

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja usług gastronomicznych

Oznaczenie
kwalifikacji:

HGT.11

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

HGT.11-01-22.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	
R.1	Rezultat 1: Menu uroczystej kolacji zasiadanej z kalkulacją kosztu konsumpcji
<i>w Formularzu 1. zapisane:</i>	
R.1.1	<i>menu podstawowe/klasyczne:</i> przystawki zimne - płyta mięs po kaszubsku i sałatka <i>lub</i> deska serów kaszubskich i sałatka, <i>menu wegetariańskie:</i> przystawki zimne - deska serów kaszubskich i sałatka ze świeżych warzyw <i>lub</i> deska serów kaszubskich i sałatka makaronowa z warzywami
R.1.2	<i>menu podstawowe i menu wegetariańskie:</i> dodatki do przystawek zimnych - pieczywo mieszane, masło oraz sosy zimne <i>lub</i> marynaty z kaszubskiej spiżarni
R.1.3	<i>menu podstawowe:</i> danie główne - kaczka po pomorsku nadziewana wieprzowiną <i>lub</i> gęsie udko duszone w winie
R.1.4	<i>menu wegetariańskie:</i> danie główne - kotlety z kaszy gryczanej i soczewicy
R.1.5	<i>menu podstawowe i menu wegetariańskie:</i> wino do dania głównego - wino czerwone dry <i>lub</i> semi dry
R.1.6	<i>menu podstawowe i menu wegetariańskie:</i> desery - mini pączki kaszubskie, patera ciast tort - tort czekoladowo-kawowy z nutą suszonej śliwki
R.1.7	<i>menu podstawowe i menu wegetariańskie:</i> napoje bezalkoholowe zimne - woda mineralna i sok <i>lub</i> woda mineralna i napoje gazowane napoje bezalkoholowe gorące - kawa i herbata
R.1.8	koszt konsumpcji kolacji zasiadanej z menu wegetariańskim dla 1 osoby [zł]: 100,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę zaproponowanego menu</i>
R.1.9	koszt konsumpcji kolacji zasiadanej z menu klasycznym dla 1 osoby [zł]: 105,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę zaproponowanego menu</i>
R.1.10	razem koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 30 osób [zł]: 3 090,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania (R.1.8x18 + R.1.9x12)</i>
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztu posiłków zaplanowanych do wydania w formie bufetu
<i>w Formularzu 2. zapisane:</i>	
R.2.1	nazwa posiłku: śniadanie, obiad, kolacja z grillem
R.2.2	nazwa posiłku: śniadanie, wartość [zł]: 1 200,00
R.2.3	nazwa posiłku: obiad, wartość [zł]: 1 200,00
R.2.4	nazwa posiłku: kolacja z grillem, wartość [zł]: 900,00
R.2.5	razem: wartość [zł]: 3 300,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę R.2.2+R.2.3+R.2.4</i>
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja kosztu usługi gastronomicznej
<i>w Formularzu 3. zapisane:</i>	
R.3.1	nazwa usługi dodatkowej: pokój 2-osobowy, wartość [zł]: 6 600,00
R.3.2	nazwa usługi dodatkowej: rezerwacja sali konferencyjnej, wartość [zł]: 250,00
R.3.3	nazwa usługi dodatkowej: spływ kajakowy, wartość [zł]: 1 050,00
R.3.4	nazwa usługi dodatkowej: gawędziarz ludowy, wartość [zł]: 800,00
R.3.5	nazwa usługi dodatkowej: rezerwacja miejsca parkingowego dla samochodu osobowego - wartość [zł]: 200,00
R.3.6	razem koszt usług dodatkowych [zł]: 8 900,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę rezultatów od R.3.1 do R.3.5</i>
R.3.7	kwota rabatu 15% na usługi dodatkowe [zł]: 1335,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania R.3.6 x 15%</i>
R.3.8	koszt usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu [zł]: 7 565,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania R.3.6-R.3.7</i>
R.3.9	całkowity koszt usługi gastronomicznej [zł]: 13 955,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę R.1.10+R.2.5+R.3.8</i>
R.3.10	kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki [zł]: 9 768,50; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania R.3.9-(30% x R.3.9)</i>
R.4	Rezultat 4: Szkic ustawienia stołu do kolacji zasiadanej z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej oraz obliczona liczba stołów
<i>w Formularzu 4.</i>	

R.4.1	zapisana długość stołu ustawionego w kształcie litery I: 11,5 [m] lub 1 150 [cm]
R.4.2	zapisana liczba stołów niezbędna do ustawienia stołu na uroczystą kolację w kształcie litery I [szt.]: 15
R.4.3	naszkirowany stół w kształcie litery I
R.4.4	ustawienie stołu równoległe do ściany z oknami, stół nie zastawia wejścia do sali i wyjścia na taras
R.4.5	na schemacie przy stole symbolem X oznaczono miejsca dla 30 osób
R.4.6	rozmieszczenie gości po 15 osób przy dłuższych bokach stołu
R.5	Rezultat 5: Wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych, niezbędnych do nakrycia stołu do kolacji zasiadanej i stołu bufetowego z deserami i napojami gorącymi bezalkoholowymi
<i>w Formularzu 5. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób</i>	
R.5.1	w kolumnie stół w formie litery I: zaznaczony - stół o wymiarach 80 cm x 120 cm
R.5.2	w kolumnie stół w formie litery I i w kolumnie stół bufetowy: zaznaczone molton prostokątny
R.5.3	w kolumnie stół bufetowy: zaznaczony obrus bankietowy prostokątny biały <i>lub</i> zielony
R.5.4	w kolumnie stół bufetowy: zaznaczony skirting - 6 m biały <i>lub</i> zielony
R.5.5	w kolumnie stół w formie litery I: zaznaczony obrus bankietowy prostokątny biały i serweta płócienna 40 cm x 40 cm biała <i>i/lub</i> zielona
R.5.6	w kolumnie stół w formie litery I: zaznaczony świecznik jednoramienny
R.5.7	w kolumnie stół w formie litery I: zaznaczona świeca biała <i>i/lub</i> zielona
R.5.8	w kolumnie stół w formie litery I: zaznaczona kompozycja kwiatowa niska, kolorystyka zgodnie z zamówieniem
R.5.9	w kolumnie stół bufetowy: zaznaczony warnik 10-litrowy
R.6	Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do serwowania i konsumpcji potraw i napojów podczas kolacji zasiadanej
<i>w Formularzu 6. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób</i>	
R.6.1	w kolumnie Przystawki zimne z dodatkami: talerz płaski \varnothing 19 cm lub \varnothing 21 cm, talerz płaski \varnothing 17 cm; widelec stołowy średni, nóż stołowy średni, nóż do masła
R.6.2	w kolumnie Przystawki zimne z dodatkami: salaterka porcelanowa 5-porcjowa, sztucze serwisowe do sałatek
R.6.3	w kolumnie Danie główne z dodatkami: talerz płaski \varnothing 32 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży
R.6.4	w kolumnie Deser: talerz płaski \varnothing 19 cm lub \varnothing 21 cm, patera do ciast
R.6.5	w kolumnie Tort: talerz płaski \varnothing 19 cm lub \varnothing 21 cm, widelczyk do ciasta, nóż do tortu, łopatką do ciasta i tortu
R.6.6	w kolumnie Napoje bezalkoholowe zimne: goblet do wody, dzbanek szklany do napojów zimnych
R.6.7	w kolumnie Napoje bezalkoholowe gorące: filiżanka do kawy z podstawką, filiżanka do herbaty z podstawką, łyżeczka do kawy, łyżeczka do herbaty
R.6.8	w kolumnie Napoje bezalkoholowe gorące: cukiernica, dzbanuszek do mleka, łyżeczka do cukru
R.6.9	niezaznaczony: talerz głęboki, dzbanek do kawy, dzbanek do herbaty, karafka do wina