

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.09-01-15.05

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2015

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

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 (ZNCP).
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisz w widocznym miejscu przewodniczący ZNCP.
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 ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
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 tożsamości

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace obsługowe w restauracji po uwzględnieniu informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.

Dobierz po jednym dodatku do przystawki i zupy oraz po dwa dodatki do dania zasadniczego, zamówionych oddzielnie przez kobietę i mężczyznę, korzystając z zamieszczonego w arkuszu egzaminacyjnym fragmentu karty menu restauracji. Z karty win i wódek restauracji zaproponuj alkohol do podania lampki wina musującego oraz do dania zasadniczego. Zaproponowane dodatki i napoje alkoholowe zapisz odpowiednio w kartach zamówień gości: kobiety i mężczyzny. Karty zamówień do wypełnienia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Nakryj stół białą stołową.

Oznacz na stole jedno nakrycie wizytówką z napisem „Kobieta” i drugie nakrycie wizytówką z napisem „Mężczyzna”. Nakryj stół zastawą stołową do konsumpcji potraw i napojów zamówionych przez gości oraz na środku stołu ustaw menaż na przyprawę.

Sporządź 2 porcje przystawki zimnej „sałata w sosie winegret” zgodnie z podanym normatywem surowcowym i sposobem wykonania, który znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP, przez podniesienie ręki, gotowość do sporządzenia 2 porcji przystawki.

Przygotowane 2 porcje przystawki podaj do nakrytego stołu.

Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP, przez podniesienie ręki, gotowość do podania przystawki gościom.

Podczas nakrywania stołu i sporządzania przystawki przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś przystawkę, pozostaw uporządkowane.

Menu restauracji (fragment)

Dodatki	
pieczywo pszenne	kasza jęczmienna rozklejona
pumpernikiel	kasza gryczana gotowana na sypko
masło	ziemniaki drążone
sos tatarski	cebulki marynowane
grzanki	buraczki zasmażane
kluski domowe	kapusta zasmażana
diablotki z sezamem	szparagi z wody

Karta win i wódek (fragment)

Wina	
wina musujące, białe	sec, demi sec, doux
wina białe	wytrawne, półsłodkie, słodkie
wina czerwone	wytrawne, półsłodkie, słodkie

Normatyw surowcowy sporządzenia 2 porcji „sałaty w sosie winegret”

Normatyw surowcowy – na 2 porcje	Sposób sporządzenia
sos winegret: <ul style="list-style-type: none"> – olej słonecznikowy – 40 ml – cytryna ½ szt. – sól, pieprz biały do smaku sałata – 110 g, czyli około 6 liści	<ul style="list-style-type: none"> – sałatę oczyścić, rozdzielić na liście, dokładnie umyć, osączyć – wycisnąć sok z ½ cytryny, wymieszać z solą i pieprzem, wlać cienkim strumieniem olej, energicznie mieszając; – liście sałaty podzielić na nieduże fragmenty i ułożyć na talerzu – sałatę skropić sosem winegret – porcja sałaty z sosem powinna ważyć 50 g

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- karta zamówienia kobiety,
- karta zamówienia mężczyzny,
- nakryty stół białą bielizną stołową,
- nakryty stół zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę,
- nakryty stół zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę,
- 2 porcje przystawki „sałata z sosem winegret”

oraz

przebieg sporządzania i podania 2 porcji przystawki „sałata z sosem winegret”.

Karta zamówienia kobiety

Zamówione potrawy/ napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje alkoholowe
Lampka wina	X	1.
Sałata z sosem winegret	2.	woda
Pomidorowa zabelana	3.	X
Pieczony filec z pstrągą z migdałami	4. 5.	6.
Sorbet z limonki	X	czarna kawa/ herbata

Karta zamówienia mężczyzny

Zamówione potrawy/ napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje alkoholowe
Lampka wina	X	1.
Sałata z sosem winegret	2.	woda
Krem z czerwonych buraków	3.	X
Zrazy wołowe	4. 5.	6.
Szarlotka na ciepło z lodami orzechowymi	X	czarna kawa/ herbata

