


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-15.05**

 Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

 Numer zadania: **01**
Wypełnia egzaminator

 Kod ośrodka –

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu

 Dzień Miesiąc Rok

 Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*												Numer stanowiska		

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Karta zamówienia kobiety - zapisane:

1	W pozycji 1 – wino musujące białe sec																		
2	W pozycji 2 – pieczywo pszenne, masło																		
3	W pozycji 3 – kluski domowe																		
4	W pozycji 4 lub 5 – ziemniaki drążone																		
5	W pozycji 4 lub 5 – szparagi z wody																		
6	W pozycji 6 – wino białe wytrawne																		

Rezultat 2: Karta zamówienia mężczyzny – zapisane:

1	W pozycji 1 – wino musujące białe sec																		
2	W pozycji 2 – pieczywo pszenne, masło																		
3	W pozycji 3 – grzanki																		
4	W pozycji 4 lub 5 – kasza gryczana na sypko																		
5	W pozycji 4 lub 5 – kapusta zasmażana																		
6	W pozycji 6 – wino czerwone wytrawne																		

Rezultat 3: Nakryty stół białą bielizną stołową

1	Stół nakryty obrusem (z zachowaniem „równych zwisów”)																		
2	Serwetka płócienna złożona w dowolny, dekoracyjny sposób i ustawiona po lewej stronie lub pomiędzy sztucami																		

Rezultat 4: Nakryty stół zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę										
1	Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż do ryb									
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec do ryb									
3	Po lewej stronie nakrycia umieszczony talerzyk do pieczywa z nożem do masła									
4	Nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa rączką skierowaną w prawą stronę									
5	Po prawej stronie nakrycia, nad nożami ustawione: jeden lub dwa kieliszki do wina białego, goblet (lub inne szkło) do wody									
6	Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu (ok. 1-1,5 cm)									
Rezultat 5: Nakryty stół zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę										
1	Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno od zewnątrz: nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży									
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno od zewnątrz: widelec stołowy średni, widelec stołowy duży									
3	Nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa rączką skierowaną w prawą stronę, widelczyk do ciast ułożony pod łyżeczką rączką w lewą stronę									
4	Po prawej stronie nakrycia nad nożami ustawione: kieliszek do wina białego, kieliszek do wina czerwonego, goblet (lub inne szkło) do wody									
5	Goblet ustawiony najbardziej na prawo w całej grupie szkła									
Rezultat 6: 2 porcje przystawki „sałata z sosem winegret”										
1	Liście sałaty pozbawione części niejadalnych									
2	Kompozycja <u>nie</u> jest ułożona na brzegach talerza									
3	Brzegi talerza czyste, bez plam tłustych i zacieków									
4	Liście sałaty skropione sosem winegret									

Przebieg 1: Przebieg sporządzania 2 porcji przystawki „sałata z sosem winegret”

Uwaga: zdający zgłasza gotowość do sporządzenia 2 porcji przystawki – Zdający:

1	Umył ręce przed sporządzeniem przystawki																		
2	Oczyścił sałatę i rozdzielił liście																		
3	Umył i osączył sałatę																		
4	Wycisnął sok z 1/2 cytryny i wymieszał z solą i pieprzem																		
5	Wlał cienkim strumieniem olej, energicznie mieszając																		
6	Liście sałaty podzielił na nieduże fragmenty																		
7	Podzielone fragmenty liści sałaty ułożył na talerzu																		
8	Ułożone liście sałaty na talerzu skropił sosem winegret																		
9	Umył ręce po sporządzeniu przystawki																		
10	Uporządkował stanowisko po zakończonym sporządzaniu przystawki																		

Przebieg 2: Przebieg podania 2 porcji przystawki „sałata z sosem winegret”

Uwaga: zdający zgłasza gotowość do podania 2 porcji przystawki – Zdający:

1	Podał przystawkę na talerzu przekąskowym																		
2	Podszedł do stołu konsumenta z dwoma porcjami przystawki																		
3	Podał przystawkę w pierwszej kolejności kobiecie																		
4	Podał przystawkę z prawej strony gościa																		
5	Ustawił przystawkę na środku nakrycia (pomiędzy sztucami)																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis