

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2026  
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-26.01-SG**  
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

*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

\*\* na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

## 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, przełącz 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							

<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>					
<b>Rezultat 1: Karta zamówienia Kobiety</b>							
<i>W tabeli 1 zapisane:</i>							
1	aperitif: wino musujące, białe sec						
2	dodatki do przystawki zimnej: pieczywo pszenne, masło						
3	dodatki do zupy: jajo ugotowane na twardo						
4	dodatki do dania głównego: ziemniaki drażone						
5	dodatek do dania głównego: szparagi z wody						
6	napój alkoholowy do dania głównego: wino białe demi sec						
<b>Rezultat 2: Karta zamówienia Mężczyzny</b>							
<i>W tabeli 2 zapisane:</i>							
1	aperitif: wino musujące, białe sec						
2	dodatki do przystawki zimnej: pieczywo pszenne, masło						
3	dodatek do zupy: grzanki						
4	dodatki do dania głównego: kasza gryczana gotowana na sypko						
5	dodatki do dania głównego: buraki zasmażane						
6	napój alkoholowy do dania głównego: wino czerwone demi sec						
<b>Rezultat 3: Stół nakryty białą stołową</b>							
1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	obrus rozłożony na prawą stronę z równymi zwisami z każdej strony						
3	forma złożenia serwet właściwa do obiadu (wysoka), taka sama w obu nakryciach						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobieta***

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Kobieta</i>						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec do ryb, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż do ryb, łyżka stołowa duża, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożona łyżka mała do deseru skierowana trzonkiem w prawą stronę						
5	po lewej stronie nakrycia ułożony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa, na nim nóż do masła, położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						
6	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do dania głównego (Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.1.6)						
7	kieliszek do wina musującego ustawiony w grupie szkła						

**Rezultat 5: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzna***

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Mężczyzna</i>						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożone: łyżka mała do deseru, poniżej łyżki małej widelec mały do deseru						
5	trzonek łyżki małej skierowany w prawą stronę, trzonek widelca małego skierowany w lewą stronę						
6	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania głównego (Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.2.6)						
7	kieliszek do wina musującego ustawiony w grupie szkła						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 6: Dwie porcje przystawki zimnej - sałatki z sosem winegret z dodatkami**

1	dwie porcje sałatki ułożone na dwóch talerzach płaskich						
2	brzegi naczyń z przystawką zimną czyste, bez zacieków i plam						
3	porcje sałatki porównywalnej wielkości						
4	pomidor i ogórek pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
5	cebula pokrojona w piórka						
6	sałatka polana sosem						
7	na stole ustawione wybrane dodatki do przystawki zimnej, pieczywo pszenne lub pumpernikiel w koszyku na pieczywo						

**Przebieg 1: Nakrywanie stołu**

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przynosił na/w lewej dłoni						
2	noże stołowe, łyżki stołowe i sztuczce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
3	widelce stołowe oraz talerz do pieczywa z nożem do masła wyłożył stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
4	zastawę szklaną ustawiał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
6	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny, chwytając sztuczce za trzonki, szkło w dolnej części, talerze za brzegi						

Numer stanowiska							

**Przebieg 2: Sporządzenie dwóch porcji sałatki z sosem winegret**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania przystawki zimnej						
2	usunął z pomidora i papryki części niejadalne, ogórka i cebulę obrał						
3	z oleju, soku cytrynowego, soli i pieprzu sporządził sos						
4	połączył surowce sałatki na wózku serwisowym przy nakrytym stole						
5	podczas serwisu specjalnego używał sztućców, nie dotykał surowców dłońmi						
6	podczas serwisu specjalnego przestrzegał zasad higieny, nie dotykał dłońmi twarzy, włosów						
7	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, umył i wytarł do sucha wykorzystywany sprzęt, blat roboczy i wózek serwisowy						

**Przebieg 3: Podanie dwóch porcji sałatki z sosem winegret z dodatkami**

Zdający:

1	wybrane dodatki podał serwisem rosyjskim przed podaniem przystawki zimnej						
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami przystawki zimnej, trzymając naczynia z przystawkami w lewej ręce						
3	naczynia z przystawkami zimnymi podał prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	przy podawaniu przystawki zimnej poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
5	w pierwszej kolejności ustawił naczynie z przystawką zimną w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: <i>Kobieta</i>						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*