

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

Układ graficzny © CKE 2016

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Wersja arkusza: **X**

T.09-X-17.06
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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 kratek 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.

Suflet to potrawa

- A. duszona.
- B. pieczona.
- C. smażona.
- D. gotowana.

Zadanie 2.

Gotowanie surowca w szklance zanurzonej w kąpeli wodnej jest techniką stosowaną do obróbki cieplnej jaj po

- A. polsku.
- B. chińskiego.
- C. szkocku.
- D. wiedeńskiego.

Zadanie 3.

Krokiety z farszem z kapusty i grzybów należy uformować

- A. w sakiewkę.
- B. w chusteczkę.
- C. w rulon otwarty.
- D. w rulon zamknięty.

Zadanie 4.

Który z wymienionych surowców należy użyć do sporządzenia tradycyjnego carpaccio?

- A. Schab.
- B. Karkówkę.
- C. Szynek wieprzową.
- D. Połędwicę wołową.

Zadanie 5.

Do sporządzenia tradycyjnego krupniku należy użyć kaszy

- A. jaglanej.
- B. gryczanej.
- C. jęczmiennej.
- D. kukurydzianej.

Zadanie 6.

Do sporządzenia mizerii należy użyć

- A. ogórków konserwowych, majonezu i przypraw.
- B. ogórków konserwowych, śmietany i przypraw.
- C. ogórków świeżych, majonezu i przypraw.
- D. ogórków świeżych, śmietany i przypraw.

Zadanie 7.

Ser feta jest składnikiem sałatki

- A. greckiej.
- B. szopskiej.
- C. nicejskiej.
- D. jarzynowej.

Zadanie 8.

Do sporządzenia sosu holenderskiego oprócz wody, cytryny, przypraw należy użyć

- A. mleka i śmietany.
- B. masła i żółtek jaj.
- C. mleka i żółtek jaj.
- D. mąki i śmietany.

Zadanie 9.

Kwaśnym składnikiem barszczu ukraińskiego jest

- A. szczaw.
- B. zakwas żytni.
- C. kiszona kapusta.
- D. przecier pomidorowy.

Zadanie 10.

Blender stosuje się do

- A. wyciskania soku ze świeżych owoców.
- B. sporządzania ciasta biszkoptowego.
- C. mieszania mięsnej masy mielonej.
- D. miksowania owoców z mlekiem.

Zadanie 11.

Forma przedstawiona na rysunku używana jest do sporządzania

- A. mlecza.
- B. budyniu.
- C. kisielu mlecznego.
- D. kisielu owocowego.



Zadanie 12.

Podczas wykonywania wstępnej obróbki czystej należy surowce

- A. myć i obierać.
- B. sortować i obierać.
- C. patroszyć i formować.
- D. rozdrabniać i formować.

Zadanie 13.

Które z wymienionych potraw sporządza się z ciasta zarabianego na stolnicy?

- A. Pierogi.
- B. Naleśniki.
- C. Kluski półfrancuskie.
- D. Placki ziemniaczane.

Zadanie 14.

Do sporządzenia herbaty po angielsku obok naparu herbacianego należy przygotować

- A. bitą śmietankę.
- B. gorące mleko.
- C. konfiturę.
- D. cytrynę.

Zadanie 15.

Z mąki, tłuszczu i cukru użytych w proporcji 3:2:1 sporządza się ciasto

- A. zbijane.
- B. kruche.
- C. francuskie.
- D. półfrancuskie.

Zadanie 16.

Wydawanie zamówionych potraw i napojów w okienku barowym jest charakterystyczne dla systemu samoobsługi typu

- A. polskiego.
- B. czeskiego.
- C. francuskiego.
- D. szwedzkiego.

Zadanie 17.

Sałatę z sosem vinegrette jako dodatek witaminowy do dania głównego, składającego się z fileta drobiowego i ziemniaków, należy wyporcjować

- A. oddzielnie na talerzyku zakąskowym.
- B. oddzielnie na półmisku platerowanym.
- C. na talerzu do dania zasadniczego, po lewej stronie ziemniaków.
- D. na talerzu do dania zasadniczego, po prawej stronie ziemniaków.

Zadanie 18.

Rosół z makaronem powinien być serwowany gościowi w temperaturze co najmniej

- A. 45°C
- B. 55°C
- C. 60°C
- D. 75°C

Zadanie 19.

Zgodnie z zasadami HACCP do obróbki surowego mięsa drobiowego należy używać deski w kolorze

- A. żółtym.
- B. zielonym.
- C. niebieskim.
- D. czerwonym.

Zadanie 20.

Kelner może jednocześnie przenosić w lewej ręce maksymalnie

- A. jeden talerz głęboki z wyporcjowaną zupą.
- B. trzy talerze głębokie z wyporcjowanymi zupami.
- C. jeden talerz płaski z wyporcjowaną zakąską zimną.
- D. trzy talerze płaskie z wyporcjowanymi zakąskami zimnymi.

