

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

**T.09-X-16.05**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**CZEŚĆ PISEMNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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.**

Dobrej jakości śmietanka, o zawartości 30% tłuszczu, **nie powinna** mieć

- A. barwy kremowej.
- B. smaku kwaśnego.
- C. powierzchni gładkiej.
- D. konsystencji zawieszistej.

**Zadanie 2.**

Dojrzały ser podpuszczkowy przedstawiony na zdjęciu to

- A. włoska mozzarella.
- B. twardy parmezan.
- C. twardy ementaler.
- D. grecka feta.

**Zadanie 3.**

Na podstawie danych przedstawionych w tabeli określ warunki przechowywania dojrzałego wina czerwonego w butelkach zamkniętych naturalnymi korkami.

	Temperatura	Pozycja przechowywania butelki z winem czerwonym	Pomieszczenie
A.	4°C	stojąca	jasne ze stałą temperaturą
B.	od 1°C do 5°C	pochylona pod kątem 45°	ciemne, ogrzewane co drugi dzień, zmiana temperatury $\pm 5^{\circ}\text{C}$
C.	12°C	leżąca	ciemne ze stałą temperaturą
D.	od 18°C do 25°C	stojąca	jasne, chłodzone co drugi dzień, zmiana temperatury $\pm 5^{\circ}\text{C}$

**Zadanie 4.**

Oliwę z oliwek przechowuje się w temperaturze

- A. 0°C
- B. 5°C
- C. 15°C
- D. 25°C

**Zadanie 5.**

W lodówce **nie należy** przechowywać

- A. malin.
- B. borówek.
- C. bananów.
- D. truskawek.

**Zadanie 6.**

Aby otrzymać jaja mollet (półtwarde) należy

- A. wybić jaja do szklanki i szklankę wstawić do wrzącej wody.
- B. wybić jaja na talerzyk i delikatnie zsunąć do wrzącej wody.
- C. włożyć jaja do wrzącej wody i gotować 8-10 minut.
- D. włożyć jaja do wrzącej wody i gotować 4-5 minut.

**Zadanie 7.**

Którą obróbkę cieplną zastosowano do półproduktu przedstawionego na zdjęciu?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Pieczenie.
- D. Gotowanie.

**Zadanie 8.**

Który sos sporządza się ze składników zamieszczonych w wykazie?

- A. Ravigot.
- B. Tatarski.
- C. Winegret.
- D. Cumberland.

Wykaz składników
olej ocet winny pieprz sól

**Zadanie 9.**

Do sporządzenia nadzienia po polsku do drobiu należy użyć: jaj, mleka, czerstwej bułki, masła, natki pietruszki, przypraw

- A. i cynaderek.
- B. i żołądków cielęcych.
- C. i wątróbek drobiowych.
- D. i ozorków wieprzowych.

**Zadanie 10.**

Który dodatek należy zastosować do espresso, aby otrzymać kawę cappuccino?

- A. Śmietankę podgrzaną.
- B. Lody czekoladowe.
- C. Mleko spienione.
- D. Kakao gorące.

### Zadanie 11.

Wskaż urządzenie, które stosuje się do grillowania papryki.



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 12.

Przedstawione na zdjęciu naczynie żaroodporne należy wykorzystać do sporządzania

- A. sosu beszamelowego.
- B. sosu holenderskiego.
- C. lasagne.
- D. pizzy.



### Zadanie 13.

Nóż przedstawiony na zdjęciu przygotowano do krojenia

- A. serów.
- B. wędlin.
- C. owoców.
- D. pieczywa.





**Zadanie 14.**

W jakich warunkach należy rozmrażać mięso?

	Sposób rozmrażania	Temperatura rozmrażania
A.	wolno	0÷4°C
B.	wolno	8÷12°C
C.	szybko	15÷19°C
D.	szybko	21÷25°C

**Zadanie 15.**

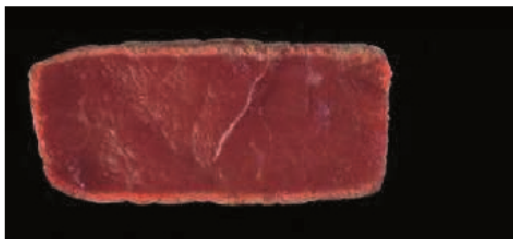
Potrawa sporządzana na podstawie zamieszczonego normatywu to nadziewane boczkiem wędzonym

- A. pyzy.
- B. uszka.
- C. knedle.
- D. pierogi.

Normatyw surowcowy na 5 porcji	
Składniki ciasta	Składniki nadzienia
1 400 g ziemniaków surowych 700 g ziemniaków gotowanych 120 g mąki pszennej sól	300 g wędzonego boczku

**Zadanie 16.**

Prawidłowo sporządzony stek medium rare (średnio-krwisty) przedstawiono na zdjęciu



A.



B.



C.



D.

**Zadanie 17.**

W szklance przedstawionej na zdjęciu należy serwować napoje typu

- A. hot drinks
- B. soft drinks.
- C. long drinks.
- D. short drinks.



**Zadanie 18.**

Temperatura serwowanego carpaccio powinna wynosić

- A. 0°C
- B. około 4°C
- C. 25°C
- D. około 55°C

**Zadanie 19.**

Który zestaw zawiera oznaczenia systemów gwarantujących wysoką jakość żywności i bezpieczeństwo dla konsumenta?

