

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

Układ graficzny © CKE 2020



Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.09-01-21.06-SG**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

### **Rok 2021**

### **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. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron 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 realizacją zamówienia przyjętego, na obiad, przez kelnera. W tym celu:

- dobierz Gościowi 1 przystawkę zimną drobiową i wino do dania głównego, uzupełnij formularz 1. we wskazanych miejscach,
- dobierz Gościowi 2 przystawkę zimną jarską i wino do dania głównego, uzupełnij formularz 2. we wskazanych miejscach,
- nakryj stół do przyjętego menu uwzględniając podanie potraw metodą niemiecką a napojów metodą francuską; w nakryciach wykorzystaj elementy dekoracyjne i menaż; oznacz wizytówką miejsce usadzenia Gościa 1 i Gościa 2.,
- przygotuj półprodukty i sporządź 2 porcje surówki z kapusty pekińskiej zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem wykonania,
- zbierz ze stołu gości zbędną zastawę stołową i podaj wyporcjowane surówki z kapusty pekińskiej.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia i podania gościom surówki.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

**Tabela 1. Zamówienie przyjęte od gości**

<b>Gość 1</b>	<b>Gość 2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym</li> <li>– Woda niegazowana</li> <li>– Pieczywo, masło</li> <li>– Pstrąg smażony w ziołach</li> <li>– Galaretka porzeczkowa</li> <li>– Ziemniaki pieczone</li> <li>– Surówka z kapusty pekińskiej</li> <li>– Cappuccino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rosół z bażanta z makaronem</li> <li>– Woda niegazowana</li> <li>– Pieczywo, masło</li> <li>– Zrazy wołowe bite w sosie własnym</li> <li>– Surówka z kapusty pekińskiej</li> <li>– Kasza gryczana na sypko</li> <li>– Sernik królewski</li> <li>– Espresso</li> </ul>

**Tabela 2. Karta menu restauracji (fragment)**

Przystawki zimne	
Carpaccio z wołowiny	Terrina z golonki po francusku
Foie gras	Tymbaliki warzywne
Sałatka gyros	Schab w galarecie
Sałatka cezarska	Galantyna z udźca indyka
Jaja nadziewane pasztetem wieprzowym	Kompozycja mięs pieczonych z dziczyzny
Napoje alkoholowe	
Wino musujące white semi sweet	Wino red dry
Wino white dry	Wino red sweet
Wino white sweet	Champagne

**Tabela 3. Receptura na 2 porcje surówki z kapusty pekińskiej**

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania surówki
Kapusta pekińska	100 g	– Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. – Kapustę pekińską drobno poszatkować. – Jabłko i ogórek pokroić w drobną kostkę. – Składniki wymieszać z majonezem i przyprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
Jabłko	50 g	
Ogórek konserwowy	80 g	
Majonez	40 g	
Sok z cytryny, sól, pieprz	do smaku	

**Czas na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:**

- karta zamówienia Gościa 1 – formularz 1.,
- karta zamówienia Gościa 2 – formularz 2.,
- stół nakryty białą stołową,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 1,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 2,
- dwie porcje surówki z kapusty pekińskiej,

oraz przebieg

sporządzania dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej, podania dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej.

## Karta zamówienia Gościa 1

Element posiłku	Nazwa potrawy/napoju
Napój bezalkoholowy	.....
Przystawka zimna	..... pieczywo masło
Zupa	.....
Napój alkoholowy	.....
Danie zasadnicze	..... ..... surówka z kapusty pekińskiej
Deser	.....
Napój gorący	.....

## Karta zamówienia Gościa 2

Element posiłku	Nazwa potrawy/napoju
Napój bezalkoholowy	.....
Przystawka zimna	..... pieczywo masło
Zupa	.....
Napój alkoholowy	.....
Danie zasadnicze	..... ..... surówka z kapusty pekińskiej
Deser	.....
Napój gorący	.....