

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia, na obiad, przyjętego przez kelnera. W tym celu:

- dobierz gościom napoje alkoholowe do przyjętego zamówienia,
- wykonaj nakrycie stołu białą i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Kobiety i Mężczyzny*,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - sałatki caprese,
- przygotuj wybrane dodatki do wieloporcyjowego podania,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym w obecności gościa i podaj je metodą niemiecką.

Surowce niezbędne do wykonania przystawki są odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Dodatki do przystawki pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania przystawki zimnej.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Tabela 1. Zamówienia przyjęte od gości

Zamówienie Gości		
Menu obiadu	<i>Kobieta</i>	<i>Mężczyzna</i>
Przystawka zimna z dodatkami	sałatka caprese, pieczywo, masło	sałatka caprese, pieczywo, masło
Zupa	chłodnik litewski z jajem	krem z porów z grzankami
Danie główne z dodatkami	pieczony filet z piersi kacznej, ziemniaki z wody, buraki grillowane	wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, fasola szparagowa z wody
Deser	sernik z rodzynkami	szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
Napój bezalkoholowy	woda mineralna niegazowana, espresso	woda mineralna niegazowana, espresso

Tabela 2. Fragment Karty win i wódek

Nazwa alkoholu	Rodzaj alkoholu
Wina białe	Semi dry, semi sweet, sweet
Wina czerwone	Semi dry, semi sweet, sweet
Wina musujące	Sweet
Wódki	Starka, brandy
Likiery	Cointreau, Melon, Bailey`s

Tabela 3. Receptura na 2 porcje sałatki caprese

Normatyw surowcowy na 2 porcje		Sposób wykonania sałatki caprese
Pomidor	1 szt.	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. 2. Pomidora i mozzarellę pokroić na plastry. 3. Sporządzić sos. 4. Przygotować surowce do dekoracji.
Mozzarella	1 szt.	
Sos		
Ocet balsamiczny	10 ml	
Oliwa	20 ml	
Sól	do smaku	
Dekoracja		
Świeża bazylia	1/12 pęczka	
Pieprz czarny mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będzie 6 rezultatów:

- karta zamówienia *Kobiety*,
- karta zamówienia *Mężczyzny*,
- stół nakryty białą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki – sałatki caprese z dodatkami,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania dwóch porcji sałatki caprese z dodatkami, podania dwóch porcji sałatki caprese z dodatkami.

Karta zamówienia *Kobiety*

Zamówione potrawy i napoje		Proponowane napoje
Przystawka zimna z dodatkami	Sałatka caprese, pieczywo, masło	
Zupa	Chłodnik litewski z jajem	
Danie główne z dodatkami	Pieczony filet z piersi kacznej, ziemniaki z wody, buraki grillowane	
Deser	Sernik z rodzynkami	Espresso
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	-----

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Zamówione potrawy i napoje		Proponowane napoje
Przystawka zimna z dodatkami	Sałatka caprese, pieczywo, masło	
Zupa	Krem z porów z grzankami	
Danie główne z dodatkami	Wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, fasola szparagowa z wody	
Deser	Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi	Espresso
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	-----

**Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące
przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu**

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
HGT.01	Wykonywanie usług kelnerskich	513101	Kelner

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. Miejsce egzaminowania wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
3.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
7.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
8.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
9.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
10.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do pisania** – stół i krzesło,
- **indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów** z dostępem do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody, gniazda sieciowego bezpiecznego 230V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- **indywidualne stanowisko do obsługi gościa** - stół restauracyjny z 2 krzesłami
- **pomocnik kelnerski** wyposażony w zastawę i bieliznę stołową,
- **wspólne dla wszystkich stanowisko do mycia rąk** wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe.

Zdający przystępuje do egzaminu w kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria). W sali powinien znajdować się zapasowy fartuch kelnerski.

