

**Arkusz zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016

**CKE** **CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**T.09-01-16.01**

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2016  
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespółowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 6 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace obsługowe w restauracji na podstawie informacji zawartych w arkuszu egzaminacyjnym.

Pracownik restauracji przyjął telefoniczne zgłoszenie rezerwacji stolika dla dwóch osób i zapisał zamówione potrawy w bloczku kelnerskim.

Dobierz, na podstawie zamówienia przyjętego od Gościa 1 oraz karty menu restauracji, dodatek skrobiowy, witaminowy oraz napój alkoholowy do dania głównego i wpisz ich nazwy do Tabeli 1 – Danie główne Gościa 1.

Dobierz, na podstawie zamówienia przyjętego od Gościa 2 oraz karty menu restauracji, dodatek skrobiowy, witaminowy oraz napój alkoholowy do dania głównego i wpisz ich nazwy do Tabeli 2 – Danie główne Gościa 2.

Ustal właściwą kolejność serwowania potraw dla obu gości, które będą podawane z zastosowaniem serwisu niemieckiego. Propozycje kolejności serwowania potraw oraz napojów: bezalkoholowego i alkoholowego zapisz w Tabeli 3 – Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 1 i w Tabeli 4 – Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 2.

Przygotuj bieliznę, zastawę stołową i nakryj stół do ustalonego menu Gościa 1 i Gościa 2. Miejsca gości oznacz wizytówkami – Gość 1 i Gość 2. Do nakrycia stołu wykorzystaj bieliznę stołową, zastawę stołową, menaż i wazonik.

Sporządź 2 porcje deseru owoce z bitą śmietanką zgodnie z przepisem zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym. Sporządzony deser podaj gościom do nakrytego stołu. Przed podaniem deseru uporządkuj nakrycia gości.

**Uwaga: Zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu ZN gotowość serwowania deseru.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś deser pozostaw uporządkowane. Po wykonaniu zadania, sporządzoną dokumentację pozostaw na nakrytym stole.

### Zamówienie przyjęte od gości

#### Bloczek kelnerski

Gość 1	Gość 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terrina z łososia z sosem cytrynowym</li> <li>• Woda mineralna niegazowana</li> <li>• Krem z dyni z grzankami</li> <li>• Owoce z bitą śmietanką</li> <li>• Bryzol wołowy</li> <li>• Pieczywo</li> <li>• Masło</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cukinia faszerowana kaszą kus-kus</li> <li>• Woda mineralna niegazowana</li> <li>• Owoce z bitą śmietanką</li> <li>• Kotlet cielęcy z kostką</li> <li>• Kapuśniak</li> </ul>

**Fragment Karty menu restauracji**

<b>Dodatki skrobiowe</b>	Ziemniaki opiekane Ziemniaki drążone Kluski kładzione Kasza gryczana
<b>Dodatki witaminowe</b>	Surówka z kiszanej kapusty Surówka z czerwonej kapusty Buraczki zasmażane Bukiet jarzyn
<b>Napoje alkoholowe</b>	Wino białe wytrawne Wino białe deserowe Wino czerwone wytrawne Wino czerwone deserowe

**Przepis – owoce z bitą śmietanką**

<b>Ilość surowców na 2 porcje</b>	<b>Sposób wykonania</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– śmietanka o zawartości tłuszczu 30% – 150 ml</li> <li>– kiwi 2 szt.</li> <li>– pomarańcze 2 szt.</li> <li>– cukier puder 20 g</li> <li>– melisa lub mięta – 8-10 listków</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– przygotować naczynia szklane do podania deseru;</li> <li>– owoce umyć, obrać;</li> <li>– kiwi pokroić w kostkę;</li> <li>– pomarańcze wyfiletować, filety pokroić w kostkę;</li> <li>– świeże zioła umyć, wysuszyć - wykorzystać do dekoracji deseru, można też część ziół wymieszać z ubitą śmietanką;</li> <li>– śmietankę ubić, pod koniec ubijania dodać cukier puder;</li> <li>– do przygotowanych naczyń przełożyć owoce i przykryć warstwą bitej śmietanki, udekorować listkami melisy lub mięty.</li> </ul>

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania 180 minut.**

**Ocenię podlegać będzie 6 rezultatów:**

- Danie główne Gościa 1;
- Danie główne Gościa 2;
- Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 1;
- Kolejność serwowania potraw do ustalonego menu – Gość 2;
- nakrycie stołu do ustalonego menu Gościa 1 i Gościa 2;
- owoce z bitą śmietanką – 2 porcje

oraz

przebieg sporządzania 2 porcji deseru oraz podania 2 porcji deseru.

**Tabela 1.****Danie główne Gościa 1**

<b>Nazwa składnika dania głównego i napojów</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju</b>
Składnik białkowy	
Składnik skrobiowy	
Składnik witaminowy	
Napój alkoholowy	

**Tabela 2.****Danie główne Gościa 2**

<b>Nazwa składnika dania głównego i napojów</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju</b>
Składnik białkowy	
Składnik skrobiowy	
Składnik witaminowy	
Napój alkoholowy	

**Tabela 3.****Kolejność serwowania potraw ustalonego menu – Gość 1**

<b>Lp.</b>	<b>Rodzaj potrawy/napoju</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju</b>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

**Tabela 4.****Kolejność serwowania potraw ustalonego menu – Gość 2**

<b>Lp.</b>	<b>Rodzaj potrawy/napoju</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju</b>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		