

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-23.01-SG**
Oznaczenie 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Stół nakryty białą stołową i drobną zastawą stołową**

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 właściwa do obiadu (wysoka), taka sama w obu nakryciach						
5	serwety ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach						
6	na środku stołu ustawione wazon i/lub mienaż						

Rezultat 2: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Kobieta						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożone sztuczki deserowe: łyżka skierowana trzonkiem w prawą stronę <i>lub</i> łyżka skierowana trzonkiem w lewą stronę, pod nią widelec skierowany trzonkiem w lewą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina musującego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej strony w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Mężczyzna						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec do ryb, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, nóż do ryb, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożone sztucce deserowe: łyżka skierowana trzonkiem w prawą stronę <i>lub łyżka skierowana trzonkiem w prawą stronę, pod nią widelec skierowany trzonkiem w lewą stronę</i>						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina musującego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej strony w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						

Rezultat 4: Dwie porcje przystawki zimnej - sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami

1	przystawka zimna ułożona na dwóch talerzach płaskich						
2	krawędzie talerzy/wybranych naczyń stołowych z przystawką czyste, niezabrudzone potrawą						
3	porcje przystawki porównywalnej wielkości						
4	pomidory pokrojone w ćwiartki						
5	sałaty porwane na mniejsze kawałki						
6	warzywa posypane rozdrobnionym serem						
7	sałatka polana zaprawą						
8	masło podane wieloporcjowo na talerzu płaskim Ø 13 cm - Ø 17						
9	pieczywo podane wieloporcjowo w koszyku wyłożonym serwetą						

Numer stanowiska

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

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 gości						
3	noże i łyżki wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	widelce oraz talerz do pieczywa z nożem do masła ustawił 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, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						

Przebieg 2: Sporządzanie dwóch porcji sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	odważył 20 g rukoli (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
3	przeprowadził obróbkę wstępną brudną warzyw, usunął z pomidorów części niejadalne						
4	z oliwy, miodu, soku z cytryny i soli sporządził zaprawę						
5	przygotowane półprodukty zgromadził na wózku serwisowym						
6	połączył składniki przystawki na wózku serwisowym przy stole dla gości						
7	podczas serwisu specjalnego użył sztućców serwisowych						
8	uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami

Zdający:

1	podał dodatki przed podaniem przystawki zimnej								
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami przystawki zimnej								
3	talerze/wybrane naczynia stołowe z przystawkami podał stojąc z prawej strony nakryć								
4	talerze/wybrane naczynia stołowe z przystawkami podał prawą ręką								
5	przy podawaniu przystawki poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara								
6	w pierwszej kolejności ustawił talerz/wybrane naczynie stołowe z przystawką w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis