

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

Układ graficzny © CKE 2018

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.09-01-18.06

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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 4 strony 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

Pracownik restauracji przyjął zgłoszenie rezerwacji stolika na uroczysty obiad złożone przez parę Włochów. Korzystając z zamówień przyjętych od gości, karty menu restauracji oraz karty win, dobierz włoskie wina do dań głównych oraz desery z kuchni włoskiej. Uzupełnij Tabelę 1 – Menu zamówienia Kobiety i Tabelę 2 – Menu zamówienia Mężczyzny o wszystkie zamówione i dobrane potrawy i napoje.

Nakryj stół do zamówionego menu. Miejsca przeznaczone dla gości oznacz na stole wizytówkami, odpowiednio Kobieta, Mężczyzna. Do dekoracji stołu wykorzystaj napperon, serwetki indywidualne dla gości, menaż i wazonik.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia zakąski.

Sporządź 2 porcje zakąski zimnej - mixu sałat z serem pleśniowym, zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem wykonania. Surowce niezbędne do sporządzenia zakąski znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania zakąski.

Po uzyskaniu zgody sporządzoną zakąskę podaj do nakrytego stołu.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś zakąskę, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce, z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Zamówienie Gości	
Zamówienie Kobiety	Zamówienie Mężczyzny
Zupa krem ze szparagów z grzankami	Dziczyzna w sosie jałowcowym z rozmarynem i kluskami śląskimi
Mix sałat z serem pleśniowym	Mix sałat z serem pleśniowym
Kaczka pieczona podana z sosem wiśniowo-morelowym i gnocchi	Zupa grzybowa z łazankami
Pieczyno	Krewetki tygrysie smażone na maśle z czosnkiem i winem, podane z pikantnym dipem i chrupiącą bagietką z mozzarellą
Masło	Pieczyno
Woda	Woda

Karta menu restauracji (fragment)

Desery
Tort Sachera
Crème brûlée
Panna cotta waniliowa
Gruszka Pięknej Heleny z gałką lodów waniliowych
Jabłecznik z bitą śmietaną
Baklava
Naleśniki a'la Gundel

Karta win (fragment)

Wina
Rioja
Chablis
Riesling
Chianti
Egri Bikaver

Normatyw surowcowy i sposób sporządzenia mixu sałat z serem pleśniowym

Normatyw surowcowy na 2 porcje		Sposób wykonania
oliwa extra vergine	4 łyżki (60 g)	<ul style="list-style-type: none"> – sałaty: lodową, rucolę, roszponkę umyć i osuszyć na ręczniku, porwać na mniejsze kawałki, – cebulę obrać i pokroić w cienkie piórka, – oliwę, sok z cytryny, miód energicznie wymieszać, doprawić solą, – ser pleśniowy pokroić w kostkę, – wymieszane sałaty ułożyć na talerzu, położyć na nie cebulę, – całość posypać serem pleśniowym i polać sosem.
sok z cytryny	1 łyżka (10 g)	
miód	1 łyżeczka (10 g)	
sałata lodowa	6 liści (około 100 g)	
rucola	10 g	
roszponka	20 g	
ser pleśniowy lazur	35 g	
czerwona cebula	¼ szt. (20 g)	
sól	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię będzie podlegać 6 rezultatów:

- karta zamówienia Kobiety,
- karta zamówienia Mężczyzny,
- stół nakryty białą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę,
- dwie porcje zakąski zimnej - mix sałat z serem pleśniowym

oraz

przebieg sporządzenia i podania dwóch porcji zakąski zimnej.

Tabela 1. Karta zamówienia Kobiety

Rodzaj potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju
Napój bezalkoholowy	
Dodatki do zakąski zimnej	
Zakąska zimna	
Zupa	
Wino do dania głównego	
Danie główne	
Deser	

Tabela 2. Karta zamówienia Mężczyzny

Rodzaj potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju
Napój bezalkoholowy	
Dodatki do zakąski zimnej	
Zakąska zimna	
Zakąska gorąca	
Zupa	
Wino do dania głównego	
Danie główne	
Deser	

