

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

T.09-X-15.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Na którym zdjęciu przedstawiono sprzęt do parzenia kawy po turecku?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 2.

Wino czerwone należy podawać w temperaturze

- A. 6 ÷ 8°C
- B. 10 ÷ 12°C
- C. 13 ÷ 15°C
- D. 16 ÷ 18°C

Zadanie 3.

Normatyw surowcowy na 1 porcję	Sposób wykonania
Jaja 2 szt. Mąka pszenna 15 g Masło 10 g Sól szczypta	<ul style="list-style-type: none"> - oddzielić białka od żółtek, - ubić pianę z białek, - podczas ubijania, dodać żółtka, sól i delikatnie połączyć z mąką, - wyłożyć masę na rozgrzaną patelnię, przykryć i smażyć na wolnym ogniu, odwrócić i dosmażyć.

Zamieszczony normatyw surowcowy i sposób wykonania służą do sporządzania

- A. sufletu.
- B. naleśnika.
- C. omletu naturalnego.
- D. omletu biszkoptowego.

Zadanie 4.

Potrawy saute z mięsa sporządzane są metodą

- A. pieczenia.
- B. gotowania.
- C. smażenia w panierce.
- D. smażenia bez panierki.

Zadanie 5.

Do serwowania porcji napoju mieszanego typu long drink służy

- A. duży tumbler.
- B. kielich rzymski.
- C. kieliszek koktajlowy.
- D. szklanka old fashioned.

Zadanie 6.

Podstawowym surowcem do produkcji zakąski zimnej befsztyk tatarski jest

- A. mięso ryb.
- B. wołowina.
- C. wieprzowina.
- D. mięso drobiowe.

Zadanie 7.

Chłodnik pomidorowy z papryką i czosnkiem, sporządzany w kuchni hiszpańskiej, to

- A. minestrone.
- B. gazpacho.
- C. czorba.
- D. szczy.

Zadanie 8.

Do sporządzenia herbaty po angielsku należy wykorzystać napar herbaciany

- A. i gorące mleko.
- B. i gorące mleko oraz whisky.
- C. i gorące mleko oraz brązowy cukier.
- D. i gorące mleko, brązowy cukier oraz wódkę.

Zadanie 9.

Przedstawiony na zdjęciu sprzęt stosowany przez barmana do mieszania składników to

- A. shaker francuski.
- B. shaker bostoński.
- C. mikser barmański.
- D. blender barmański.



Zadanie 10.

Na podstawie normatywu surowcowego oblicz, ile wina czerwonego należy zużyć do sporządzenia 100 g sosu cumberland.

- A. 5 g
- B. 10 g
- C. 25 g
- D. 50 g

Normatyw surowcowy – sos cumberland	
Surowiec	Ilość na 500 g
Galaretka porzeczkowa	325 g
Chrzan	75 g
Musztarda	10 g
Wino czerwone wytrawne	50 g
Skórka pomarańczowa	50 g
Sól, cukier	do smaku

Zadanie 11.

Na którym rysunku przedstawiono próbę wodną jaja najbardziej świeżego?



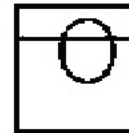
A.



B.



C.



D.

Zadanie 12.

Ile mililitrów alkoholu należy odmierzyć do wykonania jednej porcji napoju mieszanego, jeśli receptura jego sporządzania przewiduje zużycie 4 cl alkoholu?

- A. 4 ml
- B. 40 ml
- C. 50 ml
- D. 100 ml

Zadanie 13.

Zgodnie z zamieszczonym opisem sporządzana jest kawa

- A. espresso.
- B. murzynek.
- C. cappuccino.
- D. po irlandzku.

Opis wykonania

- Do żaroodpornej szklanki wsypać 2 łyżeczki brunatnego cukru i ogrzewać nad palnikiem do momentu skarmelizowania, dodać 40 ml whisky i ostrożnie przechylając szklankę nad płomieniem, doprowadzić do zapalenia alkoholu.
- Uzupełnić szklankę do $\frac{3}{4}$ gorącą kawą i udekorować powierzchnię napoju bitą śmietaną.

Zadanie 14.

Który zestaw surowców należy wykorzystać do sporządzenia sałatki owocowej najbardziej urozmaiconej pod względem kolorystycznym?

- A. Winogrona ciemne, truskawki, wiśnie i arbuz.
- B. Winogrona jasne, banany, gruszki, jabłka i melon.
- C. Winogrona ciemne, kiwi, truskawki, mandarynki i ananas.
- D. Winogrona ciemne, czereśnie, granat i porzeczki czerwone.

Zadanie 15.

Do podawania porcji zupy-krem ze szparagów służy

- A. filiżanka ustawiona podstawce.
- B. bulionówka ustawiona na podstawce.
- C. kociołek do zupy zawieszony na stojaku.
- D. talerz głęboki ustawiony na talerzu płaskim.

Zadanie 16.

Jaką temperaturę powinny mieć zakąski gorące w chwili podania gościom do konsumpcji?

- A. Poniżej 45°C
- B. 45°C ÷ 50°C
- C. 50°C ÷ 60°C
- D. Powyżej 65°C

Zadanie 17.

System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli służący do zapewnienia bezpieczeństwa żywności w zakładzie gastronomicznym to

- A. CCP
- B. GHP
- C. GMP
- D. HACCP

Zadanie 18.

W dziale usługowym restauracji **nie pracuje**

- A. kelner.
- B. barman.
- C. kucharz.
- D. sommelier.

Zadanie 19.

Starszy kelner, w systemie obsługi kelnerskiej zespołów specjalistycznych, jest odpowiedzialny

- A. za przygotowywanie potraw przy stoliku konsumenckim.
- B. za nakrywanie stołu i zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji.
- C. za przygotowywanie i serwowanie napojów mieszanych na życzenie gości.
- D. za witanie gości i wskazywanie miejsc siedzących, doradzanie przy wyborze potraw.

Zadanie 20.

Goście zamówili w restauracji: duszone małże w sosie cytrynowym, pieczywo i masło, wino białe i wodę. Kelner, podczas obsługi gości, w pierwszej kolejności powinien podać

- A. wodę.
- B. wino białe.
- C. pieczywo i masło.
- D. duszone małże w sosie cytrynowym.

Zadanie 21.

Talerzyk z porcją gruszek w occie, jako dodatek owocowy do dania zasadniczego kelner powinien podać

- A. z lewej strony gościa i ustawić po lewej stronie nakrycia.
- B. z lewej strony gościa i ustawić po prawej stronie nakrycia.
- C. z prawej strony gościa i ustawić po lewej stronie nakrycia.
- D. z prawej strony gościa i ustawić po prawej stronie nakrycia.

Zadanie 22.

Kelner uzupełni nakrycie talerzykiem na odpadki, gdy gość zamówi

- A. spaghetti z sosem bolognese.
- B. karkówkę pieczoną w kapuście.
- C. żeberka duszone w sosie własnym.
- D. filet z dorsza zapiekany w sosie pomidorowym.

Zadanie 23.

Kelner podczas wykonywania prac obsługowych przy stole zawsze z prawej strony gościa

- A. serwuje wina z oryginalnej butelki.
- B. nalewa zupę z wazy do głębokiego talerza.
- C. uzupełnia nakrycie talerzykiem do pieczywa.
- D. podaje porcję surówki do dania zasadniczego.

Zadanie 24.

Jeśli restauracja planuje na stałe wprowadzić ofertę potraw i napojów dla dzieci, to powinna opracować kartę

- A. dnia.
- B. specjalną.
- C. standardową.
- D. okolicznościową.

Zadanie 25.

Gościom preferującym desery gorące należy polecać

- A. suflet czekoladowy.
- B. sałatkę owocową.
- C. sorbet malinowy.
- D. panna cottę.

Zadanie 26.

Osobie stosującej dietę bezglutenową na deser kelner poleci

- A. tiramisu.
- B. jabłko w cieście francuskim.
- C. galaretkę z owocami i bitą śmietaną.
- D. szarlotkę na ciepło z lodami waniliowymi.

Zadanie 27.

Kartę menu restauracji wdrażającej program promujący potrawy kuchni rosyjskiej należy uzupełnić

- A. sałatką ziemniaczaną.
- B. curry z kurczaka.
- C. ratatouille.
- D. blinami.

Zadanie 28.

Wina czerwone wytrawne można proponować gościom

- A. do śledzia po balatońsku.
- B. do kaczki pieczonej z jabłkami.
- C. do pstrąga pieczonego w ziołach.
- D. do roladek drobiowych z jarzynami.

Zadanie 29.

Krokiety z kapustą i grzybami, jako dodatek gorący, można polecić gościom

- A. do zupy gulaszowej.
- B. do kremu z brokułów.
- C. do zupy pieczarkowej.
- D. do barszczu czerwonego.

Zadanie 30.

Do nakrycia stołu o średnicy 140 cm należy przygotować obrus o średnicy

- A. 160 cm
- B. 170 cm
- C. 200 cm
- D. 260 cm

Zadanie 31.

Podkładka pod obrus układana bezpośrednio na blacie stołu to

- A. napperon.
- B. skirting.
- C. molton.
- D. laufer.

Zadanie 32.

Na półmiskach platerowanych **nie należy** podawać

- A. wędlin i mięs pieczonych.
- B. jaj nadziewanych łososiem.
- C. rolady z kurczaka z pistacjami.
- D. łososia wędzonego z oliwkami.

Zadanie 33.

Szczypce przedstawione na zdjęciu służą do serwowania

- A. ryb.
- B. pieczywa.
- C. makaronu.
- D. szparagów.



Zadanie 34.

Który element zastawy stołowej kelner ustawi z lewej strony nakrycia gościa?

- A. Goblet.
- B. Talerzyk z sałatą.
- C. Sztućce deserowe.
- D. Filiżankę na podstawce.

Zadanie 35.

Na którym zdjęciu przedstawiono prawidłowo ułożone sztuczce do konsumpcji szarlotki na gorąco z lodami?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 36.

Kelner stosując metodę francuską obsługi gości przy stole powinien

- A. przynosić potrawy do stolika dostawczego, porcjować je i dekorować w obecności gości.
- B. prezentować, stojąc z lewej strony gościa, potrawy na półmiskach i serwować je na talerz.
- C. przynosić półmiski z potrawami i ustawiać je na stole do samodzielnego pobierania przez gości.
- D. prezentować potrawy na półmisku i podawać do samodzielnego pobierania przez gości, stojąc z ich prawej strony.

Zadanie 37.

Do którego menu przygotowano nakrycie przedstawione na zdjęciu?



	Potrawa	Dodatki
A.	Pstrąg z sosem chrzanowym Krem z brokułów Łosoś saute Tort czekoladowy	Pieczywo, masło Grzanki Ziemniaki i warzywa z wody
B.	Mozarella z pomidorami Krem z brokułów Łosoś saute Lody z bitą śmietaną	Pieczywo, oliwa Grzanki Ziemniaki i warzywa z wody
C.	Mozarella z pomidorami Krem z brokułów Sznycel cielęcy po wiedeńsku Tort czekoladowy	Pieczywo, oliwa Grzanki Ziemniaki i warzywa z wody
D.	Mozarella z pomidorami Krem z brokułów Sznycel cielęcy po wiedeńsku Lody z bitą śmietaną	Pieczywo, oliwa Grzanki Ziemniaki i warzywa z wody

Zadanie 38.

Restauracja przyjęła zamówienie na zorganizowanie przyjęcia zasiadanego dla 30 osób. Którą metodę obsługi gości należy zaplanować, by zgodnie z życzeniem klienta każdy uczestnik przyjęcia otrzymał wyporcjowane potrawy i napoje?

- A. Rosyjską.
- B. Angielską.
- C. Francuską.
- D. Niemiecką.

Zadanie 39.

Którą czynność serwisu wykonał kelner, jeśli w obecności gości, pokroił na koźle pieczoną szynkę wieprzową z nogą?

- A. Filetowanie.
- B. Kupażowanie.
- C. Tranżerowanie.
- D. Flambirowanie.

Zadanie 40.

Wypełniona przez gościa karta zawieszona na kłamce pokoju hotelowego dotyczy zamówienia

- A. śniadania w pokoju gościa.
- B. śniadania bufetowego.
- C. lunchu biznesowego.
- D. obiadu a'la carte.