

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-18.06**
 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 Kobiety

1	napój bezalkoholowy – wpisane – woda																		
2	dodatki do zakąski zimnej – wpisane – <i>pieczywo, masło</i>																		
3	zakąska zimna - wpisane – <i>mix salat z serem pleśniowym</i>																		
4	zupa - wpisane – <i>krem ze szparagów z grzankami</i>																		
5	wino do dania głównego – wpisane – <i>Chianti</i>																		
6	danie główne – wpisane – <i>kaczka pieczona podana z sosem wiśniowo-morelowym, gnocchi</i>																		
7	deser – wpisane – <i>panna cotta waniliowa</i>																		

Rezultat 2. Karta zamówienia Mężczyzny

1	napój bezalkoholowy – wpisane – woda																		
2	dodatki do zakąski zimnej – wpisane – <i>pieczywo</i>																		
3	zakąska zimna – wpisane – <i>mix salat z serem pleśniowym</i>																		
4	zakąska gorąca – wpisane – <i>krewetki tygrysie smażone na maśle z czosnkiem i winem, podane z pikantnym dipem i chrupiącą bagietką z mozzarellą</i>																		
5	zupa - wpisane – <i>grzybowa z lazankami</i>																		
6	wino do dania głównego - wpisane – <i>Chianti</i>																		
7	danie główne - wpisane – <i>dziczyzna w sosie jałowcowym z rozmarynem i kluskami śląskimi</i>																		
8	deser – wpisane – <i>panna cotta waniliowa</i>																		

Rezultat 3. Stół nakryty bielizną stołową									
1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu								
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę								
3	napperon rozłożony na obrusie								
4	serwetki płócienne ułożone pomiędzy sztućcami lub po lewej stronie, lub po prawej stronie nakryć								
5	serwetki płócienne ułożone w nakryciach zachowują sposób formowania, nie różnią się kształtem, wysokością i szerokością								
Rezultat 4. Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę									
1	po lewej stronie nakrycia ułożone od strony talerza: widelec stołowy duży i widelec stołowy średni								
2	po prawej stronie nakrycia ułożone od strony talerza: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia i nóż stołowy średni								
3	kieliszek do wina ustawiony nad nożem dużym stołowym, goblet do wody ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina								
4	po lewej stronie nakrycia umieszczony na talerzyku do pieczywa nóż do masła								
5	nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa trzonkiem skierowana w prawą stronę								
6	elementy nakrycia czyste, bez zacieków								
7	nakrycie stołu oznaczone wizytówką – Kobieta								

Rezultat 5. Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę									
1	po lewej stronie nakrycia ułożone od strony talerza: widelec stołowy duży, widelec stołowy i widelec stołowy średni								
2	po prawej stronie nakrycia ułożone od strony talerza: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, nóż stołowy i nóż stołowy średni								
3	kieliszek do wina ustawiony nad nożem dużym stołowym, goblet do wody ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina								
4	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerzyk do pieczywa								
5	ostrza noży skierowane w lewą stronę								
6	nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa trzonkiem skierowana w prawą stronę								
7	elementy nakrycia czyste, bez zacieków								
8	nakrycie stołu oznaczone wizytówką – Mężczyzna								
Rezultat 6. Dwie porcje zakąski zimnej – mix салат z serem pleśniowym									
1	w porcjach zakąsek sałata lodowa porwana na kawałki, widoczne liście rukoli i roszponki								
2	cebula pokrojona w piórka								
3	całość posypana serem pleśniowym								
4	całość skropiona sosem								
5	smak zakąski charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słony i niezbyt kwaśny								

Przebieg 1: Sporządzanie dwóch porcji zakąski zimnej

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy																			
2	umył sałaty i osączył na ręczniku, obrał cebulę																			
3	mieszał składniki sosu do uzyskania jednolitej konsystencji																			
4	ułożył składniki sałatki tak, aby nie wystawały za brzeg talerzy																			

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis