

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

Układ graficzny © CKE 2018

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Wersja arkusza: **X**

T.09-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.

Surowcem bogatym w nienasycone kwasy tłuszczowe jest

- A. masło.
- B. mleko.
- C. jaja.
- D. olej.

Zadanie 2.

Które warzywo można zastosować do sporządzenia surówki?

- A. Fasolę.
- B. Paprykę.
- C. Soczewicę.
- D. Ziemniaka.

Zadanie 3.

Na podstawie informacji zawartych w tabeli wybierz warunki przechowywania jabłek.

	Grupa owoców	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]	Okres przechowywania
A.	Cytrusowe	+1 do +10	85 – 95	do 2 miesięcy
B.	Jagodowe	-1 do +1	90 – 95	7 dni
C.	Pestkowe	-0,5 do 0	85 – 90	4 tygodnie
D.	Ziarnkowe	+4 do +0,5	88 – 92	do 6 miesięcy

Zadanie 4.

Mleko UHT po otwarciu opakowania, przechowywane w lodówce przez 24 godziny, powinno zachować świeżość przez następane

- A. 24 godziny.
- B. 32 godziny.
- C. 36 godzin.
- D. 40 godzin.

Zadanie 5.

Która technika ma zastosowanie do przygotowywania mleka do kawy cappuccino?

- A. Flambirowanie.
- B. Shakerowanie.
- C. Spienianie.
- D. Zaparzanie.

Zadanie 6.

Technika sporządzania jajecznicy bez dodatków polega na

- A. zapiekaniu jaj w kokilce i ich niemieszaniu.
- B. smażeniu jaj na patelni i ich niemieszaniu.
- C. mieszaniu jaj zapiekanych w kokilce.
- D. mieszaniu jaj smażonych na patelni.

Zadanie 7.

Który dodatek ma zastosowanie do sporządzania klasycznej *pizzy Margherita*?

- A. Salami.
- B. Szyńka.
- C. Pomidory.
- D. Kukurydza.

Zadanie 8.

Instrukcja wykonania w ekspresie ciśnieniowym porcji kawy ristretto

- Zmiel drobno ziarna kawy.
- Umieść 7 g kawy w kolbie ekspresu i ubij tamperem.
- Ustaw wstępnie ogrzaną filiżankę pod wylewką ekspresu.
- Zaparzaj połową wody używanej do espresso.
- Podawaj do kawy zawsze szklankę niegazowanej wody w temperaturze pokojowej

Na podstawie informacji zawartych w tabeli oblicz ile kawy mielonej i wody należy użyć do sporządzenia 5 porcji kawy ristretto, jeżeli do przygotowania jednej porcji espresso potrzeba 30 ml wody.

- A. 70,00 g kawy mielonej i 150 ml wody.
- B. 35,00 g kawy mielonej i 75 ml wody.
- C. 17,50 g kawy mielonej i 37,5 ml wody.
- D. 7,00 g kawy mielonej i 15 ml wody.

Zadanie 9.

Składnikiem leniwych pierogów jest ser

- A. feta.
- B. parmezan.
- C. mozzarella.
- D. twarogowy.

Zadanie 10.

Na rysunku przedstawiono kawę

- A. ristretto.
- B. americano.
- C. cappuccino.
- D. latte macchiato.



Zadanie 11.

Przedstawiony na rysunku garnek służy do gotowania

- A. pierogów.
- B. makaronu.
- C. szparagów.
- D. kukurydzy.



Zadanie 12.

Który z wymienionych etapów postępowania z owocami przeznaczonymi na sałatkę owocową zalicza się do obróbki wstępnej czystej?

- A. Mycie.
- B. Płukanie.
- C. Obieranie.
- D. Rozdrabnianie.

Zadanie 13.

Jak należy postąpić z przyprawą przedstawioną na rysunku przed dodaniem jej do ciasta piernikowego?

- A. Moczyć 30 minut w mleku i odcisnąć.
- B. Rozwałkować i pokroić w słupki.
- C. Utrzeć z oregano w moździerzu.
- D. Zmieszać na proszek w młynku.



Zadanie 14.

Który deser należy sporządzić na podstawie normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli?

- A. Mus.
- B. Budyń.
- C. Kompot.
- D. Galaretkę.

Receptura	
Surowiec	Ilość
jabłka kwaśne	100 g
cukier	25 g
woda	120 cm ³
sok z cytryny	do smaku

Zadanie 15.

„Ugotowane jaja na twardo i pokrojone w drobną kostkę” są składnikiem sosu

- A. ravigotte.
- B. tatarskiego.
- C. holenderskiego.
- D. beszamelowego.

Zadanie 16.

Sposób wykonania

- Warzywa korzeniowe i ziemniaki oczyścić, umyć, ugotuj i ostudź.
- Ugotuj jajka na twardo, ostudź.
- Warzywa korzeniowe, ziemniaki, jajka, jabłko i ogórki pokrój w kostkę. Cebulę drobno posiekaj.
- Groszek odsącz z zalewy.
- Wymieszaj wszystkie składniki z sosem majonezowym. Dopraw solą i pieprzem.

Którą potrawę należy sporządzić na podstawie zamieszczonego sposobu wykonania?

- A. Sałatkę ziemniaczaną.
- B. Surówkę warzywną.
- C. Surówkę wiosenną.
- D. Sałatkę jarzynową.

Zadanie 17.

Ile kg surowego mięsa należy przygotować do sporządzenia 20 porcji schabu pieczonego, jeżeli w recepturze na 7 porcji potrawy przewidziano zużycie 1 120 g tego surowca?

- A. 3,20 kg
- B. 3,30 kg
- C. 3,40 kg
- D. 3,50 kg

Zadanie 18.

Ocena organoleptyczna potrawy nie służy do określania jej

- A. aromatu.
- B. zabarwienia.
- C. konsystencji.
- D. kaloryczności.

Zadanie 19.

Jak powinien postąpić kelner podczas pobierania w ekspedycji talerza z porcją zamówionego dania głównego?

- A. Ułożyć na talerzu dodatek witaminowy.
- B. Chwycić talerz prawą ręką sposobem górnym.
- C. Chwycić brzeg talerza prawą ręką przez serwetkę.
- D. Sprawdzić czystość brzegów talerza z daniem głównym.

Zadanie 20.

Które z wymienionych stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym należy do działu usługowego?

- A. Kelner.
- B. Kucharz.
- C. Garmażer.
- D. Cukiernik.

Zadanie 21.

Realizację zamówienia złożonego z dania głównego, zakąski zimnej i zupy czystej z dodatkiem, kelner powinien rozpocząć od podania

- A. deseru.
- B. zupy czystej.
- C. zakąski zimnej.
- D. dodatku do zupy.

Zadanie 22.

Którą czynność kelner powinien wykonać z lewej strony gościa?

- A. Ustawić na stole wazę z zupą.
- B. Podać wyporcjowane danie główne.
- C. Podać porcję surówki jako dodatek do dania głównego.
- D. Ustawić na stole dzbanuszek z mlekiem jako dodatek do kawy.

Zadanie 23.

Jeżeli przy stole konsumenckim zasiedli: mężczyzna, dziecko i kobieta, to kelner stosując zasady obsługi kelnerskiej powinien podać kartę menu w kolejności:

- A. kobieta, dziecko, mężczyzna.
- B. dziecko, kobieta, mężczyzna.
- C. kobieta, mężczyzna, dziecko.
- D. dziecko, mężczyzna, kobieta.

Zadanie 24.

Który zapis w karcie menu **nie jest** prawidłowy?

Zupa	Zakąska zimna	Deser	Danie zasadnicze
Minestrone	Befszyk po angielsku	Tarta cytrynowa	Risotto z kurczakiem i warzywami
A.	B.	C.	D.

Zadanie 25.

