerwony czysty z uszkami	Krem z dyni z groszkiem ptysiovym
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino ze szczepu Cabernet Sauvignon	Wino ze szczepu Merlot
Danie główne z dodatkami	Polędwiczka wieprzowa <i>sous vide</i> z blinami ziemniaczanymi, grillowanymi warzywami i sosem borowikowym	Pierś z gęsi na rydzowym sosie z musem ziemniaczanym, zielonymi szparagami i surówką ze świeżego ogórka z czarnuszką
Deser	Tarta cytrynowa z lodami orzechowymi	Torcik camargo z wiśnią
Napoje bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana, espresso, koktajl truskawkowo-bananowy	Woda mineralna niegazowana, espresso, koktajl truskawkowo-bananowy

Koktajl truskawkowo-bananowy Receptura na 4 porcje		
Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Jogurt naturalny	800 g	1. Przygotować zastawę szklaną do podania koktajlu. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną bananów i mięty. 3. Wycisnąć sok z cytryny. 4. Obrać banany ze skóry i pokroić na kilka części. 5. Zmiksować banany z sokiem z cytryny, połową jogurtu naturalnego i z kilkoma liśćmi mięty bez dodatku lodu. 6. Powstałą mieszaninę delikatnie przelać do wybranego szkła. 7. Zmiksować truskawki z cukrem i pozostałym jogurtem naturalnym bez dodatku lodu. 8. Powstałą mieszaninę wyporcjować do wybranego szkła, tak by warstwy koktajlu nie uległy zmieszaniu. 9. Udekorować koktajl liśćmi mięty. 10. Przygotować rurkę i włożyć ją do koktajlu przed podaniem.
Banan	4 szt.	
Cytryna	1 szt.	
Liście mięty	16 szt.	
Truskawki mrożone	240 g	
Cukier kryształ	32 g	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Gościa I*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Gościa II*,
- dwie porcje napoju bezalkoholowego - koktajlu truskawkowo-bananowego,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji napoju bezalkoholowego - koktajlu truskawkowo-bananowego.