

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
 Wersja arkusza: **X**

T.09-X-19.06Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZEŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

■	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

○■	B	C	■
----	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Podczas moczenia suchych nasion fasoli białej w wodzie zachodzi zjawisko

- A. osmozy.
- B. autolizy.
- C. denaturacji.
- D. transpiracji.

Zadanie 2.

Wskaż warunki, w których należy przechowywać otwarte opakowanie mleka UHT.

- A. $5^{\circ}\text{C} \div 8^{\circ}\text{C}$, wilgotność 80%
- B. $9^{\circ}\text{C} \div 12^{\circ}\text{C}$, wilgotność 60%
- C. $13^{\circ}\text{C} \div 15^{\circ}\text{C}$, wilgotność 60%
- D. $16^{\circ}\text{C} \div 20^{\circ}\text{C}$, wilgotność 80%

Zadanie 3.

Korzeń chrzanu przechowywany w temperaturze 12°C , przez okres 7 miesięcy wykazuje znaczny ubytek wody oraz witaminy

- A. B₁₂
- B. C
- C. D
- D. H

Zadanie 4.

Przechowywanie ziemniaków w magazynie warzyw przez 3 miesiące w temperaturze powyżej 10°C powoduje ich

- A. jęłczenie.
- B. utlenianie.
- C. kiełkowanie.
- D. dojrzewanie.

Zadanie 5.

Groszek zielony należy gotować w

- A. małej ilości wody bez przykrycia.
- B. dużej ilości wody bez przykrycia.
- C. małej ilości wody pod przykryciem.
- D. dużej ilości wody pod przykryciem.

Zadanie 6.

Gotowanie próżniowo zapakowanego fileta z kurczaka, umieszczonego w kąpielii wodnej w temperaturze 65°C przez 2 godziny, to metoda

- A. duszenia.
- B. sous vide.
- C. cook&serve.
- D. blanszowania.

Zadanie 7.

Konsumentowi stosującemu dietę lekkostrawną **nie należy** proponować potrawy

- A. gotowanej w wodzie.
- B. gotowanej sous vide.
- C. gotowanej na parze.
- D. gotowanej confit.

Zadanie 8.

Którą metodę obróbki termicznej należy zastosować, przygotowując bliny?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Gotowanie.
- D. Grillowanie.

Zadanie 9.

Składnikami sałatki nicejskiej są: sałata, pomidory, anchois, cebula oraz

- A. lin
- B. łosoś.
- C. śledź.
- D. tuńczyk.

Zadanie 10.

Którego likieru należy użyć do sporządzenia cocktailu Margarita?

- A. Malibu.
- B. Amaretto.
- C. Cointreau.
- D. Mandarinetto.

Zadanie 11.

Do sporządzenia polenty – tradycyjnej potrawy kuchni włoskiej – należy użyć mąki

- A. żytniej.
- B. ryżowej.
- C. pszennej.
- D. kukurydzianej.

Zadanie 12.

Wskaż patelnię, która przeznaczona jest do sporządzenia jaj sadzonych?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 13.

Przedstawiony na rysunku tygielek ma zastosowanie do przygotowania kawy po

- A. turecku.
- B. rosyjsku.
- C. irlandzku.
- D. staropolsku.



Zadanie 14.

Do zapiekania potraw służy

- A. bema.
- B. warnik.
- C. saturator.
- D. salamander.

Zadanie 15.

Do rozgniatacia owoców i świeżych ziół barman powinien użyć

- A. jiggera.
- B. młynka.
- C. muddlera.
- D. dyspensera.

Zadanie 16.

Charakterystyczną cechą świeżego jaja jest

- A. przejrzyste białko.
- B. spłaszczone żółtko.
- C. błyszcząca, śliska skorupa.
- D. powiększona komora powietrzna.

Zadanie 17.

Należy unikać łączenia świeżych pomidorów ze świeżymi ogórkami ze względu na aktywne działanie

- A. enzymu askorbinazy zawartego w ogórkach.
- B. magnezu zawartego w pomidorach.
- C. procesu fotosyntezy.
- D. zjawiska osmozy.

Zadanie 18.

Do krojenia szynki wędzonej zgodnie z systemem HACCP należy użyć deski w kolorze

- A. białym.
- B. zielonym.
- C. brązowym.
- D. czerwonym.

Zadanie 19.

W systemie produkcji potraw typu cook&chill magazynowanie gotowych potraw odbywa się w zakresie temperatur $-1^{\circ}\text{C}\div 3^{\circ}\text{C}$ przez okres

- A. 5 dni.
- B. 7 dni.
- C. 9 dni.
- D. 11 dni.

Zadanie 20.

Konsument, który dokonuje wyboru potraw, płaci w kasie i odbiera potrawy przy okienku, korzysta z systemu samoobsługi typu

- A. polskiego.
- B. czeskiego.
- C. francuskiego.
- D. szwedzkiego.

Zadanie 21.

Barista to osoba zawodowo zajmująca się przygotowaniem oraz podawaniem

- A. piw.
- B. win.
- C. wód.
- D. kaw.

Zadanie 22.

Na rysunku przedstawiono podawanie potraw serwisem

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. francuskim.
- D. niemieckim.



Zadanie 23.

Który serwis obsługi zastosował kelner podczas przyjęcia zasiadanego, jeżeli konsument pobierał z tacy wyporcjowane wino w kieliszkach?

- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

Zadanie 24.

Pozytywna cecha osobowa kelnera, wynikająca z wewnętrznej motywacji do pracy i polegająca na wewnętrznym przekonaniu, że każde zadanie należy wykonać jak najlepiej, to

- A. egoizm.
- B. próżność.
- C. komunikatywność.
- D. odpowiedzialność.

Zadanie 25.

Zgodnie z obowiązującym regulaminem bhp pracy kelner może mieć założony na rękę

- A. zegarek.
- B. łańcuszek.
- C. pierścionek.
- D. sygnet rodowy.

Zadanie 26.

Rozpoczęcie przyjęcia bufetowego należy zaplanować w godzinach

- A. porannych.
- B. wieczornych.
- C. południowych.
- D. popołudniowych.

Zadanie 27.

Kelner obsługuje gościa z prawej strony,

- A. podając kartę menu.
- B. nalewając zupę z wazy.
- C. serwując danie z półmiska.
- D. ustawiając talerzyk do pieczywa.

Zadanie 28.

Na przyjęciu weselnym organizowanym w restauracji stosuje się kartę menu

- A. dzienną.
- B. specjalną.
- C. lunchową.
- D. okolicznościową.

Zadanie 29.

Charakterystyczną potrawą kuchni włoskiej jest

- A. cymes.
- B. warennik.
- C. pielmieni.
- D. saltimbocca.

Zadanie 30.

Umieszczone na etykiecie butelki z winem określenie *doux* oznacza wino

- A. słodkie.
- B. wytrawne.
- C. półsłodkie.
- D. półwytrawne.

Zadanie 31.

Który alkohol powinien zaproponować kelner konsumentowi do konsumpcji kawioru?

- A. Szampan półsłodki.
- B. Szampan wytrawny.
- C. Wino białe półsłodkie.
- D. Wino czerwone wytrawne.

Zadanie 32.

Do konsumpcji roladek cielęcych kelner powinien zaproponować wino

- A. białe słodkie.
- B. białe wytrawne.
- C. czerwone wytrawne.
- D. czerwone półwytrawne.

Zadanie 33.

Jeśli gość chce zamówić aperitif, to kelner przyjmując zamówienie powinien zaproponować

- A. koniak.
- B. wiśniówkę.
- C. armaniak z sokiem jabłkowym.
- D. campari z sokiem pomarańczowym.

Zadanie 34.

Sprzęt barmański przedstawiony na rysunku to

- A. jigger.
- B. kubek.
- C. shaker.
- D. muddler.



Zadanie 35.

Do dekoracji bocznych powierzchni stołu bufetowego służy

- A. laufer.
- B. molton.
- C. skirting.
- D. serwetka.

Zadanie 36.

Nóż wykonany z masy perłowej należy podać do konsumpcji

- A. ryb.
- B. sushi.
- C. kawioru.
- D. krewetek.

Zadanie 37.

Zupę z żółwia należy podać konsumentowi w porcelanowej

- A. czarce.
- B. filiżance.
- C. miseczce.
- D. bulionówce.

Zadanie 38.

Kelner, przygotowując sałatkę owocową przy konsumencie, stosuje serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

Zadanie 39.

Który sposób chwytania sztućców serwisowych należy zastosować podczas serwowania jaja garniowanego?

- A. Szczypcowy rozwartny.
- B. Szczypcowy poziomy.
- C. Szczypcowy boczny.
- D. Szczypcowy wysoki.

Zadanie 40.

Który serwis stosowany jest w restauracji, jeśli goście samodzielnie nakładają sobie potrawy na talerz i przenoszą je do stołów konsumenckich?

- A. Angielski.
- B. Francuski.
- C. Niemiecki.
- D. Bufetowy.