

**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.09-01-17.01**  
 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


*Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli  
nie spełnił*

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

**Rezultat 1. Karta zamówienia dla dziecka**

1	Napój bezalkoholowy: sok jabłkowy																			
2	Filet z kurczaka panierowanego w sezamie: ziemniaki z wody lub frytki																			
3	Filet z kurczaka panierowanego w sezamie: marchewka glazurowana																			

**Rezultat 2. Karta zamówienia dla kobiety**

1	Sandacz duszony w sosie kurkowym: ziemniaki z wody																			
2	Sandacz duszony w sosie kurkowym: surówka z kiszonej kapusty lub marchewka glazurowana																			
3	Napój gorący: kawa espresso																			

**Rezultat 3. Stół nakryty białą stołową**

1	Stół nakryty moltonem																			
2	Stół nakryty obrusem o równych zwisach, obrus położony na prawą stronę																			
3	Na obrusie położony napperon																			
4	Serwetki dla gości położone po lewej stronie nakrycia lub na obrusie pomiędzy sztućcami lub po prawej stronie nakrycia																			


<b>Rezultat 4. Nakrycie stołu do zamówienia dla dziecka</b>									
1	Po prawej stronie nakrycia ułożone od zewnątrz: nóż średni i nóż stołowy duży								
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone od zewnątrz: widelec średni i widelec stołowy duży								
3	Po lewej stronie nakrycia ustawiony talerzyk do pieczywa								
4	Ostrza noży skierowane w lewą stronę								
5	Szklanka do soku ustawiona po prawej stronie nad nożami								
6	Nad nakryciem ułożona łyżka deserowa								
<b>Rezultat 5. Nakrycie stołu do zamówienia dla kobiety</b>									
1	Po prawej stronie nakrycia ułożone od zewnątrz: nóż średni i nóż do ryby								
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone od zewnątrz: widelec średni i widelec do ryby								
3	Goblet do wody ustawiony po prawej stronie nakrycia								
4	Nad nakryciem ułożony widelec do ciasta lub widelec deserowy trzonkiem skierowany w prawą stronę lub łyżka deserowa trzonkiem skierowana w prawą stronę, a pod nią widelec deserowy trzonkiem skierowany w lewą stronę								


<b>Rezultat 6. Sałatka grecka – 2 porcje</b>										
1	Porwane liście sałaty ułożone na talerzu									
2	Półplastry ogórka ułożone równomiernie na liściach sałaty									
3	Kostki pomidora ułożone równomiernie na liściach sałaty									
4	Półkrążki cebuli ułożone równomiernie na liściach sałaty									
5	Sałatka z dodanymi oliwkami posypana serem feta									
6	Całość sałatki polana oliwą wymieszaną z oregano									
7	Smak sałatki charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słony									
<b>Przebieg 1. Sporządzenie 2 porcji sałatki greckiej</b>										
Zdający:										
1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy									
2	wymieszał oliwę z oregano									
3	umył warzywa									
4	obrał ogórek i cebulę									
5	pokroił warzywa na desce									
6	ułożył składniki sałatki tak, aby nie wystawały za brzeg talerza									
7	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, odstawiał czyste i suche naczynia na miejsce									
8	segregował odpadki na organiczne i nieorganiczne									


**Przebieg 2. Podanie 2 porcji salatkii greckiej z pieczywem**

Zdający:

1	podał pieczywo przed podaniem dwóch porcji przystawki																			
2	podszedł do stołu z dwiema porcjami przystawki																			
3	podał przystawkę w pierwszej kolejności dziecku																			
4	podał przystawki z prawej strony gości																			
5	ustawił przystawki na środku nakrycia między sztućcami																			
6	podał przystawki na talerzach zakąskowych																			

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*