

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-03-21.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **03**
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, przekaż 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	napój alkoholowy do przystawki zimnej z dodatkami: wino białe semi dry								
2	napój alkoholowy do dania głównego z dodatkami: wino czerwone semi dry								
3	nie zapisano napoju do zupy								

Rezultat 2: Karta zamówienia Mężczyzny

zapisane:

1	napój alkoholowy do przystawki zimnej z dodatkami: wino białe semi dry								
2	napój alkoholowy do dania głównego z dodatkami: wino czerwone semi dry								
3	nie zapisano napoju do zupy								

Rezultat 3: Stół nakryty bielizną 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 obiadu (wysoka), taka sama w obu nakryciach								

Rezultat 4: 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 duża, nóż stołowy średni								
4	nad nakryciem ułożony widelec do ciasta skierowany trzonkiem w prawą stronę								
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 13 - 17 cm do pieczywa z nożem do masła								
6	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego <i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.1.2.)</i>								
7	szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków								
Rezultat 5: 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 stołowy średni								
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia lub deserowa, nóż stołowy średni								
4	ostrza noży skierowane w lewą stronę								
5	nad nakryciem ułożone sztuczce deserowe: łyżka deserowa, pod nią widelec deserowy								
6	trzonek łyżki deserowej skierowany w prawą stronę, trzonek widelca deserowego skierowany w lewą stronę								
7	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego <i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.2.2.)</i>								
8	szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków								

Rezultat 6: Dwie porcje przystawki - sałatki caprese z dodatkami									
1	dwie porcje sałatki ułożone na dwóch talerzach płaskich								
2	krawędzie talerzy z przystawką czyste, bez zacieków i plam								
3	porcje przystawki porównywalnej wielkości								
4	pomidor i mozzarella pokrojony w plastry								
5	sałatka polana sosem i udekorowana liśćmi bazylii								
6	na stole ustawione dodatki do przystawki: pieczywo, masło								
Przebieg 1: Nakrywanie stołu									
<i>Zdający:</i>									
1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przeniósł na/w lewej dłoni								
2	noże stołowe duże i sztucce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony nakrycia								
3	widelce oraz talerz 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 sałatki caprese z dodatkami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy								
2	przeprowadził obróbkę wstępną pomidora i bazylii								
3	połączył składniki sałatki na wózku serwisowym przy stole dla gości								
4	podczas serwisu specjalnego używał sztućców serwisowych								
5	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt odstawił czysty na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy								

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji sałatki caprese z dodatkami

Zdający:

1	masło podał wieloporcyjowo na talerzu płaskim Ø 13 - 17 cm przed podaniem przystawki zimnej								
2	pieczywo podał wieloporcyjowo w koszyku wyłożonym serwetą przed podaniem przystawki zimnej								
3	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami przystawki zimnej								
4	talerze z przystawkami podał prawą ręką stojąc z prawej strony nakryć								
5	przy podawaniu przystawki poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara								
6	w pierwszej kolejności ustawił talerz z przystawką w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis