

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

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**  
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.10-01-16.05**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 12 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz **KARTĘ OCENY** na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

Opracuj dokumentację, niezbędną do zorganizowania imprezy integracyjnej w restauracji *Słoneczny Wierch*, zgodną ze wstępnym zamówieniem, złożonym przez pełnomocnika spółki Karapaks, panią Annę Kowalską.

Zaproponuj menu oraz sporządź kalkulację kosztów konsumpcji kolacji zasiadanej na podstawie informacji zamieszczonych we wstępnym zamówieniu i w ofercie potraw i napojów restauracji *Słoneczny Wierch*. Propozycje potraw i napojów zapisz w formularzu – Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji.

Sporządź kalkulację kosztów imprezy integracyjnej na podstawie wstępnego zamówienia oraz cennika usług dodatkowych restauracji *Słoneczny Wierch*. W kalkulacji imprezy uwzględnij koszty konsumpcji oraz 15% rabat. Formularz do sporządzenia kalkulacji znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym – Kalkulacja kosztów imprezy integracyjnej.

Narysuj, na planie sali restauracyjnej zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym, propozycję ustawienia stołu na kolację zasiadaną, zgodnie ze złożonym wstępnym zamówieniem. Oblicz liczbę stołów konsumenckich potrzebnych do ustawienia stołu na kolację zasiadaną i oznacz na szkicu rozmieszczenie pięćdziesięciu gości. Uwzględnij dane zawarte we wstępnym zamówieniu, w wykazie wyposażenia restauracji *Słoneczny Wierch* oraz przyjmij założenie, że odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 50 cm, a odległość pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć wynosi 75 cm.

Sporządź wykaz bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych potrzebnych do przygotowania stołu do konsumpcji. Uwzględnij informacje znajdujące się we wstępnym zamówieniu oraz w wykazie wyposażenia restauracji *Słoneczny Wierch*. Tabelę do sporządzenia wykazu znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

Sporządź wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji i serwowania potraw i napojów (bez zapasu), uwzględniając zaproponowane menu i wyposażenie będące w dyspozycji restauracji *Słoneczny Wierch*. Tabelę do sporządzenia wykazu zastawy i sprzętu pomocniczego znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym.

## Wstępne zamówienie

Data wykonania usługi	10 - 11 września 2016 r.
Liczba osób	50 pracowników spółki
Rodzaj posiłku/przyjęcia	kolacja zasiadana
Ustalenia dodatkowe dotyczące usług żywieniowych	<b>Menu kolacji zasiadanej:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 5 różnych zakąsek zimnych (w tym co najmniej jedna sałatka)</li> <li>– dodatki do zakąsek</li> <li>– danie główne z drobiu z dodatkami</li> <li>– deser</li> <li>– co najmniej 2 napoje bezalkoholowe zimne</li> <li>– napoje gorące z dodatkami</li> <li>– wino do dania głównego</li> </ul>
	<b>Sposób podawania potraw i napojów:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zakąski zimne i dodatki do zakąsek podane wieloporcyjowo z zastosowaniem serwisu rosyjskiego</li> <li>– danie główne serwowane przez kelnera z półmiska</li> <li>– deser podawany jednoporcjowo</li> <li>– napoje bezalkoholowe zimne podane wieloporcyjowo</li> <li>– napoje gorące podawane jednoporcjowo</li> <li>– wino serwowane przez kelnera w oryginalnej butelce</li> </ul>
	<b>Przygotowanie stołu i miejsc dla gości:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– forma ustawienia stołu – litera U</li> <li>– miejsca dla gości tylko po zewnętrznej stronie stołu</li> <li>– bielizna stołowa i elementy dekoracyjne w barwach logo firmy granatowo-białej</li> </ul>
	<b>Śniadanie dla wszystkich gości w dniu 11 września 2016 r.</b>
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ognisko z kiełbaskami i piwem po zakończeniu kolacji</li> <li>– noclegi w pokojach 2-osobowych dla 40 pracowników firmy</li> <li>– noclegi w pokojach 1-osobowych dla pozostałych pracowników firmy</li> <li>– miejsca parkingowe dla autokaru i 5 miejsc parkingowych dla aut osobowych</li> </ul>
Dodatkowe życzenia	– zaplanowanie jednej dodatkowej atrakcji
Koszt imprezy integracyjnej	<ul style="list-style-type: none"> <li>– koszt konsumpcji dla 50 osób nie przekracza 5 500,00 zł</li> <li>– koszt usług dodatkowych nie przekraczający 8 500,00 zł</li> </ul>

**Oferta potraw i napojów restauracji Słoneczny Wierch (fragment)**

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Liczba porcji	Cena jednostkowa (zł)
<b>Zakąski zimne</b>			
1.	Carpaccio wołowe z oliwą truflową	1 porcja	8,00
2.	Rolada z łososia ze szpinakiem i serem kozim	1 porcja	12,00
3.	Śledzie w sosie koperkowym	1 porcja	9,00
4.	Tatar z łososia z dodatkami	1 porcja	11,00
5.	Kurczak w galarecie	1 porcja	9,00
6.	Roladki z indyka z pistacjami	1 porcja	10,00
7.	Sałatka jarzynowa tradycyjna	1 porcja	5,00
8.	Sałatka grecka	1 porcja	5,00
9.	Sałatka brokułowa z serem fetą	1 porcja	5,00
<b>Dodatki do zakąsek</b>			
1.	Pieczyno mieszane/ masło	1 porcja	2,00
2.	Marynaty z naszej spiżarni	1 porcja	3,00
<b>Zupy</b>			
1.	Żurek staropolski	1 porcja	8,00
2.	Węgierska gulaszowa	1 porcja	10,00
3.	Krem z grzybów leśnych	1 porcja	12,00
<b>Dania główne</b>			
1.	Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym	1 porcja	15,00
2.	Filet z halibuta pieczony w liściu bananowca	1 porcja	14,00
3.	Pierś kaczki pieczona w aromatycznych ziołach	1 porcja	17,00
<b>Dodatki do dań głównych</b>			
1.	Bukiet warzyw gotowanych na parze	1 porcja	4,00
2.	Buraczki zasmażane	1 porcja	4,00
3.	Kasza gryczana	1 porcja	3,00
4.	Ziemniaki opiekane	1 porcja	3,00
5.	Ryż	1 porcja	3,00
<b>Desery</b>			
1.	Tort kajmakowy	10 porcji	80,00
2.	Sernik tradycyjny	1 porcja	7,00
3.	Tarta cytrynowa z bezą	1 porcja	8,00
<b>Napoje bezalkoholowe zimne</b>			
1.	Woda mineralna	1 porcja	1,00
2.	Sok: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy	1 porcja	5,00
<b>Napoje bezalkoholowe gorące</b>			
1.	Kawa/ Herbata	1 porcja	5,00
<b>Dodatki do napojów bezalkoholowych gorących</b>			
1.	Cukier	1 porcja	1,00
2.	Mleko	1 porcja	1,00
3.	Cytryna	1 porcja	1,00
<b>Napoje alkoholowe</b>			
1.	Wino białe semi sweet	1 porcja	12,00
2.	Wino czerwone dry	1 porcja	10,00
3.	Wino czerwone semi sweet	1 porcja	12,00

Wykaz wyposażenia będącego w dyspozycji restauracji *Słoneczny Wierch*

<b>Bielizna stołowa</b>	
obrusey stołowe białe ø 220 cm	napperony: białe, różowe, zielone, granatowe
obrusey bankietowe zielone o wymiarach 140 cm x 140 cm	serwetki płócienne 40 cm x 40 cm: białe, różowe, zielone, granatowe
obrusey bankietowe białe o wymiarach 140 cm x 700 cm	serwetki papierowe: białe, różowe, zielone, granatowe
skirtingi - białe, zielone, fioletowe, granatowe – 6 m	moltony okrągłe, prostokątne
<b>Stoły</b>	
stoły konsumenckie o wymiarach 80 cm x 120 cm	stoły konsumenckie okrągłe 8-osobowe o średnicy 150 cm
krzesła	
<b>Elementy dekoracyjne</b>	
świeczniki	kompozycje kwiatowe wysokie, kolorystyka zgodnie z potrzebami
świece: białe, różowe, zielone, granatowe	kompozycje kwiatowe niskie, kolorystyka zgodnie z potrzebami
<b>Zastawa stołowa</b>	
talerze płaskie ø 32 cm, ø 21 cm, ø 17 cm, ø 13 cm	półmiski porcelanowe 5-porcjowe
miseczki porcelanowe 5-porcjowe	kieliszki do koniaku
filiżanki do kawy z podstawkami	goblety do wody
filiżanki do herbaty z podstawkami	kieliszki do wódki
cukiernice	kieliszki do wina musującego
dzbanki do kawy	kieliszki do wina białego
dzbanki do herbaty	kieliszki do wina czerwonego
dzbanuszki do mleka	kieliszki koktajlowe
dzbanki szklane do napojów zimnych	pokale
salaterki porcelanowe 5-porcjowe	etażerki
salaterki szklane 5-porcjowe	szklanki wysokie
sosjerki	
<b>Sztućce</b>	
łyżki stołowe duże	łyżki stołowe średnie
widelce stołowe duże	widelce stołowe średnie
noże stołowe duże	noże stołowe średnie
widelce do ryb	widelczyki deserowe
noże do ryb	łyżeczki deserowe
noże do masła	łyżeczki do cukru
łyżeczki do kawy	łyżki wazowe
łyżeczki do herbaty	sztućce serwisowe do sałatek
łopatki do ciast i tortów	nóż do sera
sztućce serwisowe: łyżki i widelce	
<b>Wyposażenie dodatkowe</b>	
koszyki do pieczywa	tace kelnerskie
warniki	podgrzewacze do potraw
menaże do przypraw	kociołki do zup

**Cennik usług dodatkowych restauracji *Słoneczny Wierch***

Lp.	Rodzaj usługi	Ilość	Cena jednostkowa (zł)
1.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym	1 nocleg/ 2 osoby	220,00 zł
2.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 1-osobowym	1 nocleg	150,00 zł
3.	Parking dla autokarów	1 miejsce	50,00 zł
4.	Parking dla aut	1 miejsce	10,00 zł
5.	Pochodnie przy ognisku do dekoracji	1	200,00 zł
6.	Ognisko	1	100,00 zł
7.	Menu przy ognisku: kiełbasa, dodatki (pieczywo, sosy, warzywa świeże, marynaty i piwo)	1 osoba	35,00 zł
8.	Transport gości do 50 km	1	50,00 zł za każde 10 km
9.	Fajerwerki	1	500,00 zł
10.	Kapela ludowa	1	500,00 zł
11.	Przejażdżka wozami drabiniastymi po lesie	1 osoba	10,00 zł

**Czas na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będą 5 rezultatów:**

- menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji,
- kalkulacja kosztów imprezy integracyjnej,
- szkic ustawienia stołu i rozmieszczenia gości,
- wykaz bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych stołu,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji i serwowania potraw i napojów.

**Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji**

<b>Grupa potraw/napojów</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju/dodatku</b>	<b>Cena 1 porcji (zł)</b>
<b>Zakąski zimne</b>		
<b>Dodatki do zakąsek</b>		
<b>Danie główne</b>		
<b>Dodatki do dania głównego</b>		
<b>Deser</b>		
<b>Napoje bezalkoholowe zimne</b>		
<b>Napoje bezalkoholowe gorące</b>		
<b>Dodatki do napojów bezalkoholowych gorących</b>		
<b>Napój alkoholowy</b>		
<b>Razem koszt konsumpcji dla 1 osoby</b>		
<b>Koszt konsumpcji dla 50 osób</b>		

