

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

Układ graficzny © CKE 2018

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**

Wersja arkusza: **X**

T.10-X-18.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZĘŚĆ PISEMNA**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Działalność sieci kawiarni, posiadających jednakową ofertę gastronomiczną we wszystkich lokalach, należy zaliczyć do usług świadczonych przez gastronomię

- A. hotelową.
- B. specjalną.
- C. systemową.
- D. indywidualną.

Zadanie 2.

Przykładem usługi uzupełniającej świadczonej przez zakład gastronomiczny jest

- A. organizacja przyjęć okolicznościowych na terenie zakładu.
- B. transport gotowych wyrobów kulinarnych do innych zakładów.
- C. sporządzanie w lokalu zakładu potraw i napojów w obecności gościa.
- D. sprzedaż potraw i napojów do konsumpcji na miejscu w lokalu zakładu.

Zadanie 3.

Ogłoszenie (fragment)

Serdecznie zapraszamy do nowo otwartego zakładu gastronomicznego. W swojej ofercie posiadamy szeroki asortyment potraw nabiałowych, mącznych, jarskich oraz napojów zimnych i gorących – mlecznych i z dodatkiem mleka.

Który typ zakładu gastronomicznego opisany został w zamieszczonym fragmencie ogłoszenia?

- A. Bar mleczny.
- B. Restauracja.
- C. Snack-bar.
- D. Cafeteria.

Zadanie 4.

Usługą podstawową świadczoną przez restaurację jest

- A. dostarczanie posiłków dietetycznych do szpitali i przedszkoli.
- B. przygotowanie przyjęcia weselnego w sali konsumenckiej restauracji.
- C. sporządzanie potraw gorących przeznaczonych do konsumpcji na miejscu.
- D. organizowanie pokazów kulinarnych podczas przyjęć okolicznościowych.

Zadanie 5.

Zakład gastronomiczny poszerzając działalność o usługi cateringowe, do transportu zup gorących wieloporcjowo powinien zainwestować w zakup

- A. termoportów.
- B. kociołków.
- C. warników.
- D. termosów.

Zadanie 6.

W przedstawionej na rysunku sali odbędzie się

- A. aperitif.
- B. konferencja.
- C. przerwa kawowa.
- D. przyjęcie bufetowe.



Zadanie 7.

Która metoda obsługi gości wymaga wykorzystania dodatkowego stolika lub wózka kelnerskiego?

- A. Rosyjska.
- B. Angielska.
- C. Francuska.
- D. Niemiecka.

Zadanie 8.

Stosując serwis francuski typu A, kelner powinien

- A. sporządzić potrawę przy stole gości.
- B. podać potrawę wyporcjowaną na talerzu.
- C. ustawić półmisek z potrawą przed gościem.
- D. przełożyć potrawę z półmiska na talerz gościa.

Zadanie 9.

Mus truskawkowy zestalany w puchariku należy podać serwisem

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. francuskim.
- D. niemieckim.

Zadanie 10.

Która potrawa **nie powinna** znajdować się w przedstawionym menu, zaplanowanym na przyjęcie typu koktajl party?

- A. Flaki zamojskie zapalane.
- B. Tartinki z pastą grzybową i szynką.
- C. Koreczki serowe z szynką i parówkami.
- D. Pomidory koktajlowe nadziewane serem.

MENU - propozycja

Tartinki z pastą grzybową i szynką
Koreczki serowe z szynką i parówkami
Pomidory koktajlowe nadziewane serem
Ciasteczka maślane z migdałami
Orzeszki solone, krakersy
Flaki zamojskie zapalane
Soki owocowe, woda mineralna
Wino białe i czerwone półwytrawne
Kawa, herbata

Zadanie 11.

Które nakrycie zostało prawidłowo przygotowane przez kelnera na uroczysty obiad zasiadany?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 12.

W koszykach należy serwować

- A. lekkie wino czerwone.
- B. stare wino czerwone.
- C. musujące wino białe.
- D. słodkie wino białe.

Zadanie 13.

Ilu kelnerów należy zaplanować do obsługi 60 gości podczas przyjęcia, na którym potrawy serwowane będą metodą francuską?

- A. $3 \div 4$ kelnerów.
- B. $5 \div 7$ kelnerów.
- C. $8 \div 10$ kelnerów.
- D. $11 \div 12$ kelnerów.

Zadanie 14.

Którą czynność kelner wykonuje w obecności gościa?

- A. Trybowanie.
- B. Szatkowanie.
- C. Tablerowanie.
- D. Flambirowanie.

Zadanie 15.

Ile kompletów zastawy stołowej należy przygotować na przyjęcie zasiadane dla 100 gości, uwzględniając 20% zapasu?

- A. 110 kompletów.
- B. 120 kompletów.
- C. 130 kompletów.
- D. 140 kompletów.

Zadanie 16.

Restaurator wprowadzając 50% upust dla gości, którzy zamówią co najmniej cztery zestawy obiadowe dnia, stosuje strategię

- A. ceny.
- B. promocji.
- C. personelu.
- D. dystrybucji.

Zadanie 17.

Które działanie marketingowe zastosował zakład gastronomiczny, zapraszając dziennikarzy na bal karnawałowy zorganizowany dla lokalnych biznesmenów?

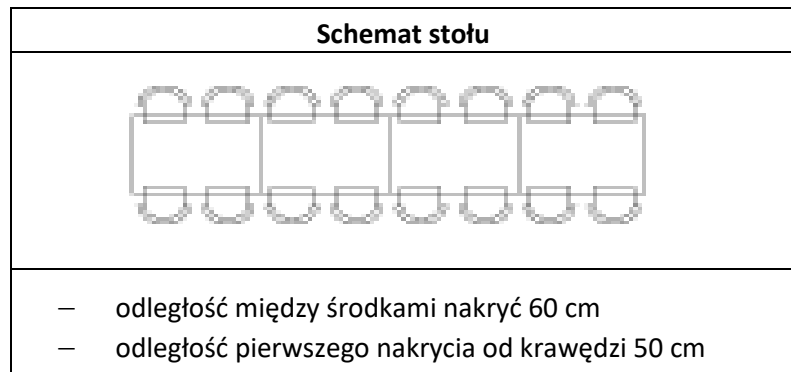
- A. Public relations.
- B. Sprzedaż osobistą.
- C. Promocję sprzedaży.
- D. Promocję bezpośrednią.

Zadanie 18.

Które działanie należy wykonać na etapie planowania promocji zakładu gastronomicznego?

- A. Monitorowanie harmonogramu.
- B. Zmierzenie efektów działań.
- C. Przeprowadzenie kampanii.
- D. Określenie celów działań.

Zadanie 19.



Której długości stół powinien ustawić kelner, przygotowując miejsce dla gości zgodnie z zamieszczonym rysunkiem?

- A. 6,50 m
- B. 5,20 m
- C. 5,00 m
- D. 4,60 m

Zadanie 20.

Do nakrycia stołu o średnicy 90 cm kelner powinien użyć obrusa o wymiarze

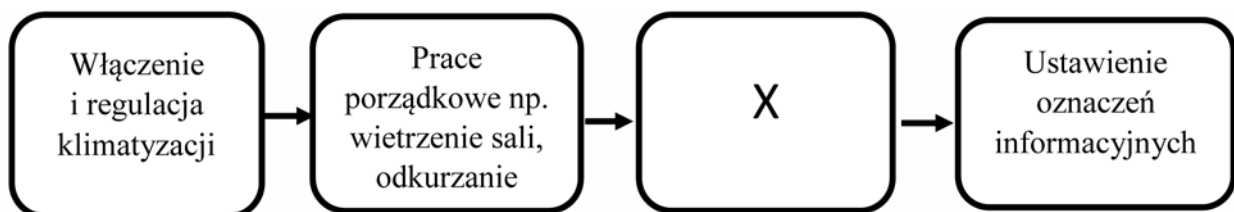
- A. 90 cm
- B. 130 cm
- C. 150 cm
- D. 190 cm

Zadanie 21.

Na przyjęcie bufetowe dla 70 gości, przy założeniu 3 metrów bieżących stołu dla pierwszych 20 osób i 1 metra bieżącego dla każdego następnego 10 osób, kelner powinien przygotować bufet długości

- A. 8 m
- B. 9 m
- C. 10 m
- D. 11 m

Zadanie 22.



Który etap prac przygotowawczych w sali konferencyjnej należy umieścić na przedstawionym schemacie, w miejscu oznaczonym X?

- A. Ustawienie pomocników kelnerskich.
- B. Przygotowanie bufetu z potrawami gorącymi.
- C. Ustawienie banerów i elementów reklamowych.
- D. Przygotowanie miejsca dla zespołu muzycznego.

Zadanie 23.

Ile przedstawionych na rysunku stołów należy przygotować na przyjęcie weselne dla 120 osób?

- A. 10 sztuk.
- B. 12 sztuk.
- C. 15 sztuk.
- D. 20 sztuk.



Zadanie 24.

Który komplet bielizny stołowej powinien wykorzystać kelner, nakrywając stoły na przyjęcie zasiadane organizowane w karczmie?

- A. Obrus bankietowy, laufer, sety.
- B. Molton, obrus bankietowy, laufer.
- C. Molton, obrus bankietowy, covers.
- D. Obrus bankietowy, napperon, skirting.

Zadanie 25.

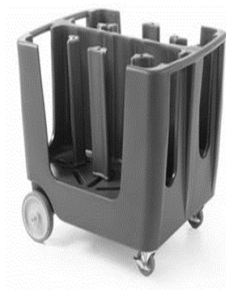
Który sprzęt należy zaplanować do przewozu talerzy na przyjęcie zorganizowane poza zakładem gastronomicznym?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 26.

Wykorzystując przedstawiony na rysunku sprzęt, można przyrządzić

- A. kawę po włosku.
- B. kawę po turecku.
- C. herbatę po rosyjsku.
- D. herbatę po angielsku.



Zadanie 27.

Przedstawiony na rysunku tray-jack kelnerzy stosują jako

- A. stojak pod tacę na zastawę zebraną po konsumpcji.
- B. stojak pod półmiski do serwisu francuskiego.
- C. stolik serwisowy do serwisu angielskiego.
- D. stolik pomocniczy podczas lampki wina.

**Zadanie 28.**

Na podstawie zamieszczonych normatywów surowcowych deserów oblicz, ile litrów mleka należy przygotować do sporządzenia 6 porcji koktajlu mlecznego i 13 porcji galaretki mlecznej.

- A. 2,75 l
- B. 4,50 l
- C. 6,50 l
- D. 8,75 l

Surowce	Normatyw surowcowy na 4 porcje	
	koktajlu mlecznego	galaretki mlecznej
Mleko	750 ml	500 ml
Owoce	200 g	150 g
Cukier puder	10 g	50 g
Żelatyna	-	20 g

Zadanie 29.

Oblicz cenę gastronomiczną netto 100-gramowej porcji sernika, jeżeli cena zakupu 1 kg ciasta wynosi 30,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 30%.

- A. 3,30 zł
- B. 3,90 zł
- C. 4,20 zł
- D. 4,50 zł

Zadanie 30.

Ile wyniesie cena gastronomiczna brutto 1 porcji gulaszu węgierskiego, jeżeli koszt zakupionych surowców wyniósł 10,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 25%. Potrawa jest objęta 8% stawką podatku VAT.

- A. 10,80 zł
- B. 11,00 zł
- C. 12,50 zł
- D. 13,50 zł

Zadanie 31.

Jeżeli koszt wykonania 1 porcji kremu bawarskiego wynosi 7,00 zł, a marża gastronomiczna netto 3,00 zł, to cena gastronomiczna brutto potrawy wyniesie

- A. 10,00 zł
- B. 10,80 zł
- C. 11,80 zł
- D. 12,30 zł

Zadanie 32.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz koszt jaj, masła i natki pietruszki, zużytych do sporządzenia 10 porcji kotletów z jaj i pieczarek.

