

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

**T.09-X-19.01**Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2019**  
**CZĘŚĆ PISEMNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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.

Mycie mechaniczne nie wpływa na jakość sensoryczną

- A. sałaty.
- B. ogórka.
- C. marchwi.
- D. pomidora.

### Zadanie 2.

Optymalna temperatura przechowywania *serafety* wynosi

- A.  $-1 \div 1^{\circ}\text{C}$
- B.  $2 \div 6^{\circ}\text{C}$
- C.  $8 \div 12^{\circ}\text{C}$
- D.  $14 \div 18^{\circ}\text{C}$

### Zadanie 3.

Do warzyw trwałych pod względem czasu przechowywania zalicza się

- A. rzodkiewkę.
- B. szpinak.
- C. cebulę.
- D. brokuł.

### Zadanie 4.

Ragout to potrawa

- A. duszona.
- B. pieczona.
- C. smażona.
- D. gotowana.

### Zadanie 5.

Który proces obróbki cieplnej należy zastosować, sporządzając naleśniki biszkoptowe?

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

### Zadanie 6.

Z którego warzywa nie sporządza się surówek?

- A. Kalafiora.
- B. Karczocha.
- C. Kapusty białej.
- D. Selera naciowego.

**Zadanie 7.**

Jednym ze składników *salatki caprese* jest ser

- A. mascarpone.
- B. camembert.
- C. gorgonzola.
- D. mozzarella.

**Zadanie 8.**

Który deser sporządza się z wymienionych w tabeli surowców?

- A. Lody truskawkowe.
- B. Kisiel truskawkowy.
- C. Pudding truskawkowy.
- D. Galaretkę truskawkową.

Surowce
truskawki
woda
cukier
żelatyna
kwasy cytrynowy

**Zadanie 9.**

Do sporządzenia drinka *Bloody Mary* należy użyć soku

- A. jabłkowego.
- B. buraczanego.
- C. pomidorowego.
- D. pomarańczowego.

**Zadanie 10.**

Sprzęt służący do przygotowania fondue serowego przedstawiony jest na rysunku



A.



B.



C.



D.

**Zadanie 11.**

Które elementy wchodzi w skład *shakera bostońskiego*?

- A. Kubek mikserowy, głowica z sitkiem i przykrywką.
- B. Kubek mikserowy z sitkiem oraz przykrywką.
- C. Dwa kubki mikserowe szklany i metalowy.
- D. Dwa metalowe kubki mikserowe bez sitka.

**Zadanie 12.**

Do krojenia nabiału zgodnie z systemem HACCP należy stosować deski koloru

- A. białego.
- B. żółtego.
- C. zielonego.
- D. czerwonego.

**Zadanie 13.**

Korzystając z informacji zawartych w tabeli, oblicz ile kilogramów kwaśnych jabłek potrzeba do sporządzenia 50 porcji surówki z pora.

- A. 0,15 kg
- B. 0,30 kg
- C. 1,20 kg
- D. 1,50 kg

<i>Normatyw surowcowy na 10 porcji surówki z porów</i>	
<b>Surowiec</b>	<b>Ilość</b>
pora	1 250 g
kwaśne jabłka	300 g
marchew	50 g
majonez	150 g
cukier	10 g
sól	do smaku

**Zadanie 14.**

Którą potrawę sporządzi kucharz, posługując się normatywem surowcowym z tabeli?

- A. Naleśniki z serem.
- B. Kluski leniwe.
- C. Kluski śląskie.
- D. Kopytka.

<b>Normatyw surowcowy</b>	
<b>Składniki</b>	<b>Ilość</b>
Ser twarogowy	800 g
Jaja	4 szt.
Cukier	60 g
Mąka pszenna	250 g
Masło do polania	50 g
Bułka tarta do posypania	20 g
Sól	do smaku

**Zadanie 15.**

Do sporządzenia 6 porcji *Sangrii* wykorzystuje się 750 ml wina czerwonego, 240 ml soku pomarańczowego, 40 ml koniaku i 45 g cukru. Oblicz ile wina i soku pomarańczowego należy przygotować do sporządzenia 16 porcji napoju.

- A. Wino czerwone 0,2 l, sok pomarańczowy 0,64 l
- B. Wino czerwone 0,2 l, sok pomarańczowy 6,4 l
- C. Wino czerwone 2 l, sok pomarańczowy 0,64 l
- D. Wino czerwone 2 l, sok pomarańczowy 6,4 l

**Zadanie 16.**

Na rysunkach przedstawiono kolejne etapy wykonania

- A. twista.
- B. crusty.
- C. zesta.
- D. garni.

**Zadanie 17.**

Pieczyczo należy podać gościowi na talerz płaski o średnicy

- A. 28 cm
- B. 23 cm
- C. 19 cm
- D. 17 cm

**Zadanie 18.**

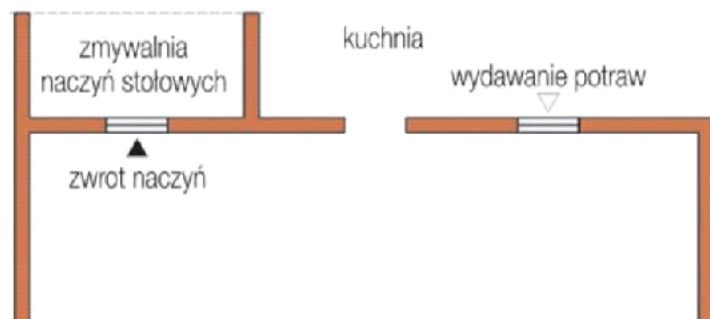
Skrót GMP oznacza

- A. dobrą praktykę higieniczną.
- B. dobrą praktykę produkcyjną.
- C. analizę krytycznych punktów kontroli.
- D. wyłącznie surowce z upraw ekologicznych.

**Zadanie 19.**

Który system ekspedycji stosowany w zakładach gastronomicznych samoobsługowych przedstawiony został na rysunku?

- A. Liniowy.
- B. Stoiskowy.
- C. Okienkowy.
- D. Schodkowy.



**Zadanie 20.**

W brygadowym systemie obsługi konsumentów kelnerzy mogą jednocześnie obsłużyć od

- A. 20 do 50 gości.
- B. 60 do 100 gości.
- C. 120 do 150 gości.
- D. 170 do 200 gości.

**Zadanie 21.**

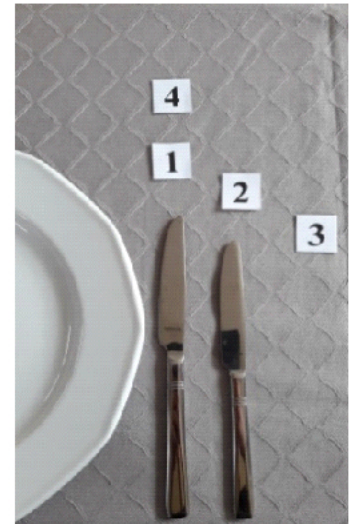
Która z osób zatrudnionych w restauracji należy do grupy pracowników usługowych?

- A. Kucharz.
- B. Cukiernik.
- C. Sommelier.
- D. Magazynier.

**Zadanie 22.**

Na rysunku miejsce ustawienia gobleta do wody oznaczone zostało cyfrą

- A. 1
- B. 2
- C. 3
- D. 4

**Zadanie 23.**

Lunch należy podawać w godzinach

- A. 7:00÷10:00
- B. 10:00÷12:00
- C. 12:00÷15:00
- D. 15:00÷17:00

**Zadanie 24.**

Kelner porusza się wokół stołu w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, jeżeli serwuje gościom

- A. zupę z kubka.
- B. napój w filiżance.
- C. deser w pucharku.
- D. zakąskę z półmiska.

**Zadanie 25.**

<i>Zamówienie</i>	
Zakąska zimna	Śledź marynowany z suszonymi pomidorami
Dodatek do zakąski zimnej	Pieczycwo mieszane
Napój alkoholowy	Wódka czysta

Na podstawie zamieszczonego w tabeli zamówienia wskaż kolejne czynności obsługi gościa serwisem francuskim.

- Serwowanie napoju alkoholowego, serwowanie dodatku do zakąski zimnej, przygotowanie nakrycia, serwowanie zakąski.
- Przygotowanie nakrycia, serwowanie napoju alkoholowego, serwowanie zakąski zimnej, serwowanie dodatku do zakąski zimnej.
- Przygotowanie nakrycia, serwowanie dodatku do zakąski zimnej, serwowanie napoju alkoholowego, serwowanie zakąski zimnej.
- Serwowanie dodatku do zakąski zimnej, serwowanie zakąski zimnej, przygotowanie nakrycia, serwowanie napoju alkoholowego.

**Zadanie 26.**

Jarzyny zamówione jako dodatek do karkówki w sosie pieczeniowym z kluskami kładzionymi należy podać na

- oddzielnym talerzu ustawionym powyżej nakrycia.
- oddzielnym talerzu ustawionym po lewej stronie nakrycia.
- oddzielnym talerzu ustawionym po prawej stronie nakrycia.
- talerzu do dania głównego razem z karkówką w sosie i kluskami.

**Zadanie 27.**

Typowym daniem śniadaniowym kuchni hiszpańskiej jest

- churros z gorącą czekoladą.
- wędzony łosoś ze świeżym koperkiem.
- brązowy kozi ser przygotowany na słodko.
- tost ze świeżymi owocami i bitą śmietaną.

**Zadanie 28.**

Którą potrawę należy zaliczyć do dań koszernych podawanych w kuchni żydowskiej?

- Kaczkę pieczoną z jabłkami.
- Gulasz z szynki wieprzowej.
- Krewetki duszone w białym winie.
- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym.

**Zadanie 29.**

Gościom z Francji do każdego posiłku należy zaproponować

- A. kawę i sok owocowy.
- B. piwo i wodę gazowaną.
- C. herbatę i sok warzywny.
- D. wino i wodę niegazowaną.

**Zadanie 30.**

Gość, który zamówił omlet biskoptowy, otrzyma deser

- A. zimny.
- B. gorący.
- C. płonący.
- D. mrożony.

**Zadanie 31.**

Kawa *caffè latte* powstaje z kawy espresso z dodatkiem

- A. syropu czekoladowego.
- B. lodów waniliowych.
- C. spienionego mleka.
- D. skórki cytrynowej.

**Zadanie 32.**

Do nakrycia stołu bankietowego o średnicy 185 cm należy przeznaczyć obrus o średnicy

- A. 185 cm
- B. 205 cm
- C. 225 cm
- D. 245 cm

**Zadanie 33.**

Wyporcjowane musy i kremy należy podawać w

- A. gobletach.
- B. kokilkach.
- C. gerydonach.
- D. pucharkach.



### Zadanie 34.

Sztućce do pstrąga pieczonego przedstawione są na rysunku



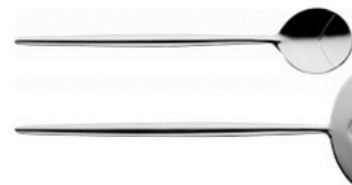
A.



B.



C.



D.

### Zadanie 35.

Które owoce wykorzystano do dekoracji drinków przedstawionych na rysunku?

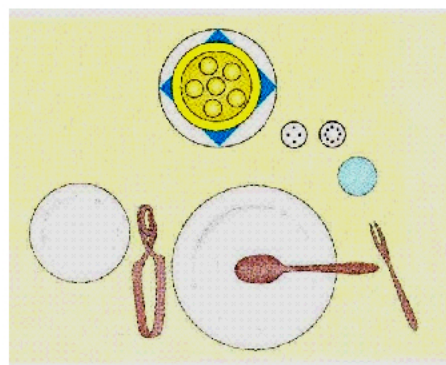
- A. Liczi.
- B. Pitaji.
- C. Karamboli.
- D. Miecunki.



### Zadanie 36.

Przedstawione na rysunku nakrycie przygotowane zostało do podania

- A. ostryg.
- B. kawioru.
- C. langusty.
- D. ślimaków.



### Zadanie 37.

Którą technikę przygotowania potrawy przedstawiono na rysunku?

- A. Flambirowanie.
- B. Tranżerowanie.
- C. Filetowanie.
- D. Trybowanie.



### Zadanie 38.

Którą z metod podawania potraw i napojów należy zastosować, jeśli goście zamówili przyjęcie w stylu rodzinnym?

- A. Niemiecką.
- B. Francuską.
- C. Angielską.
- D. Rosyjską.

### Zadanie 39.

Suflet bananowy należy podać gościom metodą

- A. rosyjską.
- B. angielską.
- C. francuską.
- D. niemiecką.

### Zadanie 40.

Na którym przyjęciu do zadań kelnera należy roznoszenie na tacach wyporcjowanych napojów i drobnych przekąsek?

- A. Przyjęciu koktajlowym.
- B. Przyjęciu mieszanym.
- C. Oficjalnym obiedzie.
- D. Uroczystej kolacji.