

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-21.06-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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Karta zamówienia Kobiety**

zapisane:

1	dodatki do przystawki zimnej: pieczywo i masło									
2	wino do przystawki zimnej: wino białe wytrawne									
3	dodatek do dania głównego: ziemniaki drażone lub pieczone									
4	dodatek witaminowy do dania głównego: surówka coleslaw lub porowa									
5	napój alkoholowy do dania głównego: wino czerwone wytrawne									

Rezultat 2: Karta zamówienia Mężczyzny

zapisane:

1	dodatki do przystawki zimnej: pieczywo i masło									
2	wino do przekąski zimnej: wino białe wytrawne									
3	dodatek do dania głównego: kasza gryczana gotowana na sypko									
4	dodatek witaminowy do dania głównego: buraki zasmażane									
5	napój alkoholowy do dania głównego: wino czerwone wytrawne									

Rezultat 3: Stół nakryty białą stołową									
1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu								
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony								
3	obrús rozłożony na prawą stronę								
4	forma złożenia serwet właściwa do kolacji (wysoka), taka sama w obu nakryciach								
Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia <i>Kobiety</i>									
1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Kobieta</i>								
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, nóż stołowy średni ostrzami skierowanymi w lewą stronę								
4	nad nakryciem ułożona łyżka deserowa skierowana trzonkiem w prawą stronę								
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa z nożem do masła								
6	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem dużym stołowym (Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.1.5.)								
7	szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków								

Rezultat 5: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia <i>Mężczyzny</i>									
1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Mężczyzna</i>								
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, nóż stołowy średni ostrzami skierowanymi w lewą stronę								
4	nad nakryciem ułożona łyżka deserowa skierowana trzonkiem w prawą stronę								
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa z nożem do masła								
6	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym <i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.2.5.)</i>								
7	szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków								
Rezultat 6: Dwie porcje przystawki zimnej - jaja z sosem tatarskim									
1	dwie porcje przystawki zimnej ułożone na dwóch talerzach płaskich								
2	krawędzie talerzy z przystawką czyste, bez zacieków i plam								
3	porcje przystawki zimnej porównywalnej wielkości								
4	pieczarki marynowane i ogórek konserwowy pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości								
5	na każdym talerzu ułożone dwie połówki jaja polane sosem								
6	pieczywo ułożone w koszyku na pieczywo wyłożonym serwetą, porcje masła ułożone na talerzu płaskim Ø13 - 17								

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ulożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni								
2	noże stołowe i sztucce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony nakrycia								
3	widelce stołowe oraz talerz Ø17 cm do pieczywa z nożem do masła ustawił stojąc z lewej strony nakrycia								
4	zastawę szklaną ustawiał w nakryciu stojąc z prawej strony nakrycia								
5	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara								
6	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny, chwytając sztucce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi								

Przebieg 2: Sporządzenie dwóch porcji jaj z sosem tatarskim

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy								
2	obrane ze skorupki jajo przekroił wzdłuż na połówki								
3	sporządził sos z majonezu, śmietany, warzyw, doprawił solą i pieprzem								
4	połączył składniki przystawki na wózku serwisowym przy stole dla gości								
5	podczas serwisu specjalnego używał sztucców								
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i zastawę odstawił czyste na wyznaczone miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy								

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji jaj z sosem tatarskim z dodatkami

Zdający:

1	masło i pieczywo podał metodą rosyjską przed podaniem przystawki zimnej								
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami przystawki zimnej								
3	talerze z przystawkami podał prawą ręką stojąc z prawej strony nakryć								
4	przy podawaniu przystawki poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara								
5	w pierwszej kolejności ustawił talerz z przystawką w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: <i>Kobieta</i>								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis