

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2019

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.09-01-20.06-SG

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZEŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. **KARTĘ OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

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

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z obsługą dwojga gości, kobiety i mężczyzny zgodnie z przyjętym przez kelnera zamówieniem.

Korzystając z zamówień przyjętych od gości, fragmentu karty menu restauracji, zaproponuj, różne dla każdej osoby zakąski gorące, dnia główne i dobierz napoje alkoholowe do dań głównych oraz zupę dla mężczyzny. Kobieta preferuje potrawy wegetariańskie. Wpisz ich nazwy do Tabeli 1. *Karta zamówienia gości.*

Ustal właściwą kolejność serwowania potraw, dodatków i napojów umieszczonych w Tabeli 1. *Karta zamówienia gości* i zapisz je odpowiednio w Tabeli 2. *Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu kobiety* lub Tabeli 3. *Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu mężczyzny.*

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do nakrycia stołu.

Nakryj stół do przyjętego menu uwzględniając elementy dekoracyjne i menaż. Oznacz na stole wizytówkami miejsce przeznaczone dla kobiety i mężczyzny. Życzeniem gości jest, aby potrawy podane zostały jednoporcjowo serwisem niemieckim, zaś dodatki do zakąski zimnej wieloporcjowo.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia zakąski zimnej i przygotowania zaplanowanych do niej dodatków.

Sporządź dwie porcje zakąski zimnej – Carpaccio z buraków ćwikłowych zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem wykonania. Przygotuj wieloporcjowo dodatki do zakąski zimnej. Surowce niezbędne do wykonania potrawy z dodatkami znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce.

Dobierz zastawę stołową i sprzęt do serwowania gościom zakąski zimnej z zaplanowanymi dodatkami.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania zakąski z dodatkami.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś zakąskę z dodatkami pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Zamówienia Gości**Zamówienie kobiety**

Element posiłku	Potrawy, dodatki i napoje
Zakąska zimna	Carpaccio z buraków ćwikłowych
Dodatki do zakąski zimnej	Pieczywo, masło
Zakąska gorąca	<i>Dobiera kelner</i>
Dodatki do zakąski gorącej	<i>Dobiera kelner</i>
Danie główne	<i>Dobiera kelner</i>
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>Dobiera kelner</i>
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana

Zamówienie mężczyzny

Element posiłku	Potrawy, dodatki i napoje
Zakąska zimna	Carpaccio z buraków ćwikłowych
Dodatki do zakąski zimnej	Pieczywo, masło
Zakąska gorąca	<i>Dobiera kelner</i>
Dodatki do zakąski gorącej	<i>Dobiera kelner</i>
Zupa	<i>Dobiera kelner</i>
Danie główne	<i>Dobiera kelner</i>
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>Dobiera kelner</i>
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana

Karta menu restauracji (fragment)

Zakąski zimne	
Carpaccio z buraków ćwikłowych	Sandacz w galarecie
Melon w szynce dojrzewającej	Indyk w maladze
Zakąski gorące	
Szparagi zapiekane pod beszamelem	Szczupak smażony na maśle klarowanym
Dodatki do zakąsek zimnych i gorących	
Pieczyno	Chrzan
Masło	Ćwikła
Zupy	
Krem z buraków z grzanką czosnkową	Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego
Krem borowikowy z chrustem z pora	Chłodnik litewski z szyjkami rakowymi
Dania główne	
Kaczka z burakami glazurowanymi i ziemniakami pieczonymi	Kotlety sojowe z grzybami leśnymi i talarkami ziemniaczanymi
Rolada wieprzowa w sosie pieprzowym z brukselką i kluskami kładzionymi	Pstrąg w migdałach z gotowanym brokułem i piure ziemniaczano - bazyliowym
Napoje alkoholowe	
Wino białe wytrawne	Gin Lubuski
Wino białe półsłodkie	Golden Rum
Wino czerwone wytrawne	Koniak
Wino czerwone półsłodkie	Whisky
Napoje bezalkoholowe zimne	
Woda mineralna niegazowana	Sok jabłkowy
Woda mineralna gazowana	Napój Sprint

Normatyw surowcowy i sposób wykonania Carpaccio z buraków ćwikłowych

Normatyw surowcowy na 2 porcje		Sposób wykonania Carpaccio z buraków ćwikłowych
buraki ćwikłowe upieczone lub ugotowane	2 szt. (około 200 g)	<ul style="list-style-type: none"> • rukolę umyć, osuszyć na ręczniku; • buraki obrać i pokroić w jak najcieńsze plastry; • sporządzić dressing: miód połączyć z octem balsamicznym i mieszając dodawać stopniowo oliwę, doprawić solą i pieprzem; • ser fetę pokroić w kostkę, pomidory suszone w paski; • na talerzu ułożyć sałatę rukolę a na niej plastry buraka (należy zostawić kilka gałązek sałaty rukoli do dekoracji); • plastry buraka polać dressingiem; • suszone pomidory i ser fetę rozłożyć na plastrach buraka; • udekorować kilkoma gałązkami sałaty rukoli;
sałata rukola	40 g	
ser feta	80 g	
pomidory suszone z zalewy	60 g	
oliwa z oliwek	80 ml (4 łyżki)	
miód pszczeli	1 łyżka (około 30 g)	
ocet balsamiczny	1 łyżka (20 ml)	
sól, pieprz	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenić będąc 6 rezultatów:

- karta zamówienia KOBIECY,
- karta zamówienia MĘŻCZYZNY,
- karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu kobiety,
- karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu mężczyzny,
- stół nakryty białą i zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości,
- dwie porcje Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami,

oraz 3 przebiegi:

- nakrywania stołu,
- sporządzania dwóch porcji Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami,
- podania dwóch porcji Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami.

Tabela 1. Karta zamówienia gości

Zamówienie kobiety	
Element posiłku	Potrawy, dodatki i napoje
Zakąska zimna	Carpaccio z buraków ćwikłowych
Dodatki do zakąski zimnej	Pieczywo, masło
Zakąska gorąca
Dodatki do zakąski gorącej
Danie główne
Napój alkoholowy do dania głównego
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana
Zamówienie mężczyzny	
Element posiłku	Potrawy, dodatki i napoje
Zakąska zimna	Carpaccio z buraków ćwikłowych
Dodatki do zakąski zimnej	Pieczywo, masło
Zakąska gorąca
Dodatki do zakąski gorącej
Zupa
Danie główne
Napój alkoholowy do dania głównego
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana

Tabeli 2. Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu kobiety

Lp.	Potrawy, dodatki i napoje

Tabeli 3. Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu mężczyzny

Lp.	Potrawy, dodatki i napoje

