

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**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.09-01-14.05Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
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. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony 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

Dobierz dodatki i napoje alkoholowe do zakąsek i dań głównych zamówionych oddzielnie przez pierwszego i drugiego gościa, korzystając z zamieszczonego w arkuszu egzaminacyjnym fragmentu karty menu restauracji oraz zamówień gości. Zaproponowane dodatki i napoje alkoholowe zapisz odpowiednio w kartach zamówień pierwszego i drugiego gościa. Karty zamówień do wypełnienia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Nakryj stół do konsumpcji potraw zamówionych przez drugiego gościa.

Sporządź porcję koktajlu bananowego zgodnie z podanym normatywem surowcowym i sposobem jego wykonania.

Przygotowany koktajl podaj do nakrytego stołu.

Podczas wykonywania koktajlu i nakrywania stołu przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś napój pozostaw uporządkowane.

Karta menu restauracji (fragment)

Dodatki	
pieczywo pszenne	kluski śląskie
pumpernikiel	frytki
tosty	ziemniaki w ziołach
masło	ryż na sypko
sos tatarski	łazanki
Napoje alkoholowe	
Wina białe	dry, semi dry, sweet, semi sweet
Wina czerwone	sec, demi sec, deux, demi doux
Wina musujące	doux
Piwa	ciemne pełne, jasne lekkie
Wódki	czysta wyborowa

Normatyw surowcowy koktajlu bananowego na 1 porcję

Nazwa surowca	Ilość
banan	1 szt. – około 150 g
cytryna	50 g
mleko	80 ml
syrop grenadine do koktajlu	20 ml
cukier kryształ	20 g
syrop grenadine do dekoracji	50 ml
lód	4 kostki

Sposób wykonania koktajlu bananowego

1. wykonaj crustę na kieliszku koktajlowym;
2. zmiksuj banana z sokiem z cytryny i przełóż do kieliszka;
3. schłódź shaker lodem;
4. wymieszaj w shakerze z lodem mleko i syrop, otrzymaną mieszaninę przelej delikatnie na zmiksowanego banana, dostosowując ilość wlewanej mieszaniny do objętości kieliszka.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- uzupełniona karta zamówienia pierwszego gościa,
- uzupełniona karta zamówienia drugiego gościa,
- nakryty stół do konsumpcji potraw zamówionych przez drugiego gościa,
- koktajl bananowy podany do konsumpcji,
- sporządzony koktajl bananowy

oraz

przebieg wykonywania koktajlu bananowego.

Karta zamówienia pierwszego gościa

Potrawy	Proponowane dodatki	Proponowane napoje alkoholowe
Ślimaki z ziołami prowansalskimi i masłem		
Zupa pomidorowa czysta z ryżem		
Sztufada wołowa, buraczki zasmażane		
Krem brulée		

Karta zamówienia drugiego gościa

Potrawy	Proponowane dodatki	Proponowane napoje alkoholowe
Koktajl z krewetek		
Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem z ciasta francuskiego		
Kaczka pieczona, ziemniaki w ziołach, żurawina w pieczonym jabłku		
Sernik wiedeński		

