

**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.09-01-17.06

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZEŚĆ 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 zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 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 związane z realizacją przyjętego zamówienia.

Pracownik restauracji przyjął telefoniczną rezerwację stolika dla trzech osób na obiad.

Zamówienie

Gość 1.	Gość 2.	Gość 3.
Krem z zielonego groszku Filet z łososia Ziemniaki pieczone Sałatka owocowa	Żurek z jajkiem Golonka pieczona Ziemniaki z wody Sałatka owocowa	Barszcz czysty Kotlet de volaille Frytki Sałatka owocowa

Dobierz dodatki do dań głównych i napoje bezalkoholowe do złożonego zamówienia dla trzech gości, korzystając z zamieszczonego zamówienia oraz karty menu restauracji. Zaproponuj dodatki do zup zamówionych dla Gościa 1 i Gościa 3 oraz napoje alkoholowe do dań głównych dla Gościa 1 i Gościa 2. Zaproponowane dodatki i napoje zapisz odpowiednio w kartach zamówień Gość 1, Gość 2 i Gość 3. Karty zamówień do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Nakryj stół moltonem i obrusem. Oznacz na stole wizytówkami miejsca przeznaczone dla gości – Gość 1, Gość 2, Gość 3. Przygotuj nakrycie stołu dla trzech gości do ustalonego menu obiadu. Złóż serwetki w dowolny sposób i połóż w nakryciach. Na przygotowanym dla gości stole ustaw menaż do przypraw i wazonik.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki przygotowanie nakrycia stołu.

Sporządź trzy porcje deseru – sałatki owocowej, zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem sporządzenia. Surowce niezbędne do sporządzenia sałatki znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym i w lodówce.

Dobierz zastawę stołową do podania gościom deseru. Na przygotowanym stanowisku egzaminacyjnym znajdują się oprócz surowców, narzędzia i sprzęt niezbędne do sporządzenia deseru.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia trzech porcji deseru.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpadki na organiczne i nieorganiczne.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania deseru.

Uporządkuj nakrycia gości, a następnie podaj trzy porcje sporządzonego deseru. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś deser, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce, z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Karta menu restauracji (fragment)

Dodatki do zup	<ul style="list-style-type: none"> - Diablotka - Pasztecik z ciasta francuskiego - Grzanki ziołowe - Pieczywo
Dodatki witaminowe do dania głównego	<ul style="list-style-type: none"> - Kapusta zasmażana - Surówka z marchewki - Buraczki zasmażane - Warzywa grillowane
Napoje alkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> - Wino białe wytrawne - Whisky - Piwo jasne
Napoje bezalkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> - Woda niegazowana - Sok bananowy - Sok truskawkowy

Normatyw surowcowy i sposób sporządzenia sałatki owocowej

Normatyw surowcowy na trzy porcje sałatki owocowej		Opis sporządzenia sałatki
truskawki	200 g	<ul style="list-style-type: none"> - umyć owoce i miętę, a następnie osuszyć je na ręczniku; - usunąć szypułki z truskawek; - przekroić na połowę truskawki; - przekroić na połowę winogrona i usunąć pestki; - jabłko i gruszkę obrać, a następnie wykroić gniazda nasienne; - jabłko i gruszkę pokroić w kostkę; - wycisnąć sok z połówki cytryny; - przygotować zalewę z miodu i soku z cytryny; - zalać zalewą rozdrobnione owoce; - przełożyć sałatkę do przygotowanych naczyń; - udekorować sałatkę listkami mięty.
jabłko	1 szt. (150 g)	
gruszka	1 szt. (150 g)	
winogrona białe	50 g	
winogrona ciemne	50 g	
miód	15 ml	
cytryna	$\frac{1}{2}$ szt.	
mięta	do dekoracji	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenić będąc będzie 6 rezultatów:

- karta zamówienia dla gościa 1,
- karta zamówienia dla gościa 2,
- karta zamówienia dla gościa 3,
- stół nakryty białą stołową,
- nakrycie stołu do zamówienia dla trzech gości,
- sałatka owocowa – trzy porcje

oraz

przebieg sporządzenia trzech porcji sałatki owocowej oraz jej podania.

Karta zamówienia dla gościa 1

Potrawa/Napój	Proponowany dodatek/napój
Napój bezalkoholowy	
Zupa	Krem z zielonego groszku
Dodatek do zupy	
Napój alkoholowy do dania głównego	
Danie główne (bez dodatku witaminowego)	
Dodatek witaminowy do dania głównego	
Deser	Salatka owocowa

Karta zamówienia dla gościa 2

Potrawa/Napój	Proponowany dodatek/napój
Napój bezalkoholowy	
Zupa	Żurek z jajkiem
Napój alkoholowy do dania głównego	
Danie główne (bez dodatku witaminowego)	
Dodatek witaminowy do dania głównego	
Deser	Salatka owocowa

Karta zamówienia dla gościa 3

Potrawa/Napój	Proponowany dodatek/napój
Napój bezalkoholowy	
Zupa	Barszcz czysty
Dodatek do zupy	
Danie główne (bez dodatku witaminowego)	
Dodatek witaminowy do dania głównego	
Deser	Salatka owocowa