Zadanie 21.

Pierwszym sygnałem werbalnym w procesie komunikacji kelnera z gościem jest

- A. powitanie dostosowane do pory dnia.
- B. zachowanie właściwej postawy.
- C. życzliwy kontakt wzrokowy.
- D. naturalny uśmiech.

Zadanie 22.

Którą z wymienionych potraw należy serwować konsumentowi z lewej strony?

- A. Zupę w talerzu głębokim.
- B. Zakąskę z półmiska.
- C. Zakąskę na talerzu.
- D. Deser w pucharku.

Zadanie 23.

Przy obsłudze gości serwisem synchronicznym dania należy podawać

- A. w pierwszej kolejności gospodarzowi.
- B. w pierwszej kolejności kobietom.
- C. wszystkim gościom jednocześnie.
- D. po kolei każdemu gościowi.

Zadanie 24.

Opracowując kartę menu restauracji potrawę galantyna z drobiu należy umieścić

- A. w sałatkach.
- B. w przystawkach zimnych.
- C. w deserach.
- D. w daniach głównych.

Zadanie 25.

Ofertę potraw dla dzieci należy umieścić w karcie menu

- A. dnia.
- B. specjalnej.
- C. standardowej.
- D. okolicznościowej.

Zadanie 26.

Który deser powinien polecić kelner gościom stosującym dietę tysiąca kalorii?

- A. Sernik z sosem malinowym.
- B. Lody z bitą śmietaną.
- C. Galaretkę wiśniową.
- D. Mus czekoladowy.

Zadanie 27.

Fragment karty menu

Dania główne mięsne	
Sztuka mięsa	15,00 zł
Ragout baranie	17,00 zł
Schab nadziewany	19,00 zł
Eskalopki cielęce	22,00 zł

Na podstawie zamieszczonego fragmentu karty menu wskaż danie główne mięsne, które należy zaproponować gościom preferującym mięsne potrawy smażone.

- A. Sztuka mięsa.
- B. Ragout baranie.
- C. Eskalopki cielęce.
- D. Schab nadziewany.

Zadanie 28.

Gościom preferującym przystawki gorące kelner poleci

- A. befsztyk tatarski.
- B. boeuf Strogonow.
- C. koktajl z krewetek.
- D. galaretkę drobiową.

Zadanie 29.

Które z wymienionych win kelner powinien zaproponować gościom do pieczenia wołowej?

- A. Różowe semi sweet.
- B. Różowe semi dry.
- C. Czerwone dry.
- D. Białe dry.

Zadanie 30.

Filizanka porcelanowa o pojemności 50 ml ustawiona na podstawce, służy do serwowania kawy

- A. latte macchiato.
- B. cappucino.
- C. caffè latte.
- D. espresso.

Zadanie 31.

Przedstawiony na rysunku zestaw sztućców serwisowych służy do

- A. filetowania ryb.
- B. porcjowania tortu.
- C. filetowania owoców.
- D. porcjowania pieczeni.



Zadanie 32.

W przedstawionym na rysunku sprzęcie pomocniczym kelner powinien podać zamówioną przez gości butelkę

- A. wina musującego.
- B. rumu wytrawnego.
- C. piwa pełnego ciemnego.
- D. likieru pomarańczowego.



Zadanie 33.

Goblet to naczynie szklane stosowane do serwowania

- A. wody niegazowanej.
- B. wina czerwonego.
- C. kawy mrożonej.
- D. wina białego.

Zadanie 34.

Kieliszek do koniaku przestawiono na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 35.

Do konsumpcji zupy typu consommé kelner powinien podać łyżkę

- A. małą.
- B. dużą.
- C. średnią.
- D. koktajlową.

Zadanie 36.

Kelner podając na talerzach wyporcjowane potrawy, stosuje serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

Zadanie 37.

Który serwis do obsługi gości zastosował kelner, jeżeli przy stole pomocniczym podzielił upieczony comber jagnięcy tak, że każda porcja zawierała kostkę?

- A. Francuski niepełny.
- B. Francuski pełny.
- C. Amerykański.
- D. Angielski.

Zadanie 38.

Podczas przyjęcia typu lampka wina

- A. kelnerzy podają gościom napoje z tac.
- B. kelnerzy obsługują gości siedzących przy stołach.
- C. goście nakładają sami potrawy z bufetów i konsumują je na stojąco.
- D. goście nakładają sami potrawy z bufetów i konsumują je, siedząc przy stołach.

Zadanie 39.

Przedstawiony na rysunku sposób trzymania sztućców kelner zastosuje do podawania potraw serwisem

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



Zadanie 40.

Śniadanie kontynentalne dla jednego gościa, zamówione do pokoju hotelowego, należy podać na

- A. tacy.
- B. półmisku.
- C. wózku kelnerskim.
- D. stoliku serwisowym.

www.EgzaminZawodowy.info