

**Zadanie egzaminacyjne**

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

- dobrać gościom dodatki do przystawki zimnej, zupy, dania głównego oraz wino musujące na aperitif i do dania głównego,
- wykonać nakrycie stołu bielizną 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 z sosem winegret,
- 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**

<b>Zamówienie Gości</b>		
<b>Menu obiadu</b>	<b><i>Kobieta</i></b>	<b><i>Mężczyzna</i></b>
Aperitif	kieliszek wina	kieliszek wina
Przystawka zimna	sałatka z sosem winegret	sałatka z sosem winegret
Zupa	barszcz czerwony zabieleny	krem z zielonego groszku
Danie główne	pieczony fileć z łososia	zrazy wołowe
Deser	sorbet z limonki	sernik z sosem malinowym
Napój gorący	espresso	espresso
Napój bezalkoholowy	woda mineralna niegazowana	woda mineralna niegazowana

**Tabela 2. Fragment Karta menu**

Dodatki	
pieczywo pszenne	kasza jęczmienna rozklejona
pumpernikiel	kasza gryczana gotowana na sypko
masło	ziemniaki drażone
sos tatarski	cebulki marynowane
grzanki	pieczarki marynowane
kluski domowe	buraki zasmażane
diablotki z sezamem	kapusta zasmażana
jajo ugotowane na twardo	szparagi z wody

**Tabela 3. Fragment Karty win i wódek**

Wina i wódki	
Wina musujące, białe	sec demi sec doux
Wina białe	wytrawne półsłodkie słodkie
Wina czerwone	wytrawne półsłodkie słodkie
Wódki	czysta gin whisky

**Tabela 4. Receptura na 2 porcje sałatki z sosem winegret**

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Salata lodowa	1/6 główki	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw. 2. Pomidora, paprykę i ogórka pokroić w grubą kostkę, sałatę porwać a cebulę rozdrobnić w piórka. 3. Sporządzić sos.
Pomidor	150 g	
Ogórek świeży	50 g	
Czerwona cebula	50 g	
Czerwona papryka	50 g	
Sos		
Olej słonecznikowy	40 ml	
Cytryna	1/2 szt.	
Sól, pieprz biały mielony	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenić będą 6 rezultatów:**

- karta zamówienia *Kobiety*,
- karta zamówienia *Mężczyzny*,
- stół nakryty białą ściółką,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki - sałatki z sosem winegret z dodatkami,

oraz

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

**Karta zamówienia *Kobiety***

<b>Zamówione potrawy/napoje</b>	<b>Proponowane dodatki</b>	<b>Proponowane napoje</b>
Aperitif	-----	
Sałatka z sosem winegret		woda mineralna niegazowana
Barszcz czerwony zabieleny		-----
Pieczony filet z lososia		
Sorbet z limonki	-----	espresso

**Karta zamówienia *Mężczyzny***

<b>Zamówione potrawy/napoje</b>	<b>Proponowane dodatki</b>	<b>Proponowane napoje</b>
Aperitif	-----	
Sałatka z sosem winegret		woda mineralna niegazowana
Krem z zielonego groszku		-----
Zrazy wołowe		
Sernik z sosem malinowym	-----	espresso

**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
<b>Narzędzia, sprzęt</b>				
1.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
2.	Pomocnik kelnerski		szt.	1
3.	Talerz płaski	Ø24 cm - Ø32 cm	szt.	4
4.	Talerz płaski	Ø19 cm - Ø21 cm	szt.	4
5.	Talerz płaski	Ø13 cm - Ø17 cm	szt.	4
6.	Talerz głęboki		szt.	2
7.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
8.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
9.	Goblet		szt.	2
10.	Stopka do wódki		szt.	2
11.	Dzbanek	do śmietanki	szt.	1
12.	Filizanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
13.	Szkłanka	do whisky	szt.	2
14.		tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
15.	Kieliszek	do win białych	szt.	2
16.		do win czerwonych	szt.	2
17.		do win musujących	szt.	2
18.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	6
19.		duży nóż	szt.	2
20.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
21.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
22.		nóż do masła	szt.	2

23.		nóż do ryby	szt.	2
24.		widelec do ryby	szt.	2
25.		łyżeczka do espresso	szt.	2
26.	Sztućce podstawowe	szczypcy do pieczywa	szt.	1
27.	do serwowania	łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
28.	Salaterki	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	4
29.	Sosjerki z podstawką	0,5 l	komplet	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.	2
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	dobrane do wielkości stołu	szt.	1
40.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
41.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
42.	Obrus stołowy	dobrane do wielkości stołu	szt.	1
43.	Ścierka do polerowania		szt.	1
44.	Wazon		szt.	1
45.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>KOBIETA</i>		szt.	1
46.	Wizytówka na stół 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
<b>Urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
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
<b>Narzędzia, sprzęt</b>			
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
5.	Wyciskarka do cytrusów		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.	Salata lodowa	szt.	1/6	4,00	0,70
2.	Pomidor	kg	0,15	10,00	1,50
3.	Ogórek świeży	kg	0,15	8,00	1,20
4.	Cebula czerwona	kg	0,05	6,00	0,30
5.	Papryka czerwona	kg	0,05	12,00	0,60
6.	Olej słonecznikowy	l	0,04	7,50	0,30
7.	Cytryna (1/2 szt.)	kg	0,05	10,00	0,50
8.	Pieprz biały	op. 20 g	1/8	2,00	0,25
9.	Sól	kg	0,002	2,00	0,01
10.	Chleb pszenny	szt.	1/6	4,00	0,70
11.	Masło 82%	kg	0,02	30,00	0,60



12.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	2,00	2,00
13.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
14.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
15.	Mydło do rąk	l	0,03	12,00	0,40
16.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
17.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
18.	Woreczki śniadaniowe	szt.	3	0,05	0,15
<b>Razem brutto:</b>					<b>13,31</b>

**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
<b>Razem brutto:</b>						<b>2,20</b>

\* 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. Cytryny przekroić na połówki. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.
- Bielizna stołowa, zastawa stołowa oraz wizytówki z napisem *KOBIETA* oraz *MĘŻCZYZNA* 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)	<b>13,31</b>	-
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (Tabela 4a)	<b>2,20</b>	W celu obliczenia szacunkowego kosztu przyjęto, że na 1 stanowisku egzamin zdaje <b>15 osób.</b>
<b>Ogółem</b>	<b>15,51</b>	-

**Uwagi, dodatkowe informacje:**

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