

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.09-X-14.05Czas trwania egzaminu: **60 minut**

Układ graficzny © CKE 2013

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer *PESEL**,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem *PESEL*.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać **1 punkt**.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej **20 punktów**.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

■	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

○●	B	C	■
----	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

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

Zadanie 1.

Na opakowaniu mleka UHT podano informację „Po otwarciu opakowania przechowywać nie dłużej niż 48 godzin w warunkach chłodniczych”. Z informacji tej wynika, że mleko po otwarciu opakowania można przechowywać

- A. 2 dni w lodówce.
- B. 4 dni w zamrażarce.
- C. 2 dni na półce w magazynie podręcznym.
- D. 4 dni na półce w magazynie produktów suchych.

Zadanie 2.

Tkanka mięśniowa połówicy wołowej jest

- A. grubowłóknista.
- B. drobnowłóknista.
- C. przerośnięta tłuszczem.
- D. przerośnięta ścięgnami.

Zadanie 3.

W chłodniach **nie należy** przechowywać

- A. oleju.
- B. smalcu.
- C. śmietany.
- D. margaryny.

Zadanie 4.

Na podstawie informacji zawartych w zamieszczonej tabeli wskaż pomieszczenie, które jest odpowiednie do przechowywania rukoli.

	Wyszczególnienie	Temperatura [°C]	Wilgotność powietrza [%]
A.	magazyn produktów suchych	od +15 do +18	od 56 do 60
B.	magazyn warzyw korzeniowych	od +6 do +10	od 85 do 90
C.	komora chłodnicza warzyw nietrwałych	od +4 do +8	od 80 do 85
D.	komora niskotemperaturowa	od -18 do -22	od 80 do 90

Zadanie 5.

Karp na szaro to potrawa

- A. duszona.
- B. smażona
- C. pieczona.
- D. gotowana.

Zadanie 6.

Ubijanie jaj z cukrem i łączenie masy jajowo-cukrowej z przesianą mąką to etapy produkcji ciasta

- A. biszkoptowego.
- B. francuskiego.
- C. parzonego.
- D. kruchego.

Zadanie 7.

„Ziemniaki obrać, opłukać i ugotować pod przykryciem w osolonej wodzie. Po odparowaniu wody ugniatać z mlekiem i masłem”, to sposób sporządzania

- A. puree ziemniaczanego.
- B. ciasta ziemniaczanego.
- C. ziemniaków z wody.
- D. ziemniaków dauphine.

Zadanie 8.

Do sporządzenia sosu holenderskiego oprócz wody, cytryny, przypraw należy użyć

- A. mleka i śmietany.
- B. masła i żółtek jaj.
- C. mąki i śmietany.
- D. mleka i żółtek jaj.

Zadanie 9.

Na którym rysunku przedstawiono noszenie talerzy chwytem górnym?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 10.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu należy stosować do

- A. napowietrzania białek jaj.
- B. rozdrabniania mięsa.
- C. mieszania ciasta.
- D. mielenia cukru.



Zadanie 11.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu służy do

- A. mycia ziemniaków, warzyw i owoców.
- B. obróbki mechanicznej surowców.
- C. obróbki cieplnej półproduktów.
- D. ekspedycji gotowych potraw.

**Zadanie 12.**

Łączenie wszystkich składników mięsnej masy mielonej to

- A. trybowanie.
- B. tablerowanie.
- C. temperowanie.
- D. tranżerowanie.

Zadanie 13.

Którymi szczypcami należy serwować pieczywo?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 14.

Wskaż potrawę, której normatyw surowcowy na 5 porcji jest zamieszczony w tabeli.

- A. Placki ziemniaczane.
- B. Pyzy ziemniaczane.
- C. Kluski śląskie.
- D. Kopytka.

Surowce	Ilość [g]
ziemniaki	1 750
jaja	100
słonina	50
mąka ziemniaczana	380

Zadanie 15.

Do sporządzenia herbaty po angielsku należy przygotować mocną esencję herbacianą, cukier oraz

- A. miód.
- B. mleko.
- C. koniak.
- D. konfiturę.

Zadanie 16.

Tartinka to

- A. kruchy placek ze słonym farszem.
- B. mała dekoracyjna kanapeczka.
- C. pasta z solonej ikry tuńczyka.
- D. pasztet z zająca.

Zadanie 17.

Sery, zgodnie ze zwyczajami żywieniowymi Francuzów, należy podawać

- A. przed deserem po daniu głównym.
- B. na końcu, jako danie kończące posiłek.
- C. przed gorącym daniem głównym po przystawce.
- D. na początku, jako danie rozpoczynające posiłek.

Zadanie 18.

Która potrawa jest zakąską gorącą?

- A. Galaretki drobiowe.
- B. Koktajl z krewetek.
- C. Szaszłyki baranie.
- D. Łosoś wędzony.

Zadanie 19.

HACCP to

- A. organ normalizacyjny.
- B. norma jakości żywności.
- C. amerykańska ustawa żywnościowa.
- D. system bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Zadanie 20.

Niedosmażony kotlet wieprzowy, sporządzony z nieprzebadanego mięsa, może być przyczyną zatrucia

- A. włośniem.
- B. fungicytami.
- C. metalami ciężkimi.
- D. jadem kielbasianym.

Zadanie 21.

Pracownikiem działu usługowego w zakładzie gastronomicznym jest

- A. technolog żywienia.
- B. pomoc kuchenna.
- C. magazynier.
- D. kelner.

Zadanie 22.

