



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2016  
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-16.01**  
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: Danie główne Gościa 1**

1	Składnik białkowy – <i>Bryzol wołowy</i>								
2	Składnik skrobiowy – <i>Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone</i>								
3	Składnik witaminowy – <i>Surówka z kiszanej kapusty lub Surówka z czerwonej kapusty lub Buraczki zasmażane</i>								
4	Napój alkoholowy – <i>Wino czerwone wytrawne</i>								

**Rezultat 2: Danie główne Gościa 2**

1	Składnik białkowy – <i>Kotlet cielęcy z kostką</i>								
2	Składnik skrobiowy – <i>Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone</i>								
3	Składnik witaminowy – <i>Bukiet jarzyn</i>								
4	Napój alkoholowy – <i>Wino białe wytrawne</i>								


<b>Rezultat 3: Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 1</b>									
1	poz.1	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Napój bezalkoholowy</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Woda mineralna niegazowana</i>							
2	poz.2	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Dodatki do przekąski zimnej</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Pieczyno, Masło</i>							
3	poz.3	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Przekąska zimna</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Terrina z łososia z sosem cytrynowym</i>							
4	poz.4	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Zupa</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Krem z dyni z grzankami</i>							
5	poz.5	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Napój alkoholowy</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Wino czerwone wytrawne</i>							
6	poz.6	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Danie główne</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Surówka z kiszanej kapusty lub surówka z czerwonej kapusty, Bryzol wołowy, Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone</i> ; lub w kolejności <i>Bryzol wołowy, Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone, Buraczki zasmażane</i>							
7	poz.7	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Deser</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Owoce z bitą śmietanką</i>							
<b>Rezultat 4: Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 2</b>									
1	poz.1	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Napój bezalkoholowy</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Woda mineralna niegazowana</i>							
2	poz.2	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Przekąska gorąca</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Cukinia faszerowana kaszą kus-kus</i>							
3	poz.3	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Zupa</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Kapuśniak</i>							
4	poz.4	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Napój alkoholowy</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Wino białe wytrawne</i>							
5	poz.5	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Danie główne</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Kotlet cielęcy z kostką, Ziemniaki opiekane lub Ziemniaki drążone, Bukiet jarzyn</i>							
6	poz.6	Rodzaj potrawy/napoju – <i>Deser</i> ; Nazwa potrawy/napoju – <i>Owoce z bitą śmietanką</i>							


Rezultat 5: Nakrycie stołu do ustalonego menu Gościa 1 i Gościa 2										
1	Stół nakryty obrusem, zwisającym równo z każdej strony									
2	Na stole ustawiony wazonik i menaż do przypraw									
3	Nakrycie stołu oznaczone wizytówkami Gość 1 i Gość 2									
4	Gość 1 – Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży; Gość 2 – Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży									
5	Gość 1 – Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy duży; Gość 2 – Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy duży									
6	Gość 1 – Po lewej stronie nakrycia umieszczony talerzyk do pieczywa z nożem do masła									
7	Gość 2 – Po lewej stronie nakrycia <u>nie umieszczono</u> talerzyka do pieczywa z nożem do masła									
8	Gość 1 – Po prawej stronie nakrycia, nad nożami ustawiony kieliszek do wina czerwonego, goblet do wody; Gość 2 – Po prawej stronie nakrycia nad nożami ustawione: kieliszek do wina białego, goblet do wody									
9	Gość 1 i 2 – Goblety do wody ustawione jako pierwsze od prawej									
10	Gość 1 i 2 – Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu (ok. 1,0-1,5 cm). Jeżeli zdający uwzględnił łyżeczkę deserową w nakryciu nie popełnił błędu									


<b>Rezultat 6: Owoce z bitą śmietanką – 2 porcje</b>										
1	Naczynie, w którym jest serwowany deser – czyste, bez zacieków i tłustych plam									
2	Widoczna warstwa owoców pokrojonych i śmietanki, dekoracja z liści melisy lub mięty									
3	Kiwi pokrojone w kostkę									
4	Pomarańcze pokrojone w kostkę									
5	Bitą śmietankę puszystą, nie lejącą się, konsystencji jednolitej bez grudek									
6	Wielkość sporządzonych porcji deseru jest porównywalna									
<b>Przebieg 1: Sporządzanie 2 porcji deseru</b>										
1	Zdający mył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie wykonywania zadania									
2	Zdający przed obróbką właściwą umył: kiwi, pomarańcze, melisę lub miętę									
3	Zdający pokroił kiwi na desce i wyfiletował pomarańcze nożem									
4	Zdający ubijał śmietankę w misce									
5	Zdający do sporządzenia deseru wykorzystał wszystkie surowce									
6	Zdający pozostawił porządek na stanowisku: umył wykorzystywany sprzęt i narzędzia oraz odstawił na miejsce, uporządkował blat stanowiska roboczego									


**Przebieg 2: Podanie 2 porcji deseru**

1	Zdający przed podaniem deseru sprzątnął ze stołu zastawę oraz menaż																		
2	Zdający podał dwie porcje deseru w pucharkach																		
3	Zdający ustawił pucharki na talerzykach																		
4	Zdający podał do konsumpcji łyżeczkę deserową lub przesunął wcześniej ułożoną łyżeczkę deserową w prawą stronę																		
5	Zdający podał deser z prawej strony gościa																		
6	Zdający ustawił deser na środku nakrycia																		

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*