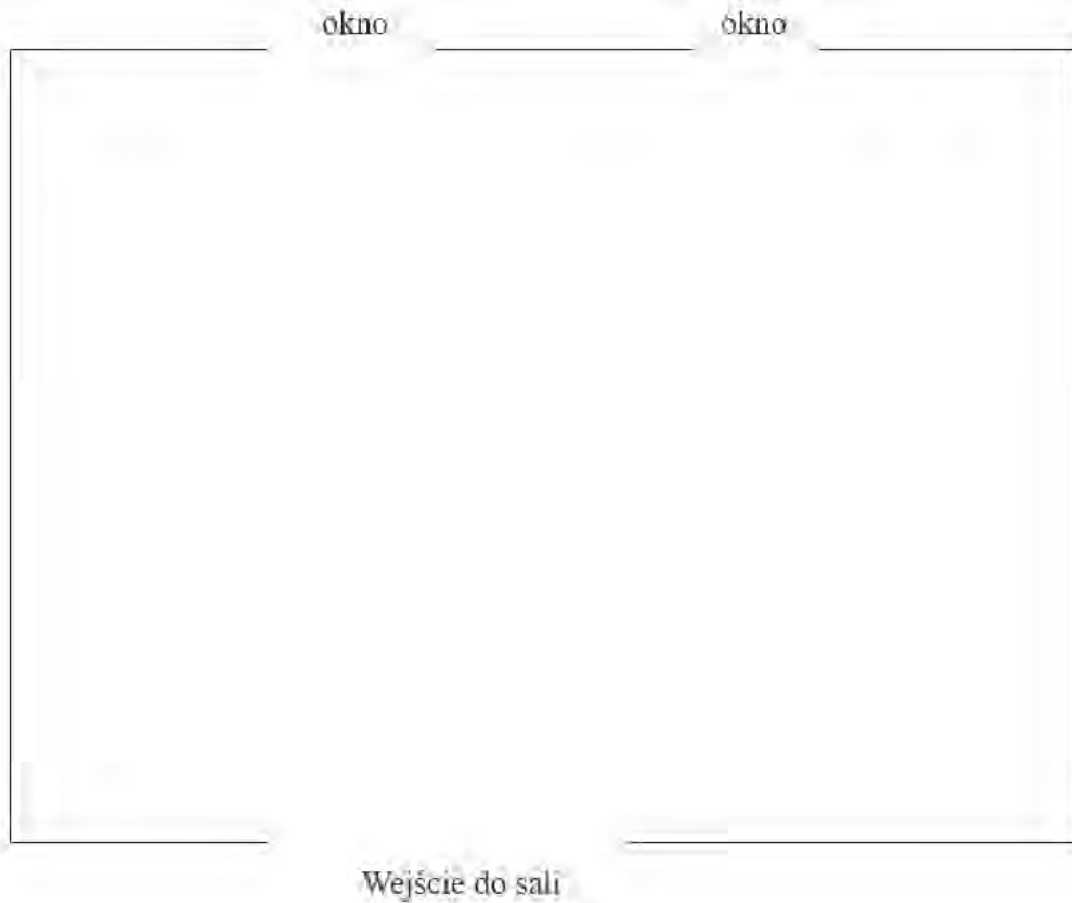
**Kalkulacja kosztów imprezy integracyjnej**

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Cena jednostkowa (zł)	Wartość (zł)
<b>Kalkulacja kosztów usług dodatkowych</b>				
1.	Ognisko			
2.	Menu przy ognisku			
<b>Koszt usług dodatkowych (razem)</b>				
<b>Koszt konsumpcji dla 50 osób</b>				
<b>Koszt całkowity imprezy integracyjnej</b>				
<b>Rabat 15%</b>				
<b>Koszt całkowity imprezy integracyjnej po uwzględnieniu rabatu</b>				



## Szkic ustawienia stołu i rozmieszczenia gości

### Plan sali restauracyjnej



**Uwaga:**

Do obliczeń należy przyjąć, że odległość od boku stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 50 cm, a odległości pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć wynoszą 75 cm.

**Obliczenia:**

**Wykaz bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych stołu**

Lp.	Bielizna stołowa	Lp.	Elementy dekoracyjne

**Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji i serwowania potraw i napojów**

<b>Rodzaj potrawy/napoju</b>	<b>Zastawa stołowa</b>	<b>Sztućce</b>
<b>Zakąski zimne</b>		
<b>Danie główne</b>		
<b>Deser</b>		
<b>Napoje bezalkoholowe zimne</b>		

**Napoje bezalkoholowe gorące**

**Napój alkoholowy**

**Sprzęt pomocniczy**

