

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.09-01-15.01Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2015

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 3 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

Wykonaj prace obsługowe po uwzględnieniu informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.

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

Nakryj stół bielizną stołową.

Oznacz na stole nakrycie dla gościa pierwszego wizytówką z numerem „1”, a dla drugiego gościa wizytówką z numerem „2”. Nakryj stół zastawą stołową do konsumpcji potraw i napojów zamówionych przez pierwszego i drugiego gościa.

Sporządź 2 porcje przystawki „Pomidor z mozzarellą” 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.

Karta alkoholi restauracji (fragment)

Wina białe	semi dry, sweet, semi sweet
Wina czerwone	dry, sweet, semi sweet
Szampany	sweet
Wermuty	bianco, extra dry
Wódki	Wyborowa, Starka
Piwa	Ciemne, jasne
Likiery	Cointreau, Gold Wasser, Grand Marnier

Normatyw surowcowy sporządzenia 2 porcji przystawki „Pomidor z mozzarellą”

Nazwa surowca	Ilość
Pomidor	2 szt./ około 300 g
Mozzarella	1 szt./ około 125 g
Świeża bazylija	do dekoracji
Sposób sporządzenia:	
<ul style="list-style-type: none"> – warzywa należy poddać obróbce wstępnej, – pomidory pokroić w plastry, – mozzarellę pokroić w plastry, – ułożyć na talerzu na przemian pokrojone pomidory i mozzarellę, – udekorować przystawkę świeżą bazylią. 	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenić będą 5 rezultatów:

- uzupełniona karta zamówienia pierwszego gościa,
- uzupełniona karta zamówienia drugiego gościa,
- nakryty stół do zamówienia złożonego przez pierwszego gościa,
- nakryty stół do zamówienia złożonego przez drugiego gościa,
- 2 porcje przystawki „Pomidor z mozzarellą”

oraz

- przebieg sporządzania oraz podania 2 porcji przystawki „Pomidor z mozzarellą”,

Karta zamówienia pierwszego gościa

Potrawy	Proponowane napoje alkoholowe
Pomidor z mozzarellą, pieczywo, masło	
Chłodnik litewski z jajkiem	
Pierś kaczki z rozmarynem, ziemniaki z wody, warzywa grillowane	
Lody w koszyku cygaretkowym	
Napoje zimne: woda stołowa niegazowana	

Karta zamówienia drugiego gościa

Potrawy	Proponowane napoje alkoholowe
Pomidor z mozzarellą, masło, pieczywo	
Krem z porów z grzankami	
Wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, bukiet jarzyn	
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi	
Napoje zimne: woda stołowa niegazowana	