


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-15.08**

 Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

 Numer zadania: **01**
Wypełnia egzaminator

 Kod ośrodka –

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

 Godzina rozpoczęcia egzaminu :

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. Karty zamówień gościa A i B - zapisane:

1	W zamówieniu gościa A: terrina rybna – pieczywo pszenne, masło									
2	W zamówieniu gościa A: barszcz czerwony czysty – pasztecik z mięsem z ciasta francuskiego lub krokiet z kapustą i grzybami									
3	W zamówieniu gościa A: kawa espresso – cukier									
4	W zamówieniu gościa B: carpaccio z łososia – pieczywo pszenne, masło lub oliwa									
5	W zamówieniu gościa B: krem z dyni – grzanki czosnkowe lub groszek ptysiowy									
6	W zamówieniu gościa B: herbata po rosyjsku – konfitura malinowa, rum									

Rezultat 2. Stół nakryty białą stołową

1	Stół nakryty obrusem z zachowaniem równych „zwisów” z każdej strony									
2	Serwetki płócienne złożone w dowolny dekoracyjny sposób ustawione na środku nakrycia									
3	Na środku stołu ustawiony menaż									

Rezultat 3. Pierwsze nakrycie dla gościa A zgodnie z zamówieniem										
1	Po lewej stronie ułożone sztucze w kolejności od środka nakrycia: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni									
2	Po prawej stronie ułożone sztucze w kolejności od środka nakrycia: nóż stołowy duży, nóż stołowy średni									
3	Widelczyk do ciasta i łyżeczka deserowa lub widelec stołowy średni i łyżka stołowa średnia, ułożone nad serwetką									
4	Łyżeczka deserowa ułożona nad widelczykiem do ciasta, trzonkiem skierowanym w prawą stronę									
5	Nóż do masła ułożony na talerzyku do pieczywa									
6	Kieliszek do wina czerwonego i goblet do wody ustawione po prawej stronie nakrycia									
7	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym									
Rezultat 4. Pierwsze nakrycie dla gościa B zgodnie z zamówieniem										
1	Talerzyk do pieczywa ustawiony po lewej stronie nakrycia									
2	Jeśli zdający zapisał masło jako dodatek do carpaccio, to nóż do masła powinien być ułożony na talerzyku do pieczywa, jeśli zdający zapisał oliwę – nie powinien być ułożony nóż do masła na talerzyku do pieczywa									
3	Kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym dużym									
4	Widelczyk do ciasta ułożony nad serwetką, trzonkiem w prawą stronę									
5	Nieustawione naczynia do konsumpcji napoju gorącego									
6	Sztucze ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu, ok. 1÷1,5 cm									
7	Elementy nakrycia czyste, bez zacieków									

Rezultat 5. Koktajl truskawkowo-bananowy									
1	Dwie porcje koktajlu ustawione na tacy kelnerskiej								
2	Koktajl podany w kieliszkach do koktajli								
3	Naczynia do koktajlu czyste, bez zacieków								
4	Składniki warstwy bananowej dobrze zmiksowane – bez grudek i większych kawałków liści mięty								
5	Składniki warstwy truskawkowej dobrze zmiksowane – bez większych kawałków truskawek								
6	Wyraźne 2 warstwy koktajlu: dolna warstwa – bananowa, górna warstwa – truskawkowa								
7	Koktajl udekorowany								
8	Smak warstwy bananowej lekko kwaśny z wyczuwalną nutą mięty								
9	Smak warstwy truskawkowej typowy dla użytych składników, lekko słodki								
Rezultat 6. Zapotrzebowanie na surowce – zapisane wartości:									
1	W kolumnie na 1 porcję: warstwa bananowa – jogurt naturalny – 100 g, banan – 1 szt. lub 200 g, sok z cytryny – 5 ml, liść mięty – 3 szt.								
2	W kolumnie na 1 porcję: warstwa truskawkowa – jogurt naturalny – 100 g, truskawki – 60 g, cukier – 7 g								
3	W kolumnie na 5 porcji: warstwa bananowa – jogurt naturalny – 500 g, banan – 5 szt. lub 1 000 g, sok z cytryny – 25 ml, liść mięty – 15 szt.								
4	W kolumnie na 5 porcji: warstwa truskawkowa – jogurt naturalny – 500 g, truskawki – 300 g, cukier – 35 g								

Przebieg 1. Przebieg pracy w czasie nakrywania stołu – zdający:

1	Tacę przynosił w lewej dłoni, zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią (uwaga: przy zdających leworęcznych – odwrotnie)																		
2	Przy wykładaniu sztućców na stół konsumencki zdający poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara																		
3	Wykorzystał tacę do przenoszenia zastawy stołowej i nie stawiał jej na stole gości																		

Przebieg 2. Wykonanie koktajlu truskawkowo-bananowego – zdający:

1	Umył ręce przed sporządzeniem koktajlu																		
2	Przeprowadził obróbkę wstępną owoców i mięty																		
3	Obsługiwał blender elektryczny zgodnie z zasadami bezpieczeństwa																		
4	Umył kielich blendera po wykonaniu pierwszej warstwy koktajlu																		
5	Uporządkował stanowisko, na którym sporządzał koktajl																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis