

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-20.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**
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 kobiety

W Tabeli 1, wpisane:

1	zakąska gorąca – Szparagi zapiekane pod beszamelem									
2	dodatki do zakąski gorącej – Pieczywo, masło									
3	danie główne – Kotlety sojowe z grzybami leśnymi i talarkami ziemniaczanymi									
4	napój alkoholowy do dania głównego – Wino czerwone wytrawne									

Rezultat 2. Karta zamówienia mężczyzny

W Tabeli 1, wpisane:

1	zakąska gorąca – Szczupak smażony na maśle klarowanym									
2	dodatki do zakąski gorącej – Pieczywo, masło									
3	zupa – Krem borowikowy z chrustem z pora									
4	danie główne – Rolada wieprzowa w sosie pieprzowym z brukselką i kluskami kładzionymi									
5	napój alkoholowy do dania głównego – wino czerwone wytrawne									

Rezultat 3. Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu KOBIECY*W Tabeli 2, wpisane:*

1	Napój bezalkoholowy zimny lub woda mineralna niegazowana								
2	Dodatki do zakąski zimnej i zakąski gorącej lub pieczywo, masło								
3	Zakąska zimna lub Carpaccio z buraków ćwikłowych								
4	Zakąska gorąca lub szparagi zapiekane pod beszamelem								
5	Napój alkoholowy do dania głównego lub wino czerwone wytrawne								
6	Danie główne lub kotlety sojowe z grzybami leśnymi i talarkami ziemniaczanymi								

Rezultat 4. Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu MĘŻCZYŹNY*W Tabeli 2, wpisane:*

1	Napój bezalkoholowy zimny lub woda mineralna niegazowana								
2	Dodatek do zakąski zimnej i zakąski gorącej lub pieczywo pszenne								
3	Zakąska zimna lub Carpaccio z buraków ćwikłowych								
4	Zakąska gorąca lub szczupak smażony na maśle klarowanym								
5	Zupa lub krem borowikowy z chrustem z pora								
6	Napój alkoholowy do dania głównego lub wino czerwone wytrawne								
7	Danie główne lub rolada wieprzowa w sosie pieprzowym z brukselką i kluskami kładzionymi								

Rezultat 5: Stół nakryty białą 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	forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w nakryciu kobiety i mężczyzny, serwetki ułożone pomiędzy sztućcami lub na talerzu do pieczywa								
4	po prawej stronie nakrycia kobiety ułożone wyłącznie od środka: nóż stołowy duży, dwa noże stołowe średnie								
5	po lewej stronie nakrycia kobiety ułożone wyłącznie od środka: widelec stołowy duży, dwa widelce stołowe średnie								
6	po prawej stronie nakrycia mężczyzny ułożone wyłącznie od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż do ryb, nóż stołowy średni								
7	po lewej stronie nakrycia mężczyzny ułożone wyłącznie od środka: widelec stołowy duży, widelec do ryb, widelec stołowy średni								
8	po lewej stronie nakryć ustawiony talerz do pieczywa $\varnothing 17$ cm z nożem do masła								
9	kieliszki do wina ustawione nad nożem stołowym dużym, goblety ustawione po prawej stronie kieliszka do wina								
10	sztućce ułożone w odległości ok. 1,5 cm od krawędzi stołu								

Rezultat 6. Dwie porcje Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami*Uwaga! Nie degustować.*

1	krawędzie talerzy z wyporcjowanymi Carpaccio z buraków ćwikłowych są czyste, bez zacieków i plam									
2	liście sałaty rukoli nie są mokre, nie wystają poza krawędzie talerzy									
3	plastry buraka ułożone są na sałacie rukoli									
4	plastry buraka polane dressingiem									
5	pomidory suszone i ser feta ułożone na plastrach buraka polanego dresingiem									
6	każda porcja zakąski udekorowana									
7	dekoracja – liście sałaty rukoli									
8	kromki chleba przekrojone na pół									
9	masło ułożone na talerzu z czystymi krawędziami bez plam									

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ulożoną na niej zastawą stołową i talerze przeniósł na/w lewej dłoni										
2	zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości										
3	wykładanie sztućców na stół konsumentki rozpoczął od noża stołowego dużego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara										
4	kieliszki do wina i goblety do wody przeniósł 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	przeniósł sztućce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej										

Przebieg 2. Sporządzenie dwóch porcji Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy																		
2	umył i osuszył sałatę rukolę,																		
3	obrał buraki i pokroił je w cienkie plastry																		
4	pokroił w paski suszone pomidory																		
5	pokroił w kostkę ser feta																		
6	połączył wszystkie składniki dressing i wymieszał na jednolitą emulsję																		
7	wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym																		
8	przestrzegał procedur i zasad bhp podczas sporządzania zakąski zimnej, utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco ręce, naczynia																		
9	wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy																		

Przebieg 3: Przebieg podania dwóch porcji Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami

Zdający:

1	podał wieloporcjowo 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 kobiecie																		
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