

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.08**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.08-01-13.10

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2013
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Układ graficzny © CKE 2013

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. **KARTE OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Gospodarstwo Agroturystyczne *Zalesie* otrzymało zamówienie na zorganizowanie pobytu biznesowo-rekreacyjnego dla pracowników dwóch firm.

Korzystając z oferty gospodarstwa agroturystycznego oraz propozycji posiłków w wybranym języku obcym sporządź dokumenty związane z organizacją pobytu gości:

- program pobytu w gospodarstwie agroturystycznym,
- kosztorys pobytu,
- menu obiadu kuchni małopolskiej,
- potwierdzenie dla klienta.

Potrzebne druki do sporządzenia dokumentów z przygotowaniem pobytu znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

ZAMÓWIENIE

Katowice, 10.07.2013 r.

Galas sp. z o. o. ul. Górnicza 2
05-260 Katowice
NIP 444-333-22-11

Gospodarstwo Agroturystyczne *Zalesie*
ul. Zakątek 4
33-318 Gródek nad Dunajcem

Proszę o zorganizowanie w terminie od 4 do 6.11.2013 r. pobytu biznesowo-rekreacyjnego dla 12-osobowej grupy.

Struktura grupy:

- firma *Galas* – 6 osób (3 kobiety i 3 mężczyzn), 3 pokoje 2-osobowe,
- firma *Part* – 6 osób (dla 2 osób pokoje jednoosobowe, dla 4 osób 2 pokoje dwuosobowe).

Przyjazd 6 przedstawicieli naszej firmy planujemy w dniu 4.11 ok. godz. 10⁰⁰, natomiast 6 przedstawicieli firmy *Part*, naszego partnera biznesowego, 4.11 ok. godz. 13⁰⁰.

Wyjazd wszystkich uczestników pobytu zaplanowano na godziny popołudniowe 6.11.2013 r. (piątek). Kierujemy prośbę o możliwość pozostania w tym dniu do godziny 16⁰⁰ (po obiedzie) bez dodatkowych opłat.

W czasie pobytu proszę o zapewnienie:

- pełnego wyżywienia od obiadu pierwszego dnia pobytu (4.11) do obiadu ostatniego dnia pobytu (6.11),
- uroczystej kolacji 4.11,
- biesiady przy ognisku z muzyką ludową 5.11 (zamiast kolacji),
- obiadów i uroczystej kolacji z uwzględnieniem potraw kuchni małopolskiej,
- napoi: herbaty, kawy, wody mineralnej – dostępnych przez cały pobyt,
- wynajmu sali konferencyjnej na szkolenie pracowników wyposażonej w projektor multimedialny, ekran, flipchart w dniach: 4.11 od 11⁰⁰ do 13⁰⁰ – tylko dla firmy *Galas*, 5.11 od 10⁰⁰ do 12⁰⁰ – dla obu firm,
- poniższych elementów programu pobytu:

- 4.11 – po obiedzie 2-godzinna przejażdżka bryczkami i spacer po okolicy (12 osób),
- 5.11 – przed obiadem 2-godzinne atrakcje: nurkowanie (1 osoba), przejażdżka konna dla początkujących z instruktorem (5 osób), jazda konna dla zaawansowanych (6 osób),
 - po obiedzie – 1 godz. przejażdżka jeepem, następnie wypoczynek nad jeziorem,
- 6.11 – po śniadaniu spływ kajakowy (12 osób),
- możliwości skorzystania w wolnym czasie z bezpłatnych atrakcji Państwa obiektu.

Płatność przelewem w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury.

Proszę o potwierdzenie zamówienia wraz z programem pobytu, kosztorysem oraz propozycję menu obiadu kuchni małopolskiej.

Z poważaniem
Maciej Tomkowski

Oferta Gospodarstwa Agroturystycznego *Zalesie*

Gospodarstwo Agroturystyczne *Zalesie* to rozległy kompleks gospodarczo-parkowy przylegający do lasu, rzeki i jeziora.

Do dyspozycji gości:

- 9 pokoi z łazienkami dla 14 osób,
- sala konferencyjna wyposażona w projektor multimedialny, ekran, flipcharty, Internet – bezpłatnie,
- bezpłatne miejsca parkingowe.

Cennik usług noclegowych:

pokój	Cena pokoju za dobę	
	termin	
	01.05. – 30.09.	01.10. – 30.04.
Pokój 1-osobowy (SGL)	150 zł	120 zł
Pokój 2-osobowy (DBL)	220 zł	200 zł

Doba hotelowa: od 11⁰⁰ do 10⁰⁰ (możliwość uzgodnienia z gościem godziny wyjazdu)

Usługi gastronomiczne:

śniadanie w formie bufetu	wliczone w cenę noclegu
obiad – do wyboru potrawy kuchni małopolskiej i innych regionów	50 zł od 1 osoby
kolacja – do wyboru kilka potraw i napojów	40 zł od 1 osoby
uroczysta kolacja – do wyboru kilka potraw, w tym potrawy kuchni małopolskiej, bufet z zakąskami, ciasta, napoje alkoholowe i bezalkoholowe, muzyka do tańca (repertuar do wyboru)	90 zł od 1 osoby
biesiada przy ognisku – dania grillowane, regionalne, piwo, napoje	60 zł od 1 osoby
herbata, kawa, woda mineralna	wliczone w cenę pobytu

Specjalnością kuchni są potrawy kuchni małopolskiej, a także własne przetwory owocowo-warzywne. Na miejscu można zakupić owoce, warzywa oraz mleko i sery kozie.

Oferta usług dodatkowych:

wypożyczenie sprzętu rekreacyjnego i sportowego, korzystanie z sauny, kortu tenisowego i boiska do gry w piłkę siatkową	bezpłatnie dla gości gospodarstwa
udział w 3-godzinnym spływie kajakowym	20 zł od 1 osoby
nurkowanie z instruktorem i wypożyczenie sprzętu	50 zł/1godz. od 1 osoby
przejażdżka bryczką	10 zł/1 godz. od 1 osoby
przejażdżka jeepem	70 zł/1 godz. od 6 osób
przejażdżka konna dla początkujących z instruktorem (spokojne i łagodne konie huculskie)	20 zł/1godz. od 1 osoby
jazda konna w terenie dla zaawansowanych	30 zł/1 godz. od 1 osoby
muzyka ludowa przy ognisku (zespół)	120 zł/3 godz.,

Atrakcją gospodarstwa jest bydło rasy szkockiej Highland oraz kozy barwne.

Wszystkie podane w zadaniu ceny zawierają podatek VAT. Dla grup powyżej 6 osób – rabat 10% wartości wszystkich zamówionych świadczeń.

Propozycja posiłków w Gospodarstwie Agroturystycznym Zalesie w języku angielskim

breakfast	<ul style="list-style-type: none"> – scrambled eggs with butter – sausages with bacon and cheese – tomatoes with chives – cream cheese with radish – toasts with jam
soups	<ul style="list-style-type: none"> – sour flour-based soup with ribs – horseradish soup – Silesian zur
main dishes	<ul style="list-style-type: none"> – cod with carrots and peas – Cracow style duck – roulade with red cabbage
dessert	<ul style="list-style-type: none"> – St. Martin croissant – Łącko style baked apples – Kurpie style cake “babka”

Propozycja posiłków w Gospodarstwie Agroturystycznym *Zalesie* w języku francuskim

petits déjeuners	<ul style="list-style-type: none"> – œufs brouillés au beurre – saucissons avec du lard fumé et du fromage – tomates avec de la ciboulette – fromage blanc avec du radis – pain grillé avec de la confiture
soupes	<ul style="list-style-type: none"> – soupe à la choucroute (kwaśnica) et aux côtes de viande – soupe au raifort – bortsch blanc (żur) silésien
plats principaux	<ul style="list-style-type: none"> – cobillaud avec de la carotte et des petits pois – canard à la cracovienne – roulé de viande avec du chou rouge
desserts	<ul style="list-style-type: none"> – croissant de Saint Martin – pommes de Łąck cuites au four – baba de la région de Kurpie

Propozycja posiłków w Gospodarstwie Agroturystycznym *Zalesie* w języku niemieckim

Frühstücke	<ul style="list-style-type: none"> – Rührei in Butter – Würstchen mit Speck und Käse – Tomaten mit Schnittlauch – Quark mit Radieschen – Toast mit Marmelade
Suppen	<ul style="list-style-type: none"> – Sauerkrautsuppe mit Rippen – Radieschensuppe – Schlesische saure Mehlsuppe
Hauptgerichte	<ul style="list-style-type: none"> – Kabeljau mit Karotten und Erbsen – Krakauer Ente – Roulade mit Rotkohl
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> – Sankt Martin Hörnchen – Lacker Bratäpfel – Kurpischer Napfkuchen

