

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-17.06**
 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. Karta zamówienia dla gościa 1

1	Napój bezalkoholowy wpisane – <i>woda niegazowana</i>									
2	Dodatek do zupy: krem z zielonego groszku wpisane – <i>grzanki zielone</i>									
3	Napój alkoholowy do dania głównego wpisane – <i>wino białe wytrawne</i>									
4	Dodatek witaminowy do dania głównego: filet z łososia, ziemniaki pieczone wpisane – <i>warzywa grillowane</i>									

Rezultat 2. Karta zamówienia dla gościa 2

1	Napój bezalkoholowy wpisane – <i>woda niegazowana</i>									
2	Napój alkoholowy do dania głównego wpisane – <i>piwo jasne</i>									
3	Dodatek witaminowy do dania głównego: golonka pieczona, ziemniaki z wody wpisane – <i>kapusta zasmażana</i>									

Rezultat 3. Karta zamówienia dla gościa 3

1	Napój bezalkoholowy wpisane – <i>woda niegazowana</i>									
2	Dodatek do zupy: barszcz czysty wpisane – <i>pasztecik z ciasta francuskiego lub diablotka</i>									
3	Dodatek witaminowy do dania głównego: kotlet de volaille, frytki wpisane – <i>surówka z marchewki lub warzywa grillowane</i>									

Rezultat 4. Stół nakryty białą stołową									
1	Stół nakryty moltonem, obrusem o równych zwisach z każdej strony								
2	Serwetki położone po lewej stronie lub pomiędzy sztućcami lub po prawej stronie nakrycia gościa 1, gościa 2, gościa 3								
3	Na stole ustawiony wazonik i menaż do przypraw, nakrycia stołu oznaczone wizytówkami: Gość 1, Gość 2, Gość 3								
Rezultat 5. Nakrycie stołu do zamówienia dla trzech gości									
1	Po prawej stronie nakrycia: – Gość 1 ułożone kolejno (od zewnątrz): łyżka stołowa średnia, nóż do ryb – Gość 2 ułożone kolejno (od zewnątrz): łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży – Gość 3 ułożone kolejno (od zewnątrz): łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży								
2	Po lewej stronie nakrycia: – Gość 1 ułożony: widelec do ryb – Gość 2 ułożony: widelec stołowy duży – Gość 3 ułożony: widelec stołowy duży								
3	Sztućce ułożone ok. 1,5 cm od krawędzi stołu, ostrza noży skierowane w lewą stronę								
4	Po prawej stronie nakrycia Gość 1 nad nożem ustawiony kieliszek do wina białego; na zewnątrz goblet do wody lub szklanka /tumbler								
5	Po prawej stronie nakrycia Gość 2 nad nożem ustawiony pokal do piwa; na zewnątrz goblet do wody lub szklanka /tumbler								
6	po prawej stronie nakrycia Gość 3 nad nożem ustawiony goblet do wody lub szklanka /tumbler								

Rezultat 6. Sałatka owocowa – trzy porcje

1	Naczynia do deseru są czyste, bez zacieków i plam								
2	Porcje nie różnią się wielkością								
3	Sałatka udekorowana listkami mięty								
4	Owoce pokrojone: truskawki i winogrona na połówki, jabłko i gruszka w kostkę								
5	Smak sałatki charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, niezbyt kwaśny								

Przebieg 1. Sporządzenie trzech porcji sałatki owocowej*Zdający:*

1	umył ręce przed rozpoczęciem pracy								
2	umył owoce i mięte, a następnie osuszył je na ręczniku								
3	usunął szypułki z truskawek								
4	usunął pestki z przekrojonych winogron								
5	obrał jabłko i gruszkę, wykroił gniazda nasienne								
6	wycisnął sok z połówki cytryny, przygotował zalewę z miodu i soku z cytryny i zalał nią rozdrobnione owoce								
7	przełożył sałatkę do przygotowanych naczyń								
8	kroił owoce na zielonej desce, do sporządzenia sałatki owocowej wykorzystał wszystkie surowce								
9	mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował blat stanowiska roboczego po zakończeniu pracy								
10	segregował odpadki na organiczne i nieorganiczne								

Przebieg 2. Podanie trzech porcji sałatki owocowej

Zdający:

1	przed podaniem sałatki owocowej zebrał na tacę ze stołu sztućce oraz menaż																			
2	podał trzy porcje sałatki owocowej w salaterkach ustawionych na podstawce lub w pucharkach szklanych ustawionych na podstawce																			
3	ustawił salaterki lub pucharki na talerzykach wyłożonych serwetką																			
4	ułożył łyżkę deserową na talerzyku przy naczyniu z sałatką owocową lub przesunął wcześniej ułożoną łyżkę deserową w prawą stronę																			
5	trzy porcje sałatki owocowej podał z prawej strony każdemu z gości																			
6	ustawił sałatki owocowe na środku nakryć																			

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis