



**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-16.08**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
 Numer zadania: **01**

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

Numer stanowiska						

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów							
1	Lp.1 Grupa potraw – napój bezalkoholowy lub napój bezalkoholowy zimny lub napój zimny; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – <i>woda niegazowana</i> ; Metoda podania – <i>wieloporcyjowo</i> lub <i>rosyjska</i> ; Strona podania – <i>prawa</i> lub <i>lewa</i> lub <i>nieoznaczona</i>						
2	Lp.2 Grupa potraw – <i>dodatek (-i) do zakąski</i> lub <i>dodatek (-i) do zakąski zimnej</i> lub <i>dodatki</i> ; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – <i>pieczywo</i> ; Metoda podania – <i>wieloporcyjowo</i> lub <i>rosyjska</i> ; Strona podania – <i>lewa</i> lub <i>prawa</i> lub <i>nieoznaczona</i> ; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – <i>sos chrzanowy</i> ; Metoda podania – <i>wieloporcyjowo</i> lub <i>rosyjska</i> ; Strona podania – <i>prawa</i> lub <i>lewa</i> lub <i>nieoznaczona</i>						
3	Lp.3 Grupa potraw – <i>przekąska zimna</i> lub <i>zakąska zimna</i> lub <i>zakąska</i> ; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – <i>jajo na liściu sałaty</i> ; Metoda podania – <i>jednoporcyjowo</i> lub <i>niemiecka</i> ; Strona podania – <i>prawa</i>						
4	Lp. 4 Grupa potraw – <i>zupa</i> ; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – <i>krem z pomidorów, grzanki</i> ; Metoda podania – <i>jednoporcyjowo</i> lub <i>niemiecka</i> ; Strona podania – <i>prawa</i> lub <i>dla zupy – prawa, dla grzanek – lewa</i>						
5	Lp.5 Grupa potraw – <i>napój alkoholowy</i> lub <i>wino</i> ; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – <i>wino białe wytrawne</i> ; Strona podania – <i>prawa</i>						
6	Lp.6 Grupa potraw – <i>dodatek witaminowy do dania głównego</i> lub <i>dodatek witaminowy</i> lub <i>dodatek</i> ; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – <i>zestaw surówek</i> ; Metoda podania – <i>niemiecka</i> ; Strona podania – <i>lewa</i>						
7	Lp.7 Grupa potraw – <i>danie główne</i> ; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – <i>kieszonki indycze ze szpinakiem i ziemniakami zapiekаныmi</i> ; Metoda podania – <i>francuska</i> lub <i>z półmiska</i> ; Strona podania – <i>lewa</i>						
8	Lp.8 Grupa potraw – <i>deser</i> ; Nazwa potrawy/ dodatku/napoju – <i>mus czekoladowo-pomarańczowy</i> ; Metoda podania – <i>jednoporcyjowo</i> lub <i>niemiecka</i> ; Strona podania – <i>prawa</i>						
9	Lp.9 Grupa potraw – <i>napój bezalkoholowy gorący</i> lub <i>napój gorący</i> ; Nazwa potrawy/ dodatku/napoju – <i>kawa espresso bez dodatków</i> lub <i>kawa espresso</i> ; Metoda podania – <i>jednoporcyjowo</i> ; Strona podania – <i>prawa</i>						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Nakrycie stołu dla dwóch gości

1	Stół nakryty moltonem i obrusem. Obrus zwisa równo z każdej strony						
2	Na stole ustawiony wazonik i menaż z przyprawami						
3	Na środku każdego nakrycia lub na talerzyku do pieczywa złożona serwetka płócienna						
4	Po prawej stronie nakrycia ułożone sztuczce w kolejności od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni						
5	Po lewej stronie nakrycia sztuczce ułożone w kolejności od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
6	Po lewej stronie nakrycia ustawiony talerzyk do pieczywa						
7	Po prawej stronie nakrycia ustawione kieliszek do wina białego i goblet, nad nożem dużym ustawiony kieliszek do wina białego, goblet do wody – na zewnątrz						
8	Nie nakryto: noża do masła, filiżanek do kawy, talerzy zakąskowych						
9	Zachowano jednakowe odległości sztućców od siebie, a odległość ich od krawędzi stołu wynosi około 1,0 do 1,5 cm						
10	Elementy nakrycia czyste bez zacieków, serwetki złożone w jednakowy sposób						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Normatyw surowcowy do sporządzenia 2 porcji zakąski zimnej - jajo na liściu sałaty i dodatku do zakąski - sosu chrzanowego

1	Nazwa surowca – <i>jaja ugotowane na twardo</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 2 szt.						
2	Nazwa surowca – <i>śmietana kwaśna 18% tłuszczu</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 100 g						
3	Nazwa surowca – <i>chrzan tarty</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 20 g						
4	Nazwa surowca – <i>majonez</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 50 g						
5	Nazwa surowca – <i>sól, pieprz, cukier puder, sok z cytryny</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – <i>do smaku</i> ; Nazwa surowca – <i>liście sałaty</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 2 liście						

Rezultat 4. Jajo na liściu sałaty i sos chrzanowy – 2 porcje

1	Sosjerka z wyporcjowanym sosem chrzanowym bez zacieków						
2	Konsystencja sosu – składniki połączone						
3	Smak sosu typowy dla użytych składników						
4	Krawędzie talerzy z wyporcjowanymi zakąskami bez zacieków						
5	Sałata nie jest mokra, nie wystaje poza krawędzie talerzy						
6	Półówki jaj ułożone na sałacie						
7	Półówki jaj polane dekoracyjnie sosem chrzanowym						
8	Pieczycwo w koszyku lub na talerzu estetycznie ułożone na serwetce						

Numer stanowiska							

Przebieg 1. Sporządzenie 2 porcji zakąski zimnej – jajo na liściu salaty i dodatku do zakąski – sos chrzanowy Zdający:							
1	umył ręce						
2	obrał jaja						
3	przekroił jaja						
4	połączył składniki sosu						
5	doprawił sos						
6	dokonał oceny smaku we właściwy sposób – łyżkę, którą używał do oceny smaku odłożył, nie wkładał do sosu						
7	podczas sporządzenia sosu na bieżąco wykonywał prace porządkowe – segregował odpadki na organiczne i nieorganiczne						
8	stanowisko pracy uporządkował po zakończeniu sporządzenia sosu – umył i odstawił narzędzia i sprzęt, których używał, na miejsce pobrania						
Przebieg 2. Podanie zakąski zimnej z dodatkami Zdający:							
1	pieczywo podał wieloporcjowo						
2	sos podał wieloporcjowo						
3	pieczywo do zakąski ustawił przed podaniem zakąski						
4	dwie porcje zakąski podał jednocześnie						
5	zakąski podał z prawej strony każdego z gości						
6	poruszał się zgodnie ze wskazówkami zegara podczas podawania zakąsek gościom						
7	talerz z zakąską ustawił na środku nakrycia pomiędzy sztucami						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis