

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-19.01**  
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

### **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 gości**

W Tabeli 1, wpisane:

1	zakąska zimna – <i>befszyk tatarski</i>										
2	zupa – <i>krem z pomidorów z nutą bazylii</i>										
3	dodatek do zupy – <i>grzanki czosnkowe lub groszek ptysiowy</i>										
4	wino do dania głównego – <i>wino white dry</i>										

**Rezultat 2. Normatyw surowcowy na 2 porcje kremu sultańskiego**

W Tabeli 2, wpisane:

1	śmietanka 30% tłuszczu – 200										
2	cukier puder – 8										
3	kakao w proszku – 8										
4	rodzynki – 20										
5	migdały całe – 10										
6	bezy – 40										


<b>Rezultat 3: Stół nakryty bielizną i zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości</b>									
1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu								
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę								
3	po lewej stronie każdego nakrycia ułożone od strony talerza: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni								
4	po prawej stronie każdego nakrycia ułożone od strony talerza: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni								
5	złożone serwetki płócienne ułożone pomiędzy sztucami lub na talerzyku do pieczywa								
6	sztucce ułożone w odległości ok. 1÷1,5 cm od krawędzi stołu								
7	po lewej stronie nakryć ustawione talerzyki do pieczywa								
8	na talerzykach do pieczywa brak noży do masła								
9	kieliszki do wina białego ustawione nad nożem dużym stołowym, goblety do wody ustawione po prawej stronie kieliszka do wina								
10	brak zastawy do napoju gorącego i cukiernicy w nakryciu								
<b>Rezultat 4. Dwie porcje kremu sułtańskiego</b>									
1	naczynia do deseru czyste, bez zacieków i plam								
2	porcje deseru o zwartej konsystencji (nie rozlewające się)								
3	w porcjach deseru widoczne dwie warstwy kremu jasna i ciemna								
4	rodzynki i migdały rozdrobnione połączone z połową bitej śmietanki								
5	brak grudek kakao w ciemnej części kremu								
6	spód naczynia wyłożony bezą								
7	porcje deseru udekorowane bezą i bakaliami								
8	smak zakąski charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słodki, nie za gorzki, brak zmaślenia śmietanki								


<b>Przebieg 1: Nakrywanie stołu</b>										
<i>Zdający:</i>										
1	tacę i zastawę stołową przeniósł na/w lewej dłoni, a układał/ustawiał ją na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości									
2	wykładanie sztućców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego dużego (do dania głównego) i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara									
3	kieliszki do wina białego i goblety do wody przeniósł na tacy									
4	talerze do pieczywa ustawił po lewej stronie nakrycia i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara									
5	przeniósł talerze do pieczywa na tacy lub na dłoni wyłożonej serwetą kelnerską									
<b>Przebieg 2. Sporządzanie dwóch porcji kremu sultańskiego</b>										
<i>Zdający:</i>										
1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy									
2	przeprowadził obróbkę wstępną rodzynek i migdałów									
3	wytarował wagę przed odważeniem cukru pudru i kakao									
4	za pomocą sita przesiał kakao									
5	ubijał śmietankę mikserem posługując się sprzętem zgodnie z zasadami bezpieczeństwa									
6	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									
7	wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym									


**Przebieg 3: Przebieg podania dwóch porcji kremu sultańskiego**

Zdający:

1	przed podaniem deseru zebrał ze stołu zbędną zastawę stołową								
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami deseru ustawionymi na tacy kelnerskiej								
3	podał dwie porcje deseru w pucharkach ustawionych na podstawie podchodząc z prawej strony gościa								
4	ustawił pucharki na talerzykach wyłożonych serwetką								
5	ustawił deser na środku nakryć każdego z gości								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*