

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2014  
KRYTERIA OCENIANIA**
*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-14.05**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**  
 Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

 Kod egzaminatora        

 Data egzaminu          
  
*Dzień Miesiąc Rok*

 Zmiana 

Numer PESEL zdającego*											Numer stanowiska		

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

Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli  
nie spełnił

## Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

**Rezultat 1: Uzupelniona karta zamówienia pierwszego gościa**

1	Ślimaki z ziołami prowansalskimi i masłem – pieczywo pszenne, wino białe dry										
2	Sztufada wołowa, buraczki zasmażane – kluski śląskie, wino czerwone sec										

**Rezultat 2: Uzupelniona karta zamówienia drugiego gościa**

1	Koktajl z krewetek - tost, masło, wino białe dry										
2	Kaczka pieczona, ziemniaki w ziołach, żurawina w pieczonym jabłku - wino czerwone sec										

**Rezultat 3: Nakryty stół do konsumpcji potraw zamówionych przez drugiego gościa**

1	Stół przykryty obrusem z jednakowymi „zwisami” z każdej strony										
2	Ustawiony menaż										
3	Na środku nakrycia złożona dekoracyjnie serwetka płócienna										
4	Po lewej stronie nakrycia ułożony widelec stołowy										
5	Po lewej stronie nakrycia ustawiony talerzyk do pieczywa										
6	Nóż do masła ułożony na talerzyku do pieczywa										
7	Po prawej stronie nakrycia ułożona łyżka średnia, nóż stołowy										
8	Ostrze noża stołowego skierowane w lewą stronę										
9	Sztućce ułożone około 1 cm od krawędzi stołu										
10	Kieliszek do wina białego										
11	Kieliszek do wina czerwonego										
12	Kieliszki ustawione po prawej stronie nakrycia										
13	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym										
14	Widelczyk do ciasta ułożony nad serwetką										


15	Trzonek widelczyka skierowany w lewą stronę								
16	Elementy nakrycia czyste bez zacieków								
<b>Rezultat 4: Koktajl bananowy podany do konsumpcji</b>									
1	Koktajl bananowy podany w kieliszku koktajlowym								
2	Na krawędzi kieliszka crusta z cukru i grenadiny								
3	Wypełnienie napojem do 1 cm od krawędzi kieliszka								
4	Struktura koktajlu - widoczne dwie warstwy: zmiksowanego banana i mleka z syropem								
5	Koktajl podany z przyciętą słomką								
6	Kieliszek czysty, bez zacieków								
7	Kieliszek z napojem ustawiony na środku nakrycia								
<b>Rezultat 5: Sporządzony koktajl bananowy</b>									
1	Banan zmiksowany bez grudek								
2	Smak po wymieszaniu lekko kwaśny								
<b>Przebieg 1: Przebieg wykonywania koktajlu bananowego</b>									
1	Zdający przeniósł szkło na tacy								
2	Zdający umył ręce przed przystąpieniem do wykonania koktajlu								
3	Zdający odmierzał surowce płynne								
4	Zdający miksował banana blenderem								
5	Zdający mieszał w shakerze z lodem mleko i syrop								
6	Podczas wykonywania koktajlu: odłożył skórkę od banana, wyciśniętą cytrynę do naczynia lub do kosza na odpadki								
7	Zdający pozostawił czysty blender, shaker oraz blat stanowiska na którym sporządził koktajl								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*