Dużą, obciążoną tacę prostokątną kelner powinien przetranszysć

- A. na prawej dłoni odwróconej do góry i wyciągniętej przed siebie.
- B. na lewej dłoni odwróconej do góry i wyciągniętej przed siebie.
- C. na obydwu dłoniach wyciągniętych przed siebie.
- D. na odwróconej lewej dłoni, ponad barkiem.

Zadanie 23.

Kelner, nakrywając stół na przyjęcie zaszadane, powinien wyłożyć kolejno:

- A. serwetki, porcelanę, sztucce, szkło.
- B. szkło, serwetki, porcelanę, sztucce.
- C. sztucce, szkło, serwetki, porcelanę.
- D. porcelanę, sztucce, szkło, serwetki.

Zadanie 24.

Który zestaw powinien zaproponować kelner, jeśli goście zamówili śniadanie wiedeńskie?

kawa po wiedeńsku, pieczywo pszenne, masło, miód, dżem	kawa z dodatkami, pieczywo, jaja po wiedeńsku, masło, dżem, miód	kawa ze śmietanką, pieczywo, jaja po wiedeńsku, wędliny, sery, masło	czarna kawa, sok pomarańczowy, pieczywo, owsianka, masło, dżem, miód
A.	B.	C.	D.

Zadanie 25.

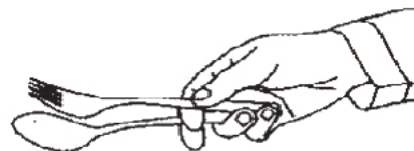
Goście zamówili zakąskę: galantynę z kurczaka z pieczywem i masłem oraz wino białe i wodę. Obsługę gości kelner powinien rozpocząć od podania

- A. galantyny z kurczaka.
- B. pieczywa i masła.
- C. wina białego.
- D. wody.

Zadanie 26.

Przedstawiony na rysunku sposób trzymania sztućców, kelner powinien zastosować do podawania potraw serwisem

- A. niemieckim synchronicznym.
- B. francuskim uproszczonym.
- C. francuskim pełnym.
- D. rosyjskim.



Zadanie 27.

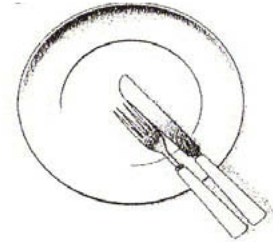
Którą czynność kelner powinien wykonać podchodząc z prawej strony gościa?

- A. Przyjęcie zamówienia.
- B. Nalewanie zupy z wazy.
- C. Podawanie wyporcjowanego dania głównego.
- D. Podawanie surówki jako dodatku do dania głównego.

Zadanie 28.

Gość układając sztućce w sposób przedstawiony na rysunku sygnalizuje kelnerowi, że

- A. prosi o dokładkę.
- B. potrawa mu nie smakowała.
- C. skończył jeść i prosi o sprzątnięcie nakrycia.
- D. zrobił przerwę podczas konsumpcji potrawy.

**Zadanie 29.**

Przy podawaniu win obowiązują kolejność:

- A. wina młode przed winami starymi.
- B. wina złożone przed winami prostymi.
- C. wina czerwone przed winami białymi.
- D. wina słodkie przed winami wytrawnymi.

Zadanie 30.

Konsumentowi, który poprosił o deser mrożony, kelner powinien polecić

- A. mus.
- B. parfait.
- C. paschę.
- D. galaretkę.

Zadanie 31.

W którym kieliszku kelner **nie powinien** podawać szampana?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 32.

Gość reguluje należność kartą płatniczą. Do przeprowadzenia transakcji kelner wykorzysta

- A. skaner.
- B. kasę fiskalną.
- C. terminal płatniczy.
- D. komputer z drukarką.

Zadanie 33.

Przedstawione na rysunku narzędzie służy do

- A. rozgniataania ugotowanych ziemniaków.
- B. spulchniania mięsnej masy mielonej.
- C. zbijania ciasta na faworki.
- D. ubijania piany z białek.

**Zadanie 34.**

Na przyjęciach bufetowych potrawy gorące należy podawać

- A. w wazach.
- B. w termosach.
- C. w podgrzewaczach.
- D. w naczyniach żaroodpornych.

Zadanie 35.

Którą łyżkę powinien podać kelner do konsumpcji sorbetu przygotowanego w wysokim kielichu?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 36.

Pomocnik kelnerski służy do

- A. wykonywania dekantacji win.
- B. wykonywania serwisu specjalnego.
- C. przechowywania bielizny i zastawy stołowej.
- D. przechowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych.

Zadanie 37.

Serwis rosyjski do podawania potraw można zastosować na przyjęciu typu

- A. lampka wina.
- B. koktajlowe.
- C. zasiadane.
- D. aperitif.

Zadanie 38.

Tranżerowanie, filetowanie, flambirowanie kelner wykonuje obsługując gości serwisem

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. francuskim pełnym.
- D. francuskim niepełnym.

Zadanie 39.

Sałatka nicejska pochodzi z kuchni

- A. rosyjskiej.
- B. francuskiej.
- C. niemieckiej.
- D. staropolskiej.

Zadanie 40.

Kelner room-service, realizujący zamówienie, może wejść do pokoju gościa po

- A. trzykrotnym zapukaniu do drzwi.
- B. jednokrotnym zapukaniu do drzwi.
- C. zapukaniu do drzwi i odczekaniu 60 sekund.
- D. zapukaniu do drzwi i usłyszeniu zaproszenia.