Propozycja posiłków w Gospodarstwie Agroturystycznym *Zalesie* w języku rosyjskim

завтраки	<ul style="list-style-type: none"> – яичница на сливочном масле – сосиски с беконом и сыром – помидоры с зелёным луком – творожок с редиской
супы	<ul style="list-style-type: none"> – кислый суп на рёбрышках – хреновый суп – силезский жур
главные блюда	<ul style="list-style-type: none"> – треска с морковкой и горошком – утка по-краковски – рулет с красной капустой
десерт	<ul style="list-style-type: none"> – рогалик свентомартински – печёные яблоки лонцкие – курпёвская бабка

Час przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty sporządzone na drukach znajdujących się w arkuszu egzaminacyjnym:

- program pobytu w gospodarstwie agroturystycznym,
- kosztorys pobytu,
- menu obiadu kuchni małopolskiej,
- potwierdzenie zamówienia dla klienta.

Program pobytu w gospodarstwie agroturystycznym

Data/godzina	Wyszczególnienie

Data/godzina	Wyszczególnienie

Kosztorys pobytu

I. Noclegi:					
Pokoje			ilość noclegów	cena pokoju za dobę (zł)	koszt ogółem (zł)
L. p.	Rodzaj	ilość			
Razem					
II. Wyżywienie:					
L. p.	Rodzaj wyżywienia	ilość (szt.)	ilość osób	cena jednostkowa (zł)	koszt ogółem (zł)
Razem					

III. Program:						
L. p.	Rodzaj usługi	j.m.	ilość	ilość osób	cena jednostkowa (zł)	koszt ogółem (zł)
Razem						
Cena za pobyt:						
L. p.	Rodzaj świadczeń					koszt
I.						
II.						
III.						
Suma kosztów świadczeń						
rabat(od kwoty)						
Cena brutto za pobyt do zapłaty						

Menu obiadu kuchni małopolskiej

Sporządź menu w języku polskim, korzystając z informacji zawartych w przedstawionej propozycji posiłków w gospodarstwie w języku obcym.

Data	Obiad obejmuje	Szczegółowe menu (wyłącznie potrawy charakterystyczne dla regionu Małopolski)
	zupa	
	danie główne	
	deser	

Potwierdzenie zamówienia dla klienta

Gospodarstwo Agroturystyczne *Zalesie*
 ul. Zakątek 4
 33-318 Gródek nad Dunajcem
 NIP 777-666-55-44

.....

.....

Dot. pisma z dnia

Potwierdzenie rezerwacji

Szanowni Państwo,
 serdecznie dziękujemy za zainteresowanie naszym obiektem i potwierdzamy rezerwację:

1. noclegów:

Grupa	Rodzaj pokoju (ilość osób)	Ilość pokoi	Ilość noclegów	Cena pokoju za dobę	Termin przyjazdu	Termin wyjazdu
<i>Galas</i>	SGL (łącznieos.)					
	DBL (łącznie os.)					
<i>Part</i>	SGL (łącznieos.)					
	DBL (łącznieos.)					

Cena za dobę obejmuje cenę oraz możliwość korzystania

Z.....

oraz podatek VAT.

2. wyżywienia (dokładne ustalenia):

.....

3. atrakcji podczas pobytu:

.....
.....
.....
.....
.....

Cena brutto za pobyt (dla 12 osób) wynosi:

(słownie:)

Zapłata za pobyt nastąpi:

- przelewem na konto: Millenium Bank I Oddział w Nowym Sączu
34 1212 1313 1414 1515 1616 1717 w terminieod daty otrzymania faktury.
 gotówką w obiekcie.

Jednocześnie informujemy, że doba hotelowa w naszym obiekcie rozpoczyna się o godzinie 11⁰⁰ i kończy o godzinie 10⁰⁰. Istnieje możliwość przedłużenia doby bez dodatkowych opłat po obustronnym uzgodnieniu umowy. Rezerwacja jest ważna do godziny 18⁰⁰.

W przypadku planowanego późniejszego przybycia do obiektu prosimy o powiadomienie.

Prosimy o podpisanie dokumentu i odesłanie go na nasz adres, wtedy strony będą związane umową.

Z poważaniem

.....