

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.10-X-14.08Czas trwania egzaminu: **60 minut**

Układ graficzny © CKE 2013

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**Rok 2014****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 krerek 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”:

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.

A	B	C	D
---	---	---	---

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.

Usługą gastronomiczną jest

- A. organizowanie przyjęć okolicznościowych.
- B. sprzedawanie książek kucharskich.
- C. produkowanie wina gronowego.
- D. poradnictwo żywieniowe.

Zadanie 2.

Do żywieniowych usług świadczonych przez zakład gastronomiczny na rzecz konsumentów **nie należy**

- A. produkcja i sprzedaż posiłków.
- B. produkcja i sprzedaż napojów.
- C. sprzedaż ciast i deserów.
- D. sprzedaż na wynos.

Zadanie 3.

Smażalnia jest

- A. zakładem gastronomicznym z obsługą kelnerską.
- B. punktem gastronomicznym z obsługą barmańską.
- C. zakładem gastronomicznym bez obsługi kelnerskiej.
- D. punktem gastronomicznym bez obsługi barmańskiej.

Zadanie 4.

Restauracja zatrudniająca śpiewających kelnerów serwujących potrawy i przygotowująca catering dla stołówki gimnazjum świadczy usługi

- A. żywieniowe, uzupełniające, transportowe.
- B. kulturalno-rozrywkowe, żywieniowe, transportowe.
- C. żywieniowe, kulturalno-rozrywkowe, uzupełniające.
- D. kulturalno-rozrywkowe, transportowe, uzupełniające.

Zadanie 5.

Zakładami gastronomicznymi świadczącymi usługi żywieniowe sporządzania i sprzedaży posiłków regionalnych do konsumpcji na miejscu powinny być

- A. bistra i zajazdy.
- B. bistra i pizzerie.
- C. karczmy i bistra.
- D. karczmy i zajazdy.

Zadanie 6.

Który zakład gastronomiczny **nie powinien** świadczyć usług barmańskich?

- A. Bistro.
- B. Cafeteria.
- C. Snack bar.
- D. Aperitif bar.

Zadanie 7.

Sprzedż abonentowa posiłków jest podstawą świadczenia usług żywieniowych

- A. w barach mlecznych.
- B. w barach uniwersalnych.
- C. w restauracjach hotelowych.
- D. w stołówkach pracowniczych.

Zadanie 8.

Usługi żywieniowe sporządzania i sprzedaży: posiłków zapewniających całodienne wyżywienie, wyrobów cukierniczych, a także napojów bezalkoholowych zimnych i gorących, należy zaplanować

- A. w bistro.
- B. w kafeterii.
- C. w restauracji.
- D. w jadalni.

Zadanie 9.

Jeśli w restauracji przyjęto zamówienie wyżywienia grupy turystycznej, to do podawania potraw i napojów należy zastosować serwis

- A. niemiecki.
- B. francuski.
- C. angielski.
- D. rosyjski.

Zadanie 10.

Bufety z potrawami oraz stoły, przy których goście będą konsumować potrawy i napoje, przygotowują kelnerzy na przyjęcie

- A. mieszane.
- B. zasiadane.
- C. angielskie.
- D. koktajlowe.

Zadanie 11.

Przyjęcie zorganizowane po premierze spektaklu, na którym kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz skromne przekąski, to

- A. aperitif.
- B. garden party.
- C. koktajl-party.
- D. business lunch.

Zadanie 12.

Jaki napój alkoholowy należy zaplanować, jeśli w menu uroczystego obiadu przewidziano podanie gęsi pieczonej?

- A. Piwo jasne.
- B. Wytrawne wino białe.
- C. Czerwone wino wytrawne.
- D. Wódkę gatunkową półsłodką.

Zadanie 13.

Miejsca gościa honorowego przy długim stole, gdy goście będą rozsadzeni po obu stronach stołu, **nie należy** planować

- A. naprzeciwko gospodarza.
- B. na środku długiego stołu.
- C. po lewej stronie miejsca gospodarza.
- D. po prawej stronie miejsca gospodarza.

Zadanie 14.

W ofercie menu na przyjęcie dla dzieci **nie można** planować

- A. słodkiej Malagi.
- B. hiszpańskich tapas.
- C. panierowanych kęsów drobiowych.
- D. kanapek tortowych na pieczywie typu Graham.

Zadanie 15.

Właściciel restauracji, wprowadzając 50% upust dla studentów, którzy zamówią co najmniej cztery zestawy obiadowe dnia, stosuje strategię

- A. ceny.
- B. promocji.
- C. produktu.
- D. dystrybucji.

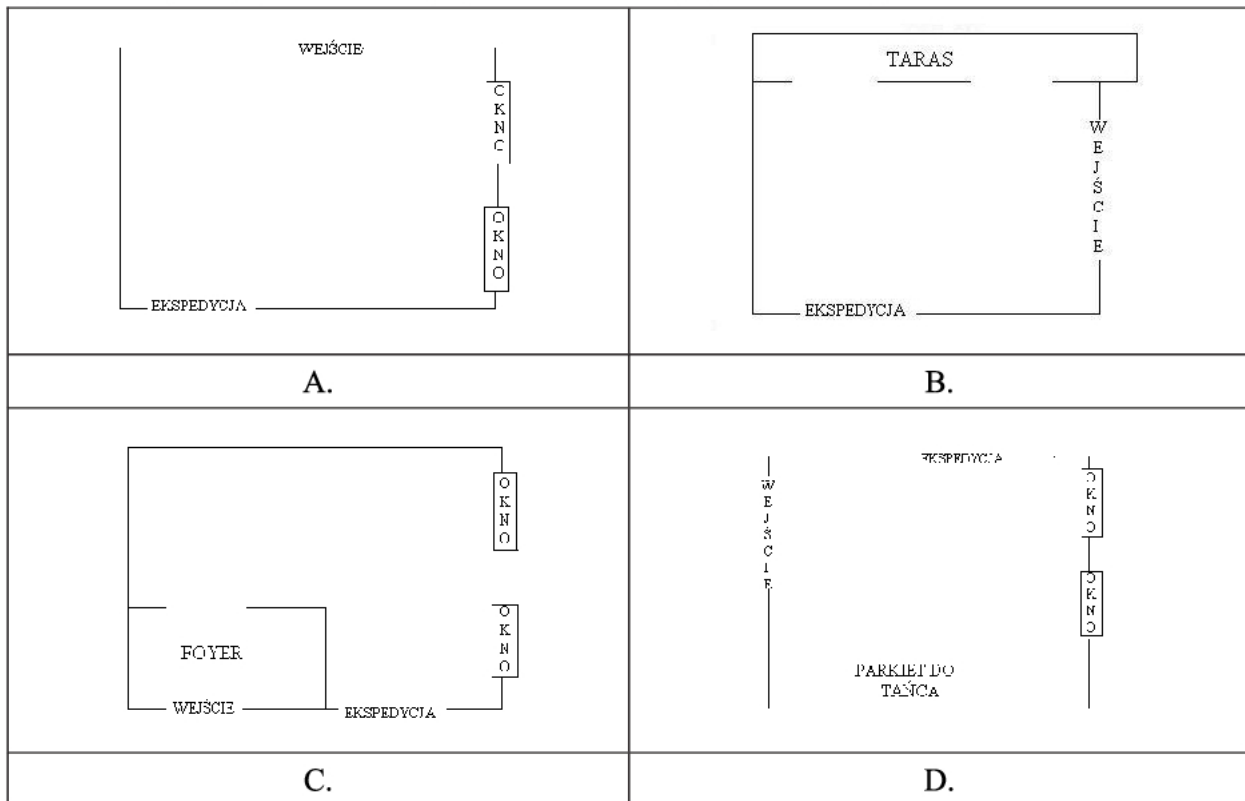
Zadanie 16.

Ekspedycja w zakładzie gastronomicznym to

- A. pomieszczenie łączące salę konsumencką z kuchnią.
- B. lada, z której kelnerzy odbierają przygotowane przez kucharzy potrawy.
- C. taśmowy przenośnik transportujący surowce z magazynu do przygotowalni.
- D. pomieszczenie, w którym pracownicy pakują potrawy przeznaczone do cateringu.

Zadanie 17.

Którą salę należy zaproponować na przyjęcie zasiadane poprzedzone aperitifem?

**Zadanie 18.**

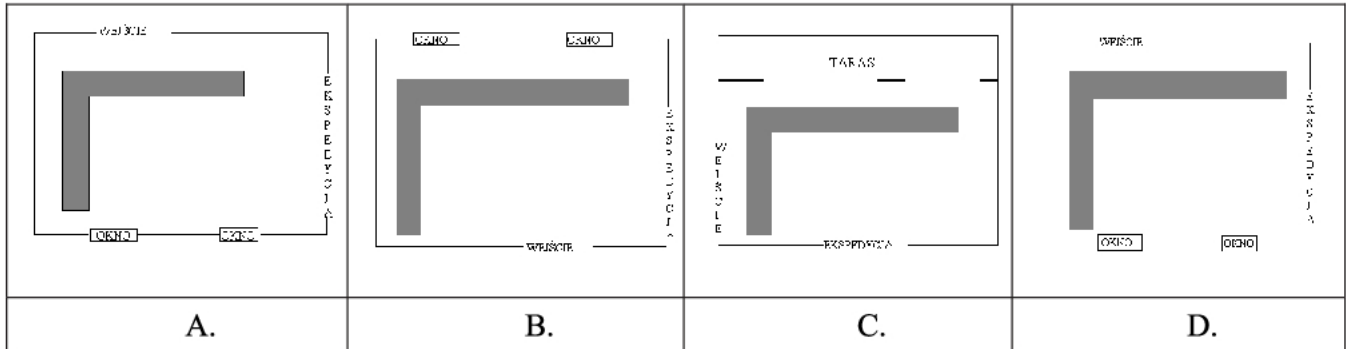
Na zdjęciu przedstawiono podstawowe wyposażenie stanowiska pracy

- A. kucharza.
- B. barmana.
- C. kelnera.
- D. baristy.



Zadanie 19.

Na którym szkicu zaplanowano prawidłowe ustawienie stołu bankietowego w sali?

**Zadanie 20.**

Jeżeli kelnerzy stosują serwis niemiecki, to które elementy zastawy stołowej powinni przygotować do podania i konsumpcji naleśników z bananem w sosie czekoladowym?

- A. Talerz deserowy, nóż i widelec zakąskowy.
- B. Talerz zakąskowy, nóż i widelec zasadniczy.
- C. Talerz deserowy, łyżkę, nóż i widelec zakąskowy.
- D. Talerz zakąskowy, łyżkę, nóż i widelec zakąskowy.

Zadanie 21.

Ile kompletów zastawy, z uwzględnieniem zapasu, należy przygotować na przyjęcie zasiadane dla 50 gości?

- A. 55 kompletów.
- B. 60 kompletów.
- C. 75 kompletów.
- D. 100 kompletów.

Zadanie 22.

Za ostateczną czystość zastawy stołowej stosowanej do podawania potraw i napojów odpowiedzialny jest

- A. pracownik zmywalni.
- B. kierownik sali.
- C. kucharz.
- D. kelner.

Zadanie 23.

Korzystając z normatywów surowcowych oblicz, ile jabłek należy kupić do przygotowania 6 porcji sufletu i 11 porcji kompotu.

Surowce	Normatyw surowcowy na 1 porcję sufletu	Normatyw surowcowy na 1 porcję kompotu
	Ilość [g]	Ilość [g]
Jabłka	120	100
Masło	5	---
Cukier	20	40
Jaja	40	---

- A. 0,60 kg
- B. 0,72 kg
- C. 1,10 kg
- D. 1,82 kg

Zadanie 24.

Na podstawie norm zużycia surowców na 5 porcji kotletów z jaj, ustal zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 8 porcji tej potrawy.

Normy zużycia surowców na 5 porcji		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
jaja	szt.	6
bułka czerstwa	szt.	2
mleko	ml	100
masło	g	30
bułki tarta	g	30

- A. 9,6 szt. jaj, 3 szt. bułki czerstwej, 0,16 ml mleka, 48 g masła, 0,048 g bułki tartej.
- B. 10 szt. jaj, 1,6 szt. bułki czerstwej, 0,16 l mleka, 0,048 g masła, 0,048 g bułki tartej.
- C. 10 szt. jaj, 3 szt. bułki czerstwej, 0,16 l mleka, 0,048 kg masła, 0,048 kg bułki tartej.
- D. 9,6 szt. jaj, 1,6 szt. bułki czerstwej, 0,16 l mleka, 0,048 kg masła, 0,048 kg bułki tartej.

Zadanie 25.

Normatyw surowcowy na 10 porcji panierowanych fileatów z morszczuka przewiduje zużycie 1 000 g fileatów. Ile surowca potrzeba do sporządzenia 100 porcji tej potrawy?

- A. 0,1 kg
- B. 1,0 kg
- C. 10,0 kg
- D. 100,0 kg

Zadanie 26.

Oblicz cenę gastronomiczną 100 ml wina, jeśli cena gastronomiczna butelki wina o pojemności 750 ml wynosi 150 zł?

- A. 5 zł
- B. 10 zł
- C. 15 zł
- D. 20 zł

Zadanie 27.

Oblicz koszt surowca 1 porcji potrawy, jeśli jej cena gastronomiczna netto wynosi 34 zł i zakład zastosował 70% marżę gastronomiczną.

- A. 20,00 zł
- B. 23,80 zł
- C. 36,00 zł
- D. 57,80 zł

Zadanie 28.

Oblicz wielkość marży gastronomicznej stosowanej przez zakład, jeśli koszty zakupu surowców wyniosły 50 zł, a cena gastronomiczna netto - 70 zł?

- A. 20%
- B. 40%
- C. 58%
- D. 69%

Zadanie 29.

W zakładzie gastronomicznym podstawą do naliczania wartości podatku VAT jest stawka podatku

- A. i koszt zakupu surowca.
- B. i marża gastronomiczna.
- C. i cena gastronomiczna netto.
- D. i cena gastronomiczna brutto.

Zadanie 30.

Które stawki podatku VAT należy stosować przy obliczaniu cen brutto potraw, napojów i obsługi?

- A. Cena potraw – 23%; cena napojów i obsługi – 23%.
- B. Cena potraw – 8%; cena napojów i obsługi – 23%.
- C. Cena potraw – 23%; cena napojów i obsługi – 8%.
- D. Cena potraw – 8%; cena napojów i obsługi – 8%.

Zadanie 31.

Jeśli restaurator za wykonaną usługę gastronomiczną obniżył cenę o 10%, to zastosował

- A. ratę.
- B. rabat.
- C. marżę.
- D. zaliczkę.

Zadanie 32.

Restauracja oferuje organizację zabawy dla dzieci z możliwością poszerzenia swojej oferty o pokaz sporządzania dekoracji z czekolady i marcepana. W kalkulacji ceny za ten pokaz restauracja **nie uwzględni**

- A. kosztu zakupu czekolady i masy marcepanowej.
- B. wynagrodzenia cukiernika wykonującego dekoracje.
- C. kosztów wynajmu narzędzi i urządzeń do produkcji dekoracji.
- D. wynagrodzenia opiekunów zatrudnionych na czas trwania balu.

Zadanie 33.

Jak nazywa się 5% opust cenowy, który otrzymał klient za wpłacenie gotówką 40% zaliczki i reszty należności na 2 dni przed terminem płatności?

- A. Skonto.
- B. Dyskont.
- C. Rabat ilościowy.
- D. Rabat handlowy.

Zadanie 34.

Restauracja wystawiła fakturę VAT za zorganizowanie przyjęcia weselnego. W fakturze ujęto koszt pracy fotografa, z którego usług zrezygnowano. W tej sytuacji restauracja powinna wystawić

- A. nową fakturę VAT, bez kosztów pracy fotografa.
- B. fakturę VAT korekta, zawierającą prawidłową wartość usługi.
- C. notę korygującą VAT, zawierającą błędną i prawidłową kwotę do zapłaty.
- D. rachunek na prawidłową wartość usługi z informacją o numerze błędnej faktury VAT.

Zadanie 35.

Który dokument potwierdza wydanie kelnerowi potraw, napojów i towarów z kuchni?

- A. Bon kelnerski.
- B. Czek kelnerski.
- C. Kontrolka sprzedaży.
- D. Rachunek konsumencki.

Zadanie 36.

Zakład gastronomiczny omyłkowo naliczył zbyt wysoką, w stosunku do umowy, marżę za usługę. Który dokument powinien wystawić zakład gastronomiczny, zwracając klientowi tę nadwyżkę?

- A. Rachunek.
- B. Faktura VAT.
- C. KP – dowód wpłaty.
- D. KW – kasa wypłaci.

Zadanie 37.

Klient rozlicza się z zakładem gastronomicznym za usługę bezgotówkowo, jeśli

- A. po rozliczeniu się z kasą zakładu otrzymuje resztę.
- B. wpłaca odliczoną kwotę i otrzymuje dokument KP.
- C. uiszcza opłatę za pomocą bankowej karty kredytowej.
- D. reguluje rachunek, płacąc kelnerowi należność wraz z napiwkiem.

Zadanie 38.

Które urządzenie umożliwi stałą łączność między kelnerami i pracownikami kuchni?

- A. Palmtop.
- B. Kasa kelnerska.
- C. Rejestracyjna kasa fiskalna.
- D. Przenośny terminal płatniczy.

Zadanie 39.

Wskaż brakującą operację w przedstawionym schemacie bonowania.

- A. Wprowadzenie daty operacji.
- B. Wprowadzenie nazwiska kelnera.
- C. Wprowadzenie wysokości podatku VAT.
- D. Wprowadzenie kodu potraw lub towarów.

SCHEMAT BONOWANIA PRZY UŻYCIU KASY FISKALNEJ
Aktywacja kasy przez kelnera za pomocą hasła
Wprowadzenie numeru stolika
?
Wprowadzenie ilości sprzedanych potraw lub towarów
Wprowadzenie ewentualnych zmian
Aktywacja wydruku bonów

Zadanie 40.

Który program komputerowy umożliwi szybkie sporządzenie kalkulacji kosztów przyjęcia okolicznościowego?

- A. Microsoft Word.
- B. Outlook Express.
- C. Power Point.
- D. Excel.

