

**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.09-01-18.01**  
 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




<b>Rezultat 4. Stół nakryty do zamówienia złożonego przez Gościa 1</b>										
1	Nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 1									
2	Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży									
3	Po lewej stronie nakrycia ułożony widelec stołowy duży									
4	Po prawej stronie nakrycia ustawiony tumbler lub szklanka									
5	Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu (ok. 1,0 – 1,5 cm)									
<b>Rezultat 5. Stół nakryty do zamówienia złożonego przez Gościa 2</b>										
1	Nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 2									
2	Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży									
3	Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec stołowy duży									
4	Po lewej stronie nakrycia umieszczony talerzyk do pieczywa									
5	Po lewej stronie nakrycia umieszczony na talerzyku do pieczywa nóż do masła									
<b>Rezultat 6. Lemoniada 0,5 l</b>										
1	Naczynie, w którym przygotowano napój, jest bez pęknięć, czyste, bez zacieków i tłustych plam									
2	Limonka pokrojona w plastry równej grubości, umieszczona w napoju									
3	Cukier całkowicie rozpuszczony w napoju – brak widocznych drobin									
4	Listki mięty dodane do napoju									


**Przebieg 1. Sporządzenie 0,5 litra napoju bezalkoholowego – lemoniady**

Zdający:

1	umył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie sporządzania napoju								
2	wyparzył i wyszorował limonki								
3	umył listki mięty								
4	pokroił limonkę nożem na desce								
5	wycisnął sok z limonki								
6	utrzymywał porządek na stanowisku: umył nóż, deskę oraz naczynia, których używał, odstawił czyste naczynia na wyznaczone do tego miejsce, umył blat stanowiska roboczego								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*