

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-20.01-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 gości

W Tabeli 1, zapisane:

1	<i>zamówienie kobiety: danie główne – tuńczyk grillowany, dodatek skrobiowy – ziemniaki pieczone lub frytki</i>											
2	<i>zamówienie kobiety: dodatek witaminowy do dania głównego – mix sałat z sosem winegret</i>											
3	<i>zamówienie kobiety: napój alkoholowy do dania głównego – wino białe sec</i>											
4	<i>zamówienie mężczyzny: danie główne – befsztyk Chateaubriand, dodatek skrobiowy – ziemniaki pieczone lub frytki</i>											
5	<i>zamówienie mężczyzny: dodatek witaminowy do dania głównego – mix sałat z sosem winegret</i>											
6	<i>zamówienie mężczyzny: napój alkoholowy do dania głównego – wino czerwone sec</i>											

Rezultat 2. Stół nakryty bielizną stołową

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu											
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę											
3	na obrusie rozłożony napperon											
4	forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w obu nakryciach, serwetki ułożone pomiędzy sztućcami lub na talerzu do pieczywa											

Rezultat 3: Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę									
1	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż do ryb, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, nóż stołowy średni								
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec do ryb, widelec stołowy średni, widelec stołowy średni								
3	ostrza noży skierowane do środka nakrycia								
4	nad nakryciem ułożona łyżka mała, trzonkiem skierowanym w prawą stronę								
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła								
6	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do ryb, goblet ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina								
Rezultat 4. Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę									
1	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż do steków, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, nóż stołowy średni								
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni, widelec stołowy średni								
3	nad nakryciem ułożona łyżka mała, trzonkiem skierowanym w prawą stronę								
4	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła								
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do steków, goblet ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina								
6	nakrycie oznaczone wizytówką z napisem mężczyzna								
Rezultat 5. Dwie porcje musu owocowego z jogurtem									
1	mus owocowy z jogurtem wyporcjowany w pucharkach								
2	krawędzie pucharków z wyporcjowanym musem owocowym z jogurtem czyste, bez zacieków i plam								
3	widoczne trzy warstwy deseru - od dołu mandarynka, jogurt, kiwi								

Przebieg 1: Nakrywanie stołu										
<i>Zdający:</i>										
1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową przynosił na/w lewej dłoni, układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości									
2	wykładanie sztućców na stół konsumencki rozpoczął od noża do dania głównego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara									
3	kieliszki do wina i goblety do wody przynosił na tacy									
4	talerze do pieczywa z nożami do masła ustawił po lewej stronie każdego z nakryć i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara									
5	przynosił sztućce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej									
Przebieg 2. Przygotowanie i serwowanie napoju bezalkoholowego										
<i>Zdający:</i>										
1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy									
2	pokroił cytrynę w plastry lub półplastry na desce									
3	plastry/półplastry cytryny włożył do dzbanka i zalał je wodą niegazowaną									
4	nalewanie wody rozpoczął od kobiety									
5	nalął wodę do gobletów, 2/3 pojemności kieliszka									
6	obsługiwał gości poruszając się wokół stołu w prawą stronę									
7	resztę wody pozostawił w dzbanku na stole do dyspozycji gości									

Przebieg 3. Sporządzanie i serwowanie dwóch porcji musu owocowego z jogurtem

Zdający:

1	sprawił czystość zastawy stołowej																		
2	do obierania owoców użył noża																		
3	zmiksował osobno owoce mandarynek i kiwi																		
4	dodał cukier do owoców																		
5	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, umył naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy																		
6	sprzątnął stół gości przed podaniem deseru pozostawiając na nim małe łyżki, goblety i dzbanek z wodą																		
7	podszedł do stołu z dwoma pucharkami z deserem, trzymając je w lewej dłoni lub na tacy kelnerskiej																		
8	podał deser w pucharku ustawionym na małym talerzu/podstawce, na której została ułożona papierowa serwetka																		
9	podał desery z prawej strony gości, w pierwszej kolejności kobiecie																		
10	ustawił desery na środku nakryć, przed gośćmi																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis