

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-16.08**
 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. Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów

1	Lp.1 Grupa potraw – napój bezalkoholowy lub napój bezalkoholowy zimny lub napój zimny; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – woda niegazowana; Metoda podania – wieloporcjowo lub rosyjska; Strona podania – prawa lub lewa lub nieoznaczona								
2	Lp.2 Grupa potraw – dodatek (-i) do zakąski lub dodatek (-i) do zakąski zimnej lub dodatki; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – pieczywo; Metoda podania – wieloporcjowo lub rosyjska; Strona podania – lewa lub prawa lub nieoznaczona; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – sos chrzanowy; Metoda podania – wieloporcjowo lub rosyjska; Strona podania – prawa lub lewa lub nieoznaczona								
3	Lp.3 Grupa potraw – przekąska zimna lub zakąska zimna lub zakąska; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – jajo na liściu salaty; Metoda podania – jednoporcjowo lub niemiecka; Strona podania – prawa								
4	Lp. 4 Grupa potraw – zupa; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – krem z pomidorów, grzanki; Metoda podania – jednoporcjowo lub niemiecka; Strona podania – prawa lub dla zupy – prawa, dla grzanek – lewa								
5	Lp.5 Grupa potraw – napój alkoholowy lub wino; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – wino białe wytrawne; Strona podania – prawa								
6	Lp.6 Grupa potraw – dodatek witaminowy do dania głównego lub dodatek witaminowy lub dodatek; Nazwa potrawy/dodatku/napoju zestaw surówek; Metoda podania – niemiecka; Strona podania – lewa								
7	Lp.7 Grupa potraw – danie główne; Nazwa potrawy/dodatku/napoju – kieszonki indycze ze szpinakiem i ziemniakami zapiekanyimi; Metoda podania – francuska lub z półmiska; Strona podania – lewa								
8	Lp.8 Grupa potraw – deser; Nazwa potrawy/ dodatku/napoju – mus czekoladowo-pomarańczowy; Metoda podania – jednoporcjowo lub niemiecka; Strona podania – prawa								
9	Lp.9 Grupa potraw – napój bezalkoholowy gorący lub napój gorący; Nazwa potrawy/ dodatku/napoju – kawa espresso bez dodatków lub kawa espresso; Metoda podania – jednoporcjowo; Strona podania – prawa								

Rezultat 2. Nakrycie stołu dla dwóch gości										
1	Stół nakryty moltonem i obrusem. Obrus zwisa równo z każdej strony									
2	Na stole ustawiony wazonik i mенаż z przyprawami									
3	Na środku każdego nakrycia lub na talerzyku do pieczywa złożona serwetka płócienna									
4	Po prawej stronie nakrycia ułożone sztuczce w kolejności od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni									
5	Po lewej stronie nakrycia sztuczce ułożone w kolejności od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni									
6	Po lewej stronie nakrycia ustawiony talerzyk do pieczywa									
7	Po prawej stronie nakrycia ustawione kieliszek do wina białego i goblet, nad nożem dużym ustawiony kieliszek do wina białego, goblet do wody – na zewnątrz									
8	Nie nakryto: noża do masła, filiżanek do kawy, talerzy zakąskowych									
9	Zachowano jednakowe odległości sztucców od siebie, a odległość ich od krawędzi stołu wynosi około 1,0 do 1,5 cm									
10	Elementy nakrycia czyste bez zacieków, serwetki złożone w jednakowy sposób									

Rezultat 3. Normatyw surowcowy do sporządzenia 2 porcji zakąski zimnej - jajo na liściu salaty i dodatku do zakąski - sosu chrzanowego									
1	Nazwa surowca – <i>jaja ugotowane na twardo</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 2 szt.								
2	Nazwa surowca – <i>śmietana kwaśna 18% tłuszczu</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 100 g								
3	Nazwa surowca – <i>chrzan tarty</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 20 g								
4	Nazwa surowca – <i>majonez</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 50 g								
5	Nazwa surowca – <i>sól, pieprz, cukier puder, sok z cytryny</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – <i>do smaku</i> ; Nazwa surowca – <i>liście salaty</i> ; W kolumnie ilość 2 porcje – 2 liście								
Rezultat 4. Jajo na liściu salaty i sos chrzanowy – 2 porcje									
1	Sosjerka z wyporcjowanym sosem chrzanowym bez zacieków								
2	Konsystencja sosu – składniki połączone								
3	Smak sosu typowy dla użytych składników								
4	Krawędzie talerzy z wyporcjowanymi zakąskami bez zacieków								
5	Salata nie jest mokra, nie wystaje poza krawędzie talerzy								
6	Półwki jaj ułożone na salacie								
7	Półwki jaj polane dekoracyjnie sosem chrzanowym								
8	Pieczyczo w koszyku lub na talerzu estetycznie ułożone na serwetce								

Przebieg 1. Sporządzanie 2 porcji zakąski zimnej – jajo na liściu salaty i dodatku do zakąski – sos chrzanowy *Zdający:*

1	umył ręce								
2	obrał jaja								
3	przekroił jaja								
4	połączył składniki sosu								
5	doprawił sos								
6	dokonał oceny smaku we właściwy sposób – łyżkę, którą używał do oceny smaku odłożył, nie wkładał do sosu								
7	podczas sporządzania sosu na bieżąco wykonywał prace porządkowe – segregował odpadki na organiczne i nieorganiczne								
8	stanowisko pracy uporządkował po zakończeniu sporządzania sosu – umył i odstawił narzędzia i sprzęt, których używał, na miejsce pobrania								

Przebieg 2. Podanie zakąski zimnej z dodatkami *Zdający:*

1	pieczywo podał wieloporcjowo								
2	sos podał wieloporcjowo								
3	pieczywo do zakąski ustawił przed podaniem zakąski								
4	dwie porcje zakąski podał jednocześnie								
5	zakąski podał z prawej strony każdego z gości								
6	poruszał się zgodnie ze wskazówkami zegara podczas podawania zakąsek gościom								
7	talerz z zakąską ustawił na środku nakrycia pomiędzy sztucami								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis