

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-15.01**
 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Uzupelniona karta zamówienia pierwszego gościa**

1	W rubryce <i>Pomidor z mozzarellą, pieczywo, masło</i> – wpisane: wino białe semi dry								
2	W rubryce <i>Pierś kaczki z rozmarynem, ziemniaki z wody, warzywa grillowane</i> – wpisane: wino czerwone dry								

Rezultat 2: Uzupelniona karta zamówienia drugiego gościa

1	W rubryce <i>Pomidor z mozzarellą, pieczywo, masło</i> - wpisane: wino białe semi dry								
2	W rubryce <i>Wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, bukiet jarzyn</i> – wpisane: wino czerwone dry								

Rezultat 3: Nakryty stół do zamówienia złożonego przez pierwszego gościa

1	Stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony								
2	Ustawiony menaż do przypraw na środku stołu								
3	Nakrycie stołu oznaczone wizytówką z numerem „1”								
4	Ułożone sztuczce po lewej stronie nakrycia w kolejności (od zewnątrz) widelec stołowy średni, widelec stołowy duży ok. 1,5 cm od krawędzi stołu								
5	Ułożone sztuczce po prawej stronie nakrycia w kolejności (od zewnątrz) nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży								
6	Noże stołowe ułożone ostrzami w kierunku środka nakrycia								
7	Łyżeczka do deseru ułożona nad nakryciem								
8	Trzonek łyżeczki do deseru ułożony w prawą stronę								
9	Dwa kieliszki do wina i goblet ustawione ponad sztuccami z prawej strony nakrycia								
10	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania zasadniczego								

Rezultat 4. Nakryty stół do zamówienia złożonego przez drugiego gościa

1	Nakrycie stołu oznaczone wizytówką z numerem „2”								
2	Ułożone sztućce po lewej stronie nakrycia w kolejności (od zewnątrz) widelec stołowy średni, widelec stołowy duży								
3	Ułożone sztućce po prawej stronie nakrycia w kolejności (od zewnątrz) nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży ok. 1,5 cm od krawędzi stołu								
4	Noże stołowe ułożone ostrzami w kierunku środka nakrycia								
5	Sztućce do deseru ułożone nad nakryciem								
6	Sztućce do deseru ułożone: łyżeczka nad widelczykiem, trzonek łyżeczki skierowany w prawą stronę, trzonek widelczyka w lewą stronę								
7	Z prawej strony nakrycia ponad sztućcami ustawiony kieliszek do wina białego								
8	Goblet ustawiony za kieliszkiem do wina białego patrząc od środka nakrycia								
9	Kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do przystawki								

Rezultat 5: 2 porcje przystawki „Pomidor z mozzarellą”

1	Pomidory pokrojone w równej grubości plastry								
2	Pomidory pozbawione części niejadalnych								
3	Mozzarella odsączona od zawiesiny (zalewy)								
4	Mozzarella pokrojona w równej grubości plastry								
5	Pomidory i mozzarella ułożone na talerzach na przemian								
6	Przystawki udekorowane świeżą bazylią								

Przebieg 1. Przebieg sporządzania 2 porcji przystawki „Pomidor z mozzarellą”*Uwaga: zdający zgłasza gotowość do sporządzenia 2 porcji przystawki*

1	Zdający umył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie wykonywania zadania								
2	Zdający umył pomidory przed pokrojeniem								
3	Zdający odsączył mozzarellę								
4	Zdający pokroił pomidory i mozzarellę nożem na desce								
5	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku: umył nóż, deskę do krojenia oraz naczynia których używał. Odstawił czyste narzędzia na poprzednie miejsce. Umył blat stanowiska roboczego.								

Przebieg 2. Przebieg podania 2 porcji przystawki „Pomidor z mozzarellą”*Uwaga: zdający zgłasza gotowość do podania 2 porcji przystawki*

1	Zdający podał przystawki gościom z ich prawej strony								
2	Zdający ustawił przystawki na środku nakryć (pomiędzy sztućcami)								
3	Zdający podał przystawki na czystych talerzach								
4	Zdający podał przystawki na talerzach zakąskowych								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis