

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**Numer zadania: **01**Kod arkusza: **T.10-01-01 zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <i>sformułowania poprawne merytorycznie</i>	Dopuszcza się inne
R.1	Rezultat 1: Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji	
	Uwzględnione:	
R.1.1	Grupa potraw/ napojów: <i>zakąski zimne</i> , Nazwa potrawy/ napoju/dodatku - 5 różnych w tym co najmniej 1 sałatka	
R.1.2	Grupa potraw/ napojów: <i>dotatki do zakąsek zimnych</i> , Nazwa potrawy/ napoju/dodatku: <i>pieczywo mieszane /masło oraz marynaty z naszej spiżarni</i>	
R.1.3	brak zupy w zaproponowanym menu	
R.1.4	Grupa potraw/ napojów: <i>dania główne</i> , Nazwa potrawy/ napoju/dodatku: <i>Piersz kaczki pieczona w aromatycznych</i>	
R.1.5	Grupa potraw/ napojów: <i>dotatki do dania głównego</i> , Nazwa potrawy/ napoju/dodatku: <i>Ziemiaki opiekane lub Ryż</i> ; Nazwa potrawy/ napoju/dodatku: <i>Bukiet warzyw gotowanych na parze lub buraczki zasmażane</i>	
R.1.6	Grupa potraw/ napojów: <i>Deser</i> , Nazwa potrawy/ napoju/dodatku: <i>Sernik tradycyjny lub Tarta cytrynowa z bezą</i>	
R.1.7	Grupa potraw/ napojów: <i>Napoje bezalkoholowe zimne</i> , Nazwa potrawy/ napoju/dodatku: <i>woda mineralna i sok jabłkowy lub pomarańczowy lub porzeczkowy</i> ; Grupa potraw/ napojów: <i>Napoje bezalkoholowe gorące</i> , Nazwa potrawy/ napoju/dodatku: <i>Kawa, Herbata</i> ; Grupa potraw/ napojów: <i>Dotatki do napojów bezalkoholowych gorących</i> , Nazwa potrawy/ napoju/dodatku: <i>mleko, cukier, cytryna</i>	
R.1.8	Grupa potraw/ napojów: <i>Napoje alkoholowe</i> , Nazwa potrawy/ napoju/dodatku: <i>wino czerwone</i>	
R.1.9	Koszt konsumpcji dla 1 osoby mieści się w przedziale 90,00-110,00 zł, nie przekracza 110,00 zł,	
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów imprezy integracyjnej	
	Uwzględnione:	
R.2.1	razem koszt usług dodatkowych- nie przekracza - 8 500,00 zł	
R.2.2	całkowity koszt imprezy integracyjnej nie przekracza - 14 500 zł	
R.2.3	obliczony rabat 15% nie przekracza 2 175 zł	
R.2.4	obliczony koszt całkowity imprezy integracyjnej po uwzględnieniu rabatu nie przekracza 12 325 zł	
R.2.5	dodatkowa atrakcja: <i>fajerwerki lub kapela ludowa lub przejażdżka wozami drabiniastymi po lesie</i> ; Wartość [zł]- 500	
R.2.6	kalkulacja usług dodatkowych, Usługa: <i>ognisko</i> , Ilość - 1, Wartość [zł] - 100; Usługa: <i>Menu przy ognisku</i> , Ilość - 50, Wartość [zł] - 1 750;	
R.2.7	kalkulacja usług dodatkowych, Usługa: <i>koszty noclegu ze śniadaniem w pokojach 1-osobowych</i> , Wartość [zł] -1500; Usługa: <i>koszty noclegu ze śniadaniem w pokojach 2-osobowych</i> , Wartość [zł] - 4 400	
R.2.8	kalkulacja usług dodatkowych, Usługa: <i>koszty parkingu dla autokaru</i> , Wartość [zł] - 50; Usługa: <i>koszty parkingu 5 aut</i> ; Wartość [zł] - 50,00 lub <i>koszty parkingu dla autokaru i samochodów osobowych</i> 50,00 + 50,00 lub 100,00	
R.3	Rezultat 3: Szkic ustawienia stołu i rozmieszczenia gości	
	Uwzględnione:	
R.3.1	ustawienie w kształcie litery U	
R.3.2	stoły kosumenckie o wymiarach 80 x 120 cm - 33 lub 34 stoły wynikające z obliczeń	
R.3.3	ustawienie stołu - stół nie blokuje wejścia do sali, stół główny znajduje się przy ścianie z oknami	
R.3.4	sposób rozmieszczenia gości - na schemacie goście rozmieszczeni tylko po zewnętrznej stronie stołu	
R.3.5	wpisane obliczenia liczby stołów konsumenckich	
R.4	Rezultat 4: Wykaz bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych stołu	
	Uwzględnione:	
R.4.1	Bielizna stołowa: <i>moltony prostokątne</i> , Bielizna stołowa: <i>obrussy bankietowe białe o wymiarach 140 cm x 700 cm</i>	
R.4.2	Bielizna stołowa: <i>skirtingi białe i/lub granatowe</i>	
R.4.3	Bielizna stołowa: <i>serwetki półcienne 40 cm x 40 cm białe i/lub granatowe</i>	
R.4.4	Elementy dekoracyjne: <i>świeczniki</i> ; Elementy dekoracyjne: <i>świece białe i/lub granatowe</i>	
R.4.5	Elementy dekoracyjne: <i>kompozycje kwiatowe niskie</i>	
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji i serwowania potraw i napojów	
	Uwzględnione:	
R.5.1	Grupa potraw/napojów: <i>zakąski zimne</i> ; Zastawa stołowa: <i>talerze płaskie ø 21 cm i ø 17 cm lub ø 13 cm</i> ; Sztućce: <i>widelce stołowe średnie, noże stołowe średnie, noże do masła</i>	
R.5.2	Grupa potraw/napojów: <i>zakąski zimne</i> , Zastawa stołowa: <i>półmiski porcelanowe 5-porcjowe, salaterki 5-porcjowe</i> ; Sztućce: <i>łyżka i widelce serwisowe, sztućce serwisowe do sałatek</i>	
R.5.3	Grupa potraw/napojów: <i>danie główne</i> , Zastawa stołowa: <i>talerze płaskie ø 32 cm</i> , Sztućce: <i>widelce stołowe duże, noże stołowe duże</i>	
R.5.4	Grupa potraw/napojów: <i>deser</i> , Zastawa stołowa: <i>talerze płaskie ø 21 cm lub ø 17 cm lub ø 13 cm</i> , Sztućce: <i>widelczyki deserowe</i>	
R.5.5	Grupa potraw/napojów: <i>napoje bezalkoholowe zimne</i> , Zastawa stołowa: <i>goblety do wody, szklanki wysokie</i>	
R.5.6	Grupa potraw/napojów: <i>napoje bezalkoholowe gorące</i> , Zastawa stołowa: <i>filiżanki do kawy z podstawkami, filiżanki do herbaty z podstawkami, cukiernice, dzbanuszeki do mleka</i> ; Sztućce: <i>łyżeczki do kawy i herbaty, łyżeczki do cukru</i>	
R.5.7	Grupa potraw/napojów: <i>napoje alkoholowe</i> , Zastawa stołowa: <i>kieliszki do wina czerwonego</i>	
R.5.8	Sprzęt pomocniczy: <i>tace kelnerskie, koszyki do pieczywa i mенаże do przypraw</i>	