

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-02-21.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2021

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 przekaz 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, na kolację, przyjętego przez kelnera. W tym celu:

- dobierz gościom dodatki do przystawki zimnej, dania głównego oraz wino do przystawki zimnej i do dania głównego,
- wykonaj nakrycie stołu białą bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - jaja z sosem tatarskim,
- przygotuj wybrane dodatki do wieloporcyjowego podania,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym w obecności gościa i podaj je metodą niemiecką.

Surowce niezbędne do wykonania przystawki są odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Dodatki do przystawki pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania przystawki zimnej.

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. Zamówienia przyjęte od gości

Zamówienie Gości		
Menu kolacji	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka zimna	jajo z sosem tatarskim	jajo z sosem tatarskim
Danie główne	konfitowane udko z kaczki	roladki wieprzowe z sosem pieczeniowym
Deser	mus czekoladowo-pomarańczowy	mus truskawkowy z bitą śmietanką
Napój gorący	cappuccino	espresso doppio
Napój bezalkoholowy	woda mineralna niegazowana	woda mineralna niegazowana

Tabela 2. Fragment Karta menu

Dodatki	
pieczywo pszenne	kasza jęczmienna rozklejona
pumpernikiel	kasza gryczana gotowana na sypko
masło	ziemniaki drażone
sos czosnkowy	ziemniaki pieczone
sos chrzanowy	cebulki marynowane
grzanki	surówka coleslaw
szparagi z wody	surówka porowa
kapusta zasmażana	buraki zasmażane

Tabela 3. Fragment Karty win i wódek

Wina i wódki	
Wina musujące, białe	sec demi sec doux
Wina białe	wytrawne półsłodkie słodkie
Wina czerwone	wytrawne półsłodkie słodkie
Wódki	czysta gin whisky

Tabela 4. Receptura na 2 porcje jaj z sosem tatarskim

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Jajo ugotowane na twardo	2 szt.	1. Liście sałaty umyć, usunąć części niejadalne i osuszyć. 2. Jaja ugotowane na twardo obrać i przekroić wzdłużną połówki. 3. Pieczarki marynowane i ogórki konserwowe pokroić w drobną kostkę. 4. Sporządzić sos tatarski.
Salata	2 liście	
Sos		
Pieczarki marynowane	50 g	
Ogórek konserwowy	50 g	
Śmietana 18% tłuszczu	50 g	
Majonez	100 g	
Sól	do smaku	
Pieprz	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- karta zamówienia *Kobiety*,
- karta zamówienia *Mężczyzny*,
- stół nakryty białą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki – jaja z sosem tatarskim,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania dwóch porcji jaj z sosem tatarskim, podania dwóch porcji jaj z sosem tatarskim z dodatkami.

Karta zamówienia *Kobiety*

Zamówione potrawy/napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje
Napoje zimne bezalkoholowe	-----	woda mineralna niegazowana
Jajo z sosem tatarskim		
Konfitowane udko z kaczki		
Mus czekoladowo-pomarańczowy	-----	cappuccino

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Zamówione potrawy/napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje
Napoje zimne bezalkoholowe	-----	woda mineralna niegazowana
Jajo z sosem tatarskim		
Roladki wieprzowe z sosem pieczeniowym		
Mus truskawkowy z bitą śmietanką	-----	espresso doppio