- A. 37,00 zł
- B. 21,70 zł
- C. 18,70 zł
- D. 17,00 zł

Receptura na 10 porcji kotletów z jaj i pieczarek			
Surowiec/półprodukt	Ilość na 10 porcji	Cena jednostkowa	Wartość [zł]
Jaja	14 szt.	1,00 zł/szt.	?
Pieczarki	850 g	6,00 zł/kg	
Cebula	250 g	2,00 zł/kg	
Masło	85 g	20,00 zł/kg	?
Bułka tarta	350 g	4,00 zł/kg	
Natka pietruszki	2 pęczki	3,00 zł/pęczek	?

Zadanie 33.

Ile zapłaci kierownik grupy wycieczki za 25 zestawów obiadowych złożonych z potrawy gorącej z ryby, ziemniaków z wody i kompotu?

- A. 250,00 zł
- B. 350,00 zł
- C. 400,00 zł
- D. 600,00 zł

Cennik potraw i napojów	
Nazwa potrawy	Cena za 1 porcję
Zupa krem z marchwi	6,00 zł
Półdzwiczka wieprzowa sauté	12,00 zł
Boeuf Strogonow	11,00 zł
Dorsz duszony w porach	10,00 zł
Ziemniaki z wody	2,00 zł
Kompot wieloowocowy	4,00 zł
Sałatka gyros	8,00 zł
Sałatka śledziowa	7,00 zł

Zadanie 34.

Oblicz koszt 15 zestawów obiadowych, jeżeli cena gastronomiczna brutto jednego zestawu wynosi 25,00 zł, a goście skorzystali z rabatu w wysokości 12%.

- A. 300,00 zł
- B. 315,00 zł
- C. 330,00 zł
- D. 375,00 zł

Zadanie 35.

Posługując się fragmentem oferty centrum konferencyjnego, oblicz koszt organizacji 4-godzinnej konferencji multimedialnej dla 25 osób.

- A. 450,00 zł
- B. 600,00 zł
- C. 650,00 zł
- D. 850,00 zł

Fragment oferty centrum konferencyjnego			
Lp.	Wyszczególnienie	Cena	Wartość
1.	Wynajęcie sali	100,00 zł/godz.	
3.	Wynajęcie rzutnika multimedialnego	50,00 zł/godz.	
4.	Przerwa kawowa	10,00 zł/os.	
Razem			

Zadanie 36.

Wyszczególnienie usług	Cena brutto usługi
Koszt konsumpcji – 15 osób	1 200,00 zł
Zabiegi w SPA	1 420,00 zł
Opiekunka dla dzieci	400,00 zł
Pokaz fajerwerków	800,00 zł
Razem	?
Rabat 15 %	?
Koszt z uwzględnieniem rabatu	?

Korzystając z zamieszczonego zestawienia kosztów za wyjazd z okazji Dnia Matki, oblicz kwotę do zapłaty, uwzględniając rabat w wysokości 15%.

- A. 1 200,00 zł
- B. 3 247,00 zł
- C. 3 820,00 zł
- D. 4 393,00 zł

Zadanie 37.

Którą usługę gastronomiczną rozliczył kelner, jeżeli zastosował system cen bankietowych?

- A. Kolację we dwoje.
- B. Obiad dla wycieczki.
- C. Śniadanie wiedeńskie.
- D. Przyjęcie okolicznościowe.

Zadanie 38.

Która informacja **nie występuje** na paragonie fiskalnym, ale jest obowiązkowa na fakturze VAT?

- A. Stawka i wartość podatku VAT na potrawy i napoje.
- B. Łączna kwota należności za zamówienie.
- C. Numer wystawionego dokumentu.
- D. Adres i numer NIP nabywcy.

Zadanie 39.

Które urządzenie służy do pobierania należności kartą płatniczą?

- A. Kasy fiskalna.
- B. Komputer.
- C. Terminal.
- D. Tablet.

Zadanie 40.

Którą czynność umożliwia aplikacja *Server Paging System* zawarta w systemie LRS w zakładzie gastronomicznym?

- A. Składanie zamówienia online.
- B. Analizowanie realnych zysków firmy.
- C. Prowadzenie gospodarki magazynowej zakładu.
- D. Bezprzewodową komunikację pomiędzy kucharzem a kelnerem.