

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

Układ graficzny © CKE 2016



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

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.09-01-16.05

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace z zakresu obsługi gości w restauracji na podstawie informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.

Pracownik restauracji przyjął zgłoszenie rezerwacji stolika dla dwóch osób i zapisał zamówione potrawy w bloczku kelnerskim.

Dobierz, korzystając z zamówienia przyjętego od Gościa 1 oraz karty menu restauracji, dodatek skrobiowy, witaminowy oraz napój alkoholowy do dania głównego. Wpisz ich nazwy oraz nazwę składnika głównego do Tabeli 1 – Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 1.

Dobierz, korzystając z zamówienia przyjętego od Gościa 2 oraz karty menu restauracji, dodatek skrobiowy, witaminowy oraz napój alkoholowy do dania głównego. Wpisz ich nazwy oraz nazwę składnika głównego do Tabeli 2 – Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 2.

Ustal właściwą kolejność serwowania potraw i napojów dla obu gości. Propozycje kolejności serwowania zapisz w Tabeli 3 – Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 1 i w Tabeli 4 – Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 2.

Nakryj stół do ustalonego menu Gościa 1 i Gościa 2. Życzeniem gości jest, aby dania główne były podawane z zastosowaniem serwisu angielskiego, pozostałe potrawy z zastosowaniem serwisu niemieckiego, natomiast napoje były serwowane z oryginalnej butelki lub z dzbanka. Do nakrycia stołu wykorzystaj białą stołową, zastawę stołową, menaż i wazonik.

Uwaga: Zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego (ZN) przygotowanie nakrycia stołu dla Gościa 1 i Gościa 2.

Sporządź jedną porcję chłodnika mazowieckiego zgodnie z recepturą zamieszczoną w arkuszu egzaminacyjnym. Surowce niezbędne do wykonania potrawy znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym i w lodówce. Sporządzony chłodnik podaj do nakrytego stołu zgodnie z zamówieniem.

Uwaga: Zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu ZN gotowość serwowania chłodnika.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpadki na organiczne i nieorganiczne. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś chłodnik, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania sporządzoną dokumentację pozostaw na nakrytym stole.

Zamówienie przyjęte od gości

Błoczek kelnerski

Gość 1	Gość 2
• chłodnik mazowiecki • flambirowany stek z łososia medium well • masło • pieczywo • rolada wieprzowa podana na rukoli z papryką • sałatka owocowa z lodami • woda niegazowana	• flambirowany stek wołowy medium well • krupnik • masło • pieczywo • przegrzebki z patelni podane z rukolą i pomidorem • ciasto czekoladowe z lodami • woda z lodem, melisą i cytryną

Karta menu restauracji (fragment)

Dodatki do dania głównego	Nazwa
Dodatki skrobiowe	• kasza gryczana • kluski śląskie • makaron tagliatelle • ziemniaki z klarowanym masłem
Dodatki witaminowe	• sałata po polsku • fasolka szparagowa z wody • surówka z papryki i pomidora ze szczypiorkiem
Napoje	Nazwa
Napoje alkoholowe	• Riesling – wino białe wytrawne • Chianti – wino czerwone wytrawne • Tokaj Aszú – wino białe deserowe • Madera – wino czerwone deserowe

Receptura

Nazwa potrawy: chłodnik mazowiecki	
Normatyw surowcowy na 1 porcję	Sposób wykonania
• kefir lub zsiadłe mleko 200 ml • śmietana 30 g • świeży szczaw 40 g • jajo ugotowane 1/2 szt. • ugotowane buraki 30 g • ogórek świeży ok. 30 g • rzodkiewka ok. 30 g • szczypiorek 1/6 pęczka • koperek 1/6 pęczka • sól, cukier, pieprz do smaku	• przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw • umyty szczaw ułożyć na sicie, sparzyć wrzątkiem i przelać zimną wodą, osączyć i pokroić w cienkie paski • ogórek pozbawić pestek i pokroić w słupki • rzodkiewkę pokroić w kostkę • szczypiorek i koperek drobno pokroić • burak pokroić w słupki • kefir lub zsiadłe mleko zmiksować i ewentualnie dodać przyprawy • rozdrobnione warzywa dodać do zmiksowanego kefiru lub mleka i wymieszać • wstawić do lodówki na 30 minut • przed podaniem wymieszać ze śmietaną, doprawić solą i pieprzem do smaku • połówkę ugotowanego jaja na twardo podzielić na ćwiartki i dodać do chłodnika

Uwaga: Na stanowisku przygotowano surowce na 1 porcję chłodnika.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 1;
- danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 2;
- kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 1;
- kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 2;
- nakrycie stołu dla Gościa 1 i Gościa 2;
- chłodnik mazowiecki – 1 porcja

oraz

przebieg sporządzania 1 porcji chłodnika mazowieckiego oraz jego podania.

Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 1

Wyszczególnienie	Nazwa potrawy/dodatku/napoju
Składnik główny	
Dodatek skrobiowy	
Dodatek witaminowy	
Napój alkoholowy	

Danie główne i napój alkoholowy dla Gościa 2

Wyszczególnienie	Nazwa potrawy/dodatku/napoju
Składnik główny	
Dodatek skrobiowy	
Dodatek witaminowy	
Napój alkoholowy	

Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 1

Lp.	Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju	Nazwa

Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów ustalonego menu Gościa 2

Lp.	Rodzaj potrawy/dodatku do potraw/napoju	Nazwa

www.EgzaminZawodowy.info