

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2020  
ZASADY OCENIANIA**

Układ graficzny © CKE 2019

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **TG.10-01-20.01-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

*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, przekaz 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							

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

*Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił*

**Rezultat 1. Karta zamówienia gości**

*W Tabeli 1, zapisane:*

1	<i>zamówienie kobiety:</i> danie główne – tuńczyk grillowany, dodatek skrobiowy – ziemniaki pieczone <i>lub</i> frytki						
2	<i>zamówienie kobiety:</i> dodatek witaminowy do dania głównego – mix sałat z sosem winegret						
3	<i>zamówienie kobiety:</i> napój alkoholowy do dania głównego – wino białe sec						
4	<i>zamówienie mężczyzny:</i> danie główne – befszyk Chateaubriand, dodatek skrobiowy – ziemniaki pieczone <i>lub</i> frytki						
5	<i>zamówienie mężczyzny:</i> dodatek witaminowy do dania głównego – mix sałat z sosem winegret						
6	<i>zamówienie mężczyzny:</i> napój alkoholowy do dania głównego – wino czerwone sec						

**Rezultat 2. Stół nakryty białą stołową**

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę						
3	na obrusie rozłożony napperon						
4	forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w obu nakryciach, serwetki ułożone pomiędzy sztucami lub na talerzu do pieczywa						

Numer stanowiska							

<b>Rezultat 3: Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę</b>							
1	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż do ryb, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, nóż stołowy średni						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec do ryb, widelec stołowy średni, widelec stołowy średni						
3	ostrza noży skierowane do środka nakrycia						
4	nad nakryciem ułożona łyżka mała, trzonkiem skierowanym w prawą stronę						
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła						
6	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do ryb, goblet ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina						
<b>Rezultat 4. Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę</b>							
1	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż do steków, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, nóż stołowy średni						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni, widelec stołowy średni						
3	nad nakryciem ułożona łyżka mała, trzonkiem skierowanym w prawą stronę						
4	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do steków, goblet ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina						
6	nakrycie oznaczone wizytówką z napisem mężczyzna						
<b>Rezultat 5. Dwie porcje musu owocowego z jogurtem</b>							
1	mus owocowy z jogurtem wyporcjowany w pucharkach						
2	krawędzie pucharków z wyporcjowanym musem owocowym z jogurtem czyste, bez zacieków i plam						
3	widoczne trzy warstwy deseru - od dołu mandarynka, jogurt, kiwi						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Nakrywanie stołu***Zdający:*

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową prznosił na/w lewej dłoni, układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości								
2	wykładanie sztuców na stół konsumencki rozpoczął od noża do dania głównego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara								
3	kieliszki do wina i goblety do wody prznosił na tacy								
4	talerze do pieczywa z nożami do masła ustawił po lewej stronie każdego z nakryć i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara								
5	przenosił sztuce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej								

**Przebieg 2. Przygotowanie i serwowanie napoju bezalkoholowego***Zdający:*

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy								
2	pokroił cytrynę w plastry lub półplastry na desce								
3	plastry/półplastry cytryny włożył do dzbanka i zalał je wodą niegazowaną								
4	nalewanie wody rozpoczął od kobiety								
5	nalął wodę do gobletów, 2/3 pojemności kieliszka								
6	obsługiwał gości poruszając się wokół stołu w prawą stronę								
7	resztę wody pozostawił w dzbanku na stole do dyspozycji gości								

Numer stanowiska							

**Przebieg 3. Sporządzanie i serwowanie dwóch porcji musu owocowego z jogurtem**

Zdający:

1	sprawił czystość zastawy stołowej						
2	do obierania owoców użył noża						
3	zmiksował osobno owoce mandarynek i kiwi						
4	dodał cukier do owoców						
5	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, umył naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						
6	sprzątnął stół gości przed podaniem deseru pozostawiając na nim małe łyżki, goblety i dzbanek z wodą						
7	podszedł do stołu z dwoma pucharkami z deserem, trzymając je w lewej dłoni lub na tacy kelnerskiej						
8	podał deser w pucharku ustawionym na małym talerzu/podstawce, na której została ułożona papierowa serwetka						
9	podał desery z prawej strony gości, w pierwszej kolejności kobiecie						
10	ustawił desery na środku nakryć, przed gośćmi						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*