

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-25.01-SG**
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **02**
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

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

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny****Rezultat 1: Karta zamówienia gości**

w Tabeli 1. wpisane:

1	w wierszu Zupa, w kolumnie Gość 1: <i>Barszcz kiszony z pasztecikiem</i>								
2	w wierszu Zupa, w kolumnie Gość 2: <i>Żółwiowa</i>								
3	w wierszu Zupa, w kolumnie Gość 3: <i>Bulion z kostką z kaszy manny</i>								
4	w wierszu Zupa, w kolumnie Gość 4: <i>Krem pomidorowy z grzankami</i>								
5	w wierszu Deser, w kolumnie Gość 1: <i>Zapiekana granola z płatków owsianych, owoców suszonych i orzechów</i>								
6	w wierszu Deser, w kolumnie Gość 2: <i>Zapiekana granola z płatków owsianych, owoców suszonych i orzechów lub Bezy z aquafaby z bitą śmietanką, czekoladą i owocami</i>								
7	w wierszu Deser, w kolumnie Gość 3: <i>Zapiekana granola z płatków owsianych, owoców suszonych i orzechów lub Bezy z aquafaby z bitą śmietanką, czekoladą i owocami</i>								
8	w wierszu Deser, w kolumnie Gość 4: <i>Zapiekana granola z płatków owsianych, owoców suszonych i orzechów</i>								

Rezultat 2: Stół nakryty białą bielizną stołową i udekorowany do kolacji

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu								
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony								
3	obrusek rozłożony na prawą stronę								
4	forma złożenia serwet indywidualnego użytku dla gości wysoka, taka sama w obu nakryciach								
5	serwety ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach								
6	na stole ustawiony wazon								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 1

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Gość 1</i>						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży i widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż do steków, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożony widelec deserowy lub łyżka do deseru trzonkiem skierowanym w prawą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania głównego, na prawo od niego kieliszek do wódki						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 4

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Gość 4</i>						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży i widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż do steków, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożony widelec deserowy lub łyżka do deseru trzonkiem skierowanym w prawą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania głównego, na prawo od niego kieliszek do wina białego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Numer stanowiska							

Rezultat 5: Dwie porcje napoju bezalkoholowego - mocktailu Dumbo							
1	mocktail podany w szklance typu tumbler						
2	szkło do napoju wypełnione lodem kruszonym						
3	mocktail udekorowany miętą						
4	szkło do napoju czyste, bez zacieków z mocktailu						
5	syrop malinowy dodany do napoju						
6	syrop malinowy wyraźnie oddzielony od pozostałej części mocktailu, osadzony na dnie szkła do napoju						
Przebieg 1: Nakrywanie stołu							
<i>Zdający:</i>							
1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową ustawił na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole dla gości						
3	noże i łyżkę wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony nakryć gości						
5	widelce wyłożył stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
6	szklaną zastawę stołową ustawił stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
7	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
8	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztućce za trzonki, szkło w dolnej części, talerze za brzegi						

Numer stanowiska							

Przebieg 2: Sporządzanie dwóch porcji napoju bezalkoholowego - mocktailu Dumbo

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania napoju						
2	odmierzył 150 ml soku pomarańczowego (Egzaminator sprawdza poprawność odmierzenia)						
3	schłodził szkło do napoju						
4	schłodził shaker						
5	odlał wodę z shakera						
6	lód kruszony przekładał za pomocą szufelki						
7	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji napoju bezalkoholowego do deseru - mocktailu Dumbo

Zdający:

1	przed podaniem mocktailu uporządkował stół pozostawiając tylko szkło do wody i sztucce do deseru						
2	ustawił na tacy dwa wybrane naczynia szklane z napojem						
3	podszedł do stołu dla gości z dwiema porcjami napoju ustawionymi na tacy trzymanej w lewej dłoni						
4	napój podał prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	ustawił wybrane naczynie szklane na stole trzymając je przy podstawie						
6	przy podawaniu napoju poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis