

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2021  
ZASADY OCENIANIA**

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-21.06-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**  
Numer zadania: **01**  
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 | aperitif: wino musujące, białe sec                      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | dodatek do przystawki zimnej: pieczywo pszenne, masło   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | dodatek do zupy: jajo ugotowane na twardo               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | dodatek do dania głównego: ziemniaki drażone            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | dodatek witaminowy do dania głównego: szparagi z wody   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | napój alkoholowy do dania głównego: wino białe wytrawne |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 2: Karta zamówienia Mężczyzny**

zapisane

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | aperitif: wino musujące, białe sec                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | dodatek do przystawki zimnej: pieczywo pszenne i masło      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | dodatek do zupy: grzanki                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | dodatek do dania głównego: kasza gryczana gotowana na sypko |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | dodatek witaminowy do dania głównego: buraki zasmażane      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | napój alkoholowy do dania głównego: wino czerwone wytrawne  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| <b>Rezultat 3: Stół nakryty białą stołową</b>                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1  | molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2  | stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3  | obrusem rozłożony na prawą stronę  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4  | forma złożenia serwet właściwa do obiadu (wysoka), taka sama w obu nakryciach  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia <i>Kobiety</i></b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1  | przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Kobieta</i>  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2  | po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec do ryby, widelec stołowy średni   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3  | po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż do ryby, łyżka stołowa duża, 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 białego ustawiony nad nożem do ryby<br><i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R. 1.6.)</i> |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7  | kieliszek do wina musującego lub szkło do wody ustawiony pierwszy od prawej w grupie kieliszków  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| <b>Rezultat 5: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia <i>Mężczyzny</i></b>          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 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, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni ostrzami skierowanymi w lewą stronę   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4   | nad nakryciem ułożone sztucze deserowe: łyżka deserowa, pod nią widelec deserowy  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5   | trzonek łyżki deserowej skierowany w prawą stronę, trzonek widelca deserowego skierowany w lewą stronę  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6   | kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym<br><i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego R.2.6.)</i> |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7   | kieliszek do wina musującego lub szkło do wody ustawiony pierwszy od prawej w grupie kieliszków   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Rezultat 6: Dwie porcje przystawki zimnej - sałatki z sosem winegret z dodatkami</b> |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1   | dwie porcje sałatki ułożone na dwóch talerzach płaskich   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2   | krawędzie talerzy z przystawką czyste, bez zacieków i plam  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3   | porcje sałatki porównywalnej wielkości  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4   | pomidor i ogórek pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5   | cebula pokrojona w piórka   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6   | sałatka polana sosem  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7   | na stole ustawione dodatki do przystawki: pieczywo pszenne, masło   |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| <b>Przebieg 1: Nakrywanie stołu</b>                                   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <i>Zdający:</i>   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 do pieczywa z nożem do masła ustawił stojąc z lewej strony nakrycia   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4   | zastawę szklaną przenosił na tacy i ustawił ją 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   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Przebieg 2: Sporządzenie dwóch porcji sałatki z sosem winegret</b> |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <i>Zdający:</i>   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1   | umył ręce przed przystąpieniem do pracy   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2   | usunął z pomidora i papryki części niejadalne, ogórka i cebulę obrał  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3   | z oleju, soku cytrynowego, soli i pieprzu sporządził sos  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4   | połączył składniki sałatki 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 odstawił czysty na wyznaczone miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Przebieg 3: Podanie dwóch porcji sałatki z sosem winegret z dodatkami**

Zdający:

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | masło i pieczywo podał wieloporcyjowo, 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*