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
Narzędzia, sprzęt				
1.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
2.	Pomocnik kelnerski		szt.	1
3.	Talerz płaski	Ø 24 cm - Ø 32 cm	szt.	4
4.	Talerz płaski	Ø 19 cm - Ø 21 cm	szt.	4
5.	Talerz płaski	Ø 13 cm - Ø 17 cm	szt.	4
6.	Talerz głęboki		szt.	2
7.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
8.	Goblet		szt.	2
9.	Stopka do wódki	25 ml – 50 ml	szt.	2
10.	Dzbanek	do śmietanki	szt.	1
11.	Salaterka	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	4
12.	Sosjerka z podstawką	pojemność 0,5 l	kpl.	1
13.	Filizanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
14.	Szkłanka	do whisky	szt.	2
15.		tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
16.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
17.		do win czerwonych	szt.	4
18.		do win musujących	szt.	2
19.		do koniaku/brandy	szt.	2
20.		do likieru	szt.	2
21.		Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.
22.	duży nóż		szt.	2

23.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
24.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
25.		nóż do masła	szt.	2
26.		nóż do steków	szt.	2
27.		łyżeczka do espresso	szt.	2
28.	Sztućce podstawowe	szcypce do pieczywa	szt.	1
29.	do serwowania	łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
30.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
31.	Nóż jarzyniak		szt.	1
32.	Deski do krojenia	zielona, biała	kpl.	1
33.	Półmiski owalne	różnej wielkości	szt.	3
34.	Miski robocze	0,5 l	szt.	1
35.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
36.	Menaż	podstawowy	szt.	1
37.	Różga mała		szt.	1
38.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
39.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
40.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
41.	Serweta płócienna indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
42.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
43.	Ścierka do polerowania		szt.	1
44.	Wazon		szt.	1
45.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem <i>KOBIETA</i>		szt.	1
46.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem <i>MĘŻCZYŻNA</i>		szt.	1
47.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład	Maksymalna liczba zdających
Urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
1.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	1 szt. na 6
2.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego - 1 komora; dla 6 zdających - 3 dwukomorowe lub - 6 jednokomorowych	1 komora na 3
Narzędzia, sprzęt			
3.	Waga	maks. obciążenie co najmniej 2 kg dokładność pomiaru 1 g	3 szt. na 6
4.	Wózek serwisowy	Bez płyty grzewczej/palnika gazowego	3 szt. na 6

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części/ /elementu zamiennego/ /surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
1.	Pomidor	szt.	1 (ok. 150 g)	7,00/kg	1,05
2.	Mozzarella w zalewie (kulka)	szt.	1 (ok. 125 g)	25,00/kg	3,13
3.	Oliwa	ml	20	45,00	0,90
4.	Ocet balsamiczny	ml	10	40,00	0,40
5.	Bazyliia świeża	pęczek	1/12	5,00	0,42
6.	Sól	g	2	2,00	0,01
7.	Pieprz czarny mielony	g	2	50,00	0,10
8.	Chleb	szt.	1/6	3,00	0,50
9.	Masło 82%	g	20	40,00	0,80
10.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	50,00/100 szt.	0,50
11.	Płyn do mycia naczyń	ml	50	6,00	0,30
12.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00

13.	Mydło do rąk	ml	30	5,00/300 ml	0,50
14.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
15.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
16.	Woreczki śniadaniowe	szt.	3	0,05	0,15
Razem brutto:					12,56

Tabela 4a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części/elementu zamiennego/surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jedn. [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
1.	Gąbka - zmywak	szt.	1	15	3,00	0,20
2.	Fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria*	szt.	1	15	30,00	2,00
Razem brutto:						2,20

* zapasowy, zdający przychodzi na egzamin w kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria)

Wskazówki/informacja dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

- Zdający przystępuje do egzaminu w kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria).
- Na indywidualnym stanowisku do sporządzania potraw należy dla każdego zdającego przygotować wszystkie surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 4. oraz sprzęt: nóż szefa kuchni, nóż jarzyniak, deski do krojenia, miskę roboczą, różgę małą. Pieprz i sól przygotować w menażu lub młynkach.
- Surowce wymagające warunków chłodniczych powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska. Masło należy pokroić w kostkę po 20 gramów. Pomidor i mozzarella powinny być przygotowane w całości, nierozdrobnione. Bazylia może być przygotowana w doniczce. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.
- Bielizna stołowa, zastawa stołowa oraz wizytówki z napisem KOBIEŃKA oraz MĘŻCZYŹNA powinny być zgromadzone na indywidualnym pomocniku kelnerskim. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z wyposażenia zgromadzonego na pomocniku kelnerskim.

II. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (Tabela 4)	12,56	-
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (Tabela 4a)	2,20	W celu obliczenia szacunkowego kosztu przyjęto, że na 1 stanowisku egzamin zdaje 15 osób.
Ogółem	14,76	-

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym, kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria