

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2019  
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-19.06**  
 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

### **Egzaminatorze!**

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Karta zamówienia Anny**

*W Tabeli 1, zapisane:*

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | zakąska zimna z dodatkami – <i>roladki z nadzieniem chrzanowym, pieczywo, masło</i>                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | danie główne z dodatkami – <i>cielęcina w jaśminowym sosie z karmelizowaną marchewką, kluski francuskie</i> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | napój alkoholowy do dania głównego – <i>wino białe wytrawne</i>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 2. Karta zamówienia Grzegorza**

*W Tabeli 1, zapisane:*

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | zakąska zimna z dodatkami – <i>roladki z nadzieniem chrzanowym, pieczywo, masło</i>            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | danie główne z dodatkami – <i>bażant pieczony na burakach z rozmarynem, ziemniaki pieczone</i> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | napój alkoholowy do dania głównego – <i>wino czerwone wytrawne</i>                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| Rezultat 3. Stół nakryty bielizną i zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1   | molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2   | stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3   | nakrycia oznaczone wizytówkami z napisami: Anna, Grzegorz  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4   | forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w nakryciu Anny i Grzegorza, serwetki ułożone pomiędzy sztucami lub na talerzu do pieczywa |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5   | po lewej stronie każdego nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni                              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6   | po prawej stronie każdego nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż stołowy duży, nóż stołowy średni                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7   | nad nakryciami ułożona łyżka mała trzonkiem skierowana w prawą stronę, a pod nią widelec mały skierowany trzonkiem w lewą stronę         |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8   | po lewej stronie nakryć ustawiony talerz do pieczywa Ø 17 cm z nożem do masła  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9   | kieliszki do wina ustawione nad nożem dużym stołowym, goblety ustawione po prawej stronie kieliszka do wina                              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10  | sztucce ułożone w odległości ok. 1÷1,5 cm od krawędzi stołu  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| <b>Rezultat 4. Dwie porcje roladek z nadzieniem chrzanowym i zaproponowanymi dodatkami</b> |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1  | krawędzie talerzy z wyporcjowanymi roladkami z nadzieniem chrzanowym są czyste, bez zacieków i plam |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2  | liście sałaty nie są mokre, nie wystają poza krawędzie talerzy                                      |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3  | roladki z nadzieniem chrzanowym ułożone są na sałacie   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4  | każda porcja zakąski zawiera dwie sztuki roladek z nadzieniem chrzanowym                            |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5  | roladki z nadzieniem chrzanowym mają porównywalne kształty i wielkości                              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6  | każda porcja roladek udekorowana pokrojonym pomidorem   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7  | smak zakąski charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słony, nie za pikantny           |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8  | bagietka pokrojona na kromki  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9  | masło ułożone na talerzu z czystymi krawędziami bez plam  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| <b>Przebieg 1. Nakrywanie stołu</b>  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <i>Zdający:</i>  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1  | tacę z ustawioną/ulożoną na niej zastawą stołową i talerze prznosił na/w lewej dłoni  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2  | zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3  | wykładanie sztućców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego dużego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4  | kieliszki do wina i goblety do wody prznosił na tacy  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5  | talerze do pieczywa z nożami do masła ustawił po lewej stronie każdego z nakryć i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6  | przenosił sztućce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Przebieg 2. Sporządzenie dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami</b> |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <i>Zdający:</i>  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1  | umył ręce przed przystąpieniem do pracy   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2  | umył sałatę, koper i pomidora, następnie osuszył  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3  | posiekał koper i pokroił pomidor w cząstki  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4  | obrał jaja i rozgniół je widelcem   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5  | połączył wszystkie składniki nadzienia i wymieszał na jednolitą masę  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6  | plastry szynki posmarował równomiernie nadzieniem, uformował roladki w rulon  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7  | wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8  | utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Przebieg 3. Przebieg podania dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami**

Zdający:

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | podał wieloporcyjowo pieczywo i masło przed podaniem zakąski zimnej   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | podszedł do stołu gości z dwiema porcjami zakąski trzymając talerze w lewej dłoni lub z talerzami ustawionymi na tacy kelnerskiej |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | podał dwie porcje zakąski podchodząc z prawej strony gościa   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | ustawił zakąski na środku nakryć, pomiędzy sztucami każdego z gości   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | podał zakąskę w pierwszej kolejności Annie  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | podał zakąski na talerzach o średnicy 21 cm lub 26 cm   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | pieczywo podał w koszyku wyłożonym serwetą płócienną  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*