Które wino powinien zaproponować kelner do grillowanego fileta ze świeżego dorsza w sosie porowym?

- A. Białe półsłodkie.
- B. Białe półwytrawne.
- C. Czerwone półsłodkie.
- D. Czerwone półwytrawne.

Zadanie 26.

Który dodatek witaminowy kelner powinien polecić do zrazów wołowych zawijanych podawanych z kaszą gryczaną?

- A. Brokuły gotowane.
- B. Karczochy duszone.
- C. Buraczki zasmażane.
- D. Bakłażany grillowane.

Zadanie 27.

Bezprzewodowy zdalny bonownik kelnerski służy do

- A. prezentowania menu.
- B. wystawiania rachunków.
- C. przyjmowania zamówień.
- D. obsługiwania kart płatniczych.

Zadanie 28.

Który z przedstawionych sprzętów służy do sporządzania soku ze świeżych pomarańczy?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 29.

Kieliszek przedstawiony na rysunku ma zastosowanie do serwowania drinków typu

- A. hot.
- B. long.
- C. float.
- D. short.



Zadanie 30.

Napperon to element bielizny stołowej służący do

- A. nakrywania długich stołów na przyjęcia zasiadane.
- B. rozjaśnienia obrusów w innym kolorze.
- C. przykrycia stołu bufetowego.
- D. przykrycia ubrania.

Zadanie 31.

Sztuśce specjalne kelner powinien wyłożyć w nakryciu gościa, który zamówił

- A. zupę gulaszową.
- B. homara na zimno.
- C. sznycel ministerski.
- D. naleśniki flambirowane.

Zadanie 32.

Które elementy zastawy stołowej kelner powinien zebrać z nakrycia rozszerzonego *à la carte* przed podaniem zamówienia złożonego z zakąski mięsnej z dodatkami i wody?

- A. Zestaw przypraw, nóż i widelec średni.
- B. Kieliszek do wina, nóż i widelec duży.
- C. Talerzyk do pieczywa i nóż do masła.
- D. Goblet, nóż do masła i zestaw przypraw.

Zadanie 33.

Który element zastawy stołowej powinien przygotować kelner, jeżeli gość zamówił whisky z lodem?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 34.

Który stopień wysmażenia steka przedstawiono na rysunku?

- A. Well done.
- B. Medium.
- C. Medium rare.
- D. Rare.



Zadanie 35.

Który serwis wykonał kelner, jeżeli w obecności gości filetował upieczoną rybę?

- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

Zadanie 36.

Która potrawa została przygotowana do serwowania metodą francuską?

- A. Krem z dyni w bulionówce.
- B. Szparagi z wody na półmisku.
- C. Koktajl owocowy w wysokim pucharku.
- D. Szarlotka z lodami na talerzu deserowym.

Zadanie 37.

Kelner, realizując zamówienie lampki wina *dry red*, powinien podać kieliszek wina

- A. bardzo wytrawnego czerwonego.
- B. wytrawnego czerwonego.
- C. półwytrawnego białego.
- D. półsłodkiego białego.

Zadanie 38.

Który zestaw bielizny służy do nakrycia stołów bufetowych na przyjęcia okolicznościowe?

- A. Napperony, skirtingi i moltony.
- B. Moltony, obrusy i napperony.
- C. Obrusy, moltony i skirtingi.
- D. Laufry, obrusy i moltony.

Zadanie 39.

Kelner realizując zamówienie room-service, może wejść do pokoju gościa po

- A. dwukrotnym zapukaniu do drzwi.
- B. trzykrotnym zapukaniu do drzwi.
- C. zapukaniu do drzwi i usłyszeniu zaproszenia.
- D. zapukaniu do drzwi i odczekaniu przez 90 sekund.

Zadanie 40.

Które elementy zastawy stołowej kelner powinien przynieść wyłącznie na tacy?

- A. Dzbanki.
- B. Półmiski.
- C. Salaterki.
- D. Kieliszki.

www.EgzaminZawodowy.info