- A. GHP, PLU, VSOP
- B. GMP, PLU, VSOP
- C. GMP, GHP, HACCP
- D. PLU, VSOP, HACCP

**Zadanie 20.**

Jeśli ujawnionym źródłem zakażenia jest niedokładne wykonywanie obróbki termicznej podczas produkcji kotletów mielonych, to monitorowaniem należy objąć czynność

- A. mycia.
- B. mielenia.
- C. smażenia.
- D. porcjowania.

**Zadanie 21.**

Jeżeli w procesie sporządzania sorbetu z czarnej porzeczki, jako źródło zakażenia wskazano nieprawidłowe warunki przechowywania, to w planie kontroli należy przyjąć za Krytyczny Punkt Kontrolny etap

- A. dekorowania.
- B. doprawiania.
- C. miksowania.
- D. zamrażania.

**Zadanie 22.**

Który system samoobsługi wdrożył zakład gastronomiczny, jeżeli konsumenci zamówione potrawy i napoje odbierają w okienku?

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

**Zadanie 23.**

Wskaż cechę osobową niepożądaną u kelnera.

- A. Odpowiedzialność.
- B. Komunikatywność.
- C. Wytrwałość.
- D. Arogancja.

**Zadanie 24.**

Gość zamówił zupę, zakąskę zimną z dodatkami i kawę. Kelner powinien w pierwszej kolejności podać

- A. dodatki do zakąski.
- B. zakąskę zimną.
- C. zupę.
- D. kawę.

**Zadanie 25.**

Jeśli zaplanowano serwis francuski pełny do podania dania głównego złożonego z ziemniaków w klarowanym maśle, purée z selera i steku z łososia, to kelner na talerz gościa powinien przełożyć składniki dania, zachowując następującą kolejność:

- A. ziemniaki w klarowanym maśle, purée z selera, stek z łososia.
- B. ziemniaki w klarowanym maśle, stek z łososia, purée z selera.
- C. stek z łososia, ziemniaki w klarowanym maśle, purée z selera.
- D. purée z selera, ziemniaki w klarowanym maśle, stek z łososia.

**Zadanie 26.**

Tacę okrągłą z kieliszkami należy prznosić

- A. na odwróconej prawej dłoni i przedramieniu.
- B. przed sobą na odwróconej do góry lewej dłoni.
- C. przed sobą na odwróconej do góry prawej dłoni.
- D. w lewej dłoni, przytrzymując ją kciukiem od góry.

**Zadanie 27.**

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 28.**

Na przyjęciu weselnym obowiązuje karta menu

- A. dnia.
- B. specjalna.
- C. standardowa.
- D. okolicznościowa.

**Zadanie 29.**

Listę win oferowanych w karcie alkoholi należy rozpocząć od grupy

- A. win wzmocnionych.
- B. win czerwonych.
- C. win różowych.
- D. win białych.

**Zadanie 30.**

Do półmiska mięs pieczonych z dziczyzny najlepiej polecać wina

- A. białe i czerwone wytrawne.
- B. białe wytrawne i półwytrawne.
- C. czerwone wytrawne i półwytrawne.
- D. czerwone półsłodkie i białe wytrawne.

**Zadanie 31.**

Które dodatki należy zaproponować do węgorza wędzonego?

- A. Pieczywo, masło i ketchup.
- B. Pieczywo, masło i sos tatarski.
- C. Pieczywo, masło i cząstkę cytryny.
- D. Pieczywo, sos tatarski i cząstkę cytryny.

**Zadanie 32.**

Gościom preferującym zupy o smaku kwaśnym należy polecić

- A. zupę cebulową.
- B. zupę consomme.
- C. krupnik polski.
- D. barszcz ukraiński.

**Zadanie 33.**

Kelner, przyjmując zamówienie od gości siedzących przy stole dwuosobowym, powinien zająć miejsce

- A. po lewej stronie gościa, który składa zamówienie jako drugi.
- B. po prawej stronie gościa, który składa zamówienie jako drugi.
- C. po lewej stronie gościa, który składa zamówienie jako pierwszy.
- D. po prawej stronie gościa, który składa zamówienie jako pierwszy.

**Zadanie 34.**

Zestaw bielizny stołowej służący do nakrycia bufetów śniadaniowych zawiera

- A. napperony, skirtingi i moltony.
- B. moltony, obrusy i napperony.
- C. obrusy, moltony i skirtingi.
- D. laufry, obrusy i moltony.



**Zadanie 35.**

Który sprzęt pomocniczy stosuje się do serwowania wina musującego?



A.



B.



C.



D.

**Zadanie 36.**

Niepełnowartościowy zestaw śniadaniowy, złożony z jaj smażonych na bekonie, bułki pszennej, masła i kawy espresso, należy uzupełnić

- A. wodą mineralną gazowaną.
- B. jogurtem naturalnym.
- C. sokiem owocowym.
- D. gorącą czekoladą.

**Zadanie 37.**

Podawanie porcji tortu na talerzu deserowym stosuje się w serwisie

- A. francuskim uproszczonym.
- B. francuskim pełnym.
- C. niemieckim.
- D. rosyjskim.

**Zadanie 38.**

Jeśli kelner, podając potrawy gościom siedzącym przy stole, porusza się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara to stosuje serwis

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

### Zadanie 39.

Nakrycie przedstawione na schemacie przygotowano na przyjęcie typu

- A. śniadanie bufetowe.
- B. obiad bufetowy.
- C. obiad zasiadany.
- D. lampka wina.



### Zadanie 40.

Zebrane naczynia po konsumpcji kelner pozostawia

- A. na wózku kelnerskim na sali konsumenckiej.
- B. na stole do resztkowania w zmywalni.
- C. na ladzie w rozdzielni kelnerskiej.
- D. w pomocniku kelnerskim.

