

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

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.09-X-15.01Czas trwania egzaminu: **60 minut****EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE****Rok 2015****CZĘŚĆ PISEMNA**

Układ graficzny © CKE 2015

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.

Wskaż produkt pochodzenia zwierzęcego.

- A. Cukier.
- B. Mleko.
- C. Pieczarki.
- D. Kapusta czerwona.

Zadanie 2.

Zawartość glutenu bada się, oceniając jakość

- A. kaszy pęczak.
- B. mąki pszennej.
- C. mąki kukurydzianej.
- D. skrobi ziemniaczanej.

Zadanie 3.

Rozdrobnione mięso na befszytk tatarski należy przechowywać

- A. do 2 godzin w temperaturze 3-4°C
- B. do 2 godzin w temperaturze 8-10°C
- C. do 6 godzin w temperaturze 3-4°C
- D. do 6 godzin w temperaturze 8-10°C

Zadanie 4.

Wędliny należy przechowywać w komorze chłodniczej o wilgotności względnej powietrza 70% ÷ 80% i temperaturze

- A. od -7°C do -5°C
- B. od -4°C do -2°C
- C. od -1°C do +1°C
- D. od +2°C do +6°C

Zadanie 5.

Którą obróbkę termiczną należy zastosować do sporządzenia jaj poszetywych?

- A. Smażenie jaj na oleju.
- B. Smażenie jaj na maśle.
- C. Gotowanie jaj na parze.
- D. Gotowanie jaj w wodzie z octem.

Zadanie 6.

Boeuf strogonow to potrawa z mięsa

- A. gotowanego.
- B. pieczonego.
- C. duszonego.
- D. smażonego.

Zadanie 7.

Surowcem do sporządzenia tradycyjnego carpaccio jest

- A. schab.
- B. karkówka.
- C. szynka wieprzowa.
- D. polędwica wołowa.

Zadanie 8.

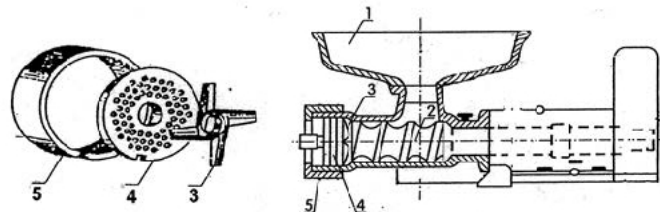
Do sporządzenia tradycyjnej kawy po wiedeńsku należy wykorzystać napar kawowy z ekspresu

- A. i lody śmietankowe.
- B. i mleko zagęszczone.
- C. i czekoladę płynną.
- D. i śmietankę podgrzaną.

Zadanie 9.

Urządzenie przedstawione na rysunku służy do

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



1 – misa załadowcza, 2 – ślimak, 3 – nóż, 4 – siatka,
5 – pierścień dociskający

Zadanie 10.

Przedstawione na zdjęciu stanowisko przygotowano do wykonania

- A. blenderowania.
- B. flambiowania.
- C. tranżerowania.
- D. filetowania.



Zadanie 11.

Herbatę po rosyjsku należy podawać

- A. w wygrzanej porcelanowej filiżance, ustawionej na porcelanowym spodku.
- B. w szklance w metalowym uchwycie, ustawionej na metalowym spodku.
- C. w wysokiej szklance, ustawionej na kryształowym spodku.
- D. w szklanym bowlu, ustawionym na szklanym spodku.

Zadanie 12.

Czynność, polegająca na przemieszaniu składników napoju w szklanicy barmańskiej, to

- A. mudlerowanie.
- B. rozdrabnianie.
- C. szprycowanie.
- D. stirowanie.

Zadanie 13.

Na podstawie zamieszczonej receptury sporządzany jest sos

- A. cumberland.
- B. winegret.
- C. ravigotte.
- D. tatarski.

Receptura

majonez	350 g
szpinak	300 g
sól, cukier	do smaku

Zadanie 14.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego, oblicz ilość mleka potrzebną do sporządzenia 5 porcji koktajlu bananowego.

- A. 40 ml
- B. 80 ml
- C. 250 ml
- D. 400 ml

Normatyw surowcowy koktajlu bananowego na 1 porcję	
Nazwa surowca	Ilość
banan	1 szt. – ok.150 g
cytryna	50 g
mleko	80 ml
syrop grenadine	20 ml
lód	4 kostki

Zadanie 15.

W którym naczyniu należy podać konsumentowi porcję musu malinowego?

- A. W pucharku szklanym.
- B. W goblecie szklanym.
- C. Na półmisku porcelanowym.
- D. Na gerydonie posrebrzanym.

Zadanie 16.

Maksymalna temperatura serwowania chłodnika litewskiego wynosi

- A. 70°C
- B. 55°C
- C. 14°C
- D. 0°C

Zadanie 17.

Jak często należy czyścić kolbę w manualnym ekspresie ciśnieniowym?

- A. Każdorazowo po sporządzeniu porcji kawy.
- B. Po sporządzeniu pięciu porcji kawy.
- C. Okresowo, co drugi dzień.
- D. Na koniec dnia.

Zadanie 18.

Którą czynność w procesie sporządzania indyka pieczonego z nadzieniem należy przyjąć za Krytyczny Punkt Kontrolny (CCP), jeżeli w planie HAACP jako źródło zakażenia zapisano niedokładną obróbkę termiczną?

- A. Luzowanie.
- B. Tranżerowanie.
- C. Pieczenie.
- D. Formowanie.

Zadanie 19.

Pracownikiem działu produkcyjnego zakładu gastronomicznego jest

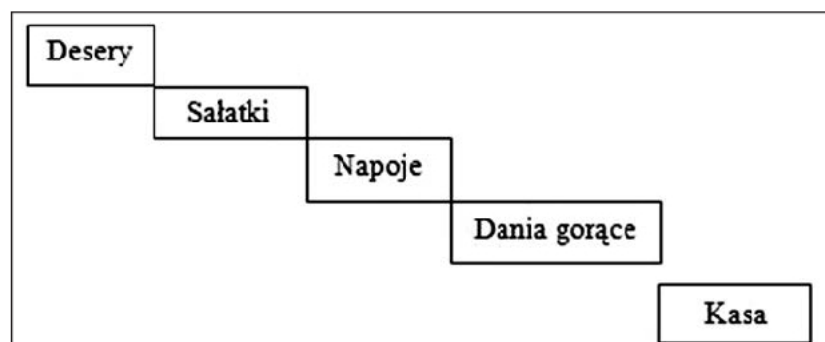
- A. magazynier.
- B. kucharz.
- C. barista.
- D. kelner.

Zadanie 20.

Który system ekspedycji potraw przedstawiono na schemacie?

- A. Francuski.
- B. Szwedzki.
- C. Czeski.
- D. Polski.

System funkcjonalny zakładu samoobsługowego – układ schodkowy



Zadanie 21.

Pracownik restauracji odpowiedzialny za przechowywanie i dobieranie win do potraw oraz serwowanie ich gościom to

- A. sommelier.
- B. bufetowy.
- C. barman.
- D. barista.

Zadanie 22.

Do cech osobowych niepożądanych u kelnera należy

- A. odpowiedzialność.
- B. komunikatywność.
- C. wytrwałość.
- D. arogancja.

Zadanie 23.

Dodatki podawane do galarety mięsnej to

- A. pieczywo ciemne i wino wytrawne.
- B. pieczywo jasne i wino wytrawne.
- C. pieczywo ciemne i likier.
- D. pieczywo jasne i wódka.

Zadanie 24.

Do podawania antrykotu serwisem specjalnym z wózka kelnerskiego należy przygotować: płytę podgrzewczą, deskę, nóż, talerzyk na odpadki

- A. i szczypcę.
- B. i nożyce.
- C. i sztucce serwisowe.
- D. i sztucce do tranżerowania.

Zadanie 25.

Którą potrawę przygotowano do serwowania gościom serwisem francuskim?

- A. Zupę w talerzu głębokim.
- B. Zakąskę na półmisku.
- C. Deser w pucharku.
- D. Tort na talerzyku.

Zadanie 26.

Wykonując prace obsługowe podczas przyjęcia, kelner powinien podać kartę menu w pierwszej kolejności

- A. gospodarzowi przyjęcia.
- B. zaproszonej kobiecie.
- C. zaproszonemu mężczyźnie.
- D. gospodyni przyjęcia.

Zadanie 27.

Ofertę potraw opracowaną dla diabetyków należy zamieścić w karcie

- A. okolicznościowej.
- B. standardowej.
- C. specjalnej.
- D. dnia.

Zadanie 28.

Które wino należy zaproponować do pieczenia wołowej?

- A. Różowe semi sweet.
- B. Czerwone dry.
- C. Białe brut.
- D. Wermut.

Zadanie 29.

Którą potrawę powinien zaproponować kelner gościowi zamawiającemu potrawy jarskie?

- A. Bigos.
- B. Galantynę.
- C. Ruskie pierogi.
- D. Tymbaliki.

Zadanie 30.

Który dodatek należy zaproponować do bitych zrazów wołowych gościowi, który nie preferuje ziemniaków oraz przetworów z pszenicy?

- A. Kluski śląskie.
- B. Kaszę kuskus.
- C. Kaszę gryczaną.
- D. Frytki.

Zadanie 31.

Rejestrację zamówienia na terminalu stacjonarnym należy rozpocząć od wprowadzenia

- A. aktywowującego hasła.
- B. numeru stolika.
- C. ceny potrawy.
- D. liczby gości.

Zadanie 32.

Przedstawiony na zdjęciu zestaw służy do serwowania kawy

- A. po staropolsku.
- B. po irlandzku.
- C. po turecku.
- D. po włosku.



Zadanie 33.

Skirting należy przypiąć do stołów

- A. konsumenckich dla gości indywidualnych.
- B. okrągłych na uroczystą kolację zasiadaną.
- C. w letnim ogródku piwnym.
- D. bufetu śniadaniowego.

Zadanie 34.

Do konsumpcji kawioru kelner powinien podać: talerzyk do pieczywa, nóż i widelec zakąskowy oraz

- A. talerzyk zakąskowy i szczypcę z widelczykiem.
- B. talerzyk zakąskowy i łyżeczkę z masy perłowej.
- C. talerz zasadniczy i szczypcę z widelczykiem.
- D. talerz zasadniczy i łyżeczkę z masy perłowej.

Zadanie 35.

Do filetowania upieczonej ryby należy zastosować serwis

- A. niemiecki.
- B. francuski.
- C. angielski.
- D. rosyjski.

Zadanie 36.

Metodę francuską stosuje się do serwowania

- A. sufletów serowych.
- B. koktajli rakowych.
- C. zup specjalnych.
- D. zup z wazy.

Zadanie 37.

Do czynności przygotowawczych przyjęć okolicznościowych należy

- A. sprzątanie brudnej zastawy stołowej.
- B. nakrywanie stołów obrusami.
- C. uzupełnianie kieliszków napojami.
- D. serwowanie potraw.

Zadanie 38.

Na przyjęciu okolicznościowym kelner powinien zachować następującą kolejność serwowania potraw:

- A. kobiety, gość honorowy, mężczyźni, dzieci.
- B. dzieci, gość honorowy, kobiety, mężczyźni.
- C. gość honorowy, dzieci, kobiety, mężczyźni.
- D. gość honorowy, mężczyźni, kobiety, dzieci.

Zadanie 39.

Śniadanie wiedeńskie dla jednej osoby, zamówione do pokoju hotelowego, należy podać na

- A. wózku bemarowym.
- B. pomocniku kelnerskim.
- C. dużej tacy prostokątnej.
- D. małej tacy okrągłej.

Zadanie 40.

Dyżurny kelner room service powinien zebrać zamówienia „klamkowe”

- A. nad ranem.
- B. wieczorem.
- C. w porze śniadań.
- D. przed obiadem.