

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

T.10-X-16.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZEŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

- Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
- 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.
- Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
- Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
- Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
- Czytaj uważnie wszystkie zadania.
- Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
- Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

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

- Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
- Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

- Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

- 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.

Do grupy usług dodatkowych świadczonych przez zakłady gastronomiczne zalicza się

- A. sporządzanie potraw do konsumpcji na miejscu.
- B. dostarczanie posiłków do zakładów pracy.
- C. organizowanie występów artystycznych.
- D. aranżowanie spotkań literackich.

Zadanie 2.

Do obsługi klientów w BSO (barach szybkiej obsługi) stosuje się metodę

- A. kelnerską.
- B. samoobsługową.
- C. kelnerską w połączeniu z barmańską.
- D. samoobsługową w połączeniu z barmańską.

Zadanie 3.

Do usług kulturalno-rozrywkowych świadczonych przez zakłady gastronomiczne na rzecz konsumentów należy zaliczyć organizowanie

- A. przerw kawowych.
- B. konferencji i szkoleń.
- C. wystaw artystycznych.
- D. przyjęć okolicznościowych.

Zadanie 4.

Działalność barów typu fast-food, posiadających jednakową ofertę gastronomiczną, należy zaliczyć do usług świadczonych przez gastronomię

- A. indywidualną.
- B. systemową.
- C. specjalną.
- D. hotelową.

Zadanie 5.

Zamieszczone zamówienie usługi gastronomicznej jest niekompletne, ponieważ **nie zawiera** danych

- A. o liczbie kelnerów.
- B. o liczbie personelu.
- C. o liczbie stołów i krzeseł.
- D. o liczbie i charakterze gości.

Zamówienie usługi gastronomicznej
<ul style="list-style-type: none"> • Data przyjęcia: 19 listopada 2016 r. • Godzina przyjęcia: 19:00 • Okoliczności przyjęcia: jubileusz firmy • Charakter usługi: sala restauracji • Forma przyjęcia: zasiadane • Budżet na osobę: 150 zł/osobę • Oczekiwania dodatkowe: <ul style="list-style-type: none"> – podanie tortu o godz. 23:00

Zadanie 6.

Ile naczyń szklanych dla 50 gości powinien przygotować barman na cocktail party, jeżeli zaplanowano podanie 50 soft drinków oraz 30 long drinków i 20 short drinków?

- A. 20 kieliszków koktajlowych i 80 szklanek typu highball.
- B. 50 kieliszków koktajlowych i 50 szklanek old fashioned.
- C. 100 szklanek typu highball.
- D. 100 szklanek old fashioned.

Zadanie 7.

W ofercie restauracji promującej potrawy kuchni węgierskiej należy zaplanować zupę

- A. solankę.
- B. cebulową.
- C. gulaszową.
- D. minestrone.

Zadanie 8.

W jakiej temperaturze, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej, należy serwować gorące napoje?

- A. 65°C
- B. 75°C
- C. 80°C
- D. 95°C

Zadanie 9.

Do podania gościom zakąski gorącej - suflet serowy, należy zastosować serwis

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

Zadanie 10.

Którą czynność kelner powinien wykonać, podchodząc z prawej strony gościa?

- A. Przyjąć zamówienie.
- B. Nalać gorącą zupę z wazy.
- C. Podać danie główne wyporcjowane.
- D. Podać surówki jako dodatek do dania głównego.

Zadanie 11.

Łyżka przedstawiona na rysunku służy do

- A. konsumpcji zup specjalnych podawanych w filiżankach.
- B. konsumpcji ostryg świeżych podawanych na lodzie.
- C. ekspedycji zakąsek zimnych w bufetach.
- D. ekspedycji sosów zimnych w bufetach.



Zadanie 12.

Na podstawie wytycznych restauracji „Miś” oblicz minimalną liczbę kelnerów niezbędną do kompleksowej obsługi 100 gości na przyjęciu typu amerykańskiego.

- A. 15 kelnerów.
- B. 16 kelnerów.
- C. 17 kelnerów.
- D. 18 kelnerów.

Wytyczne restauracji „Miś” do planowania przyjęć mieszanych

- 1 kelner do obsługi 1 metra stołu bufetowego;
- 1 kelner do obsługi 15-20 gości przy stołach konsumenckich;
- 3 metry stołu bufetowego przypada na pierwszych 20 gości, a na każdych następnych 10 gości 1 metr.

Zadanie 13.

Gościom preferującym potrawy kuchni żydowskiej należy zaproponować

- A. cymes i kugel.
- B. kulebiak i paschę.
- C. gazpacho i tarator.
- D. polentę i minestrone.

Zadanie 14.

Restauracja proponuje gościom bezpłatną degustację próbek nowej potrawy. Określ, w której fazie cyklu życia produktu na rynku znajduje się oferowana przez restaurację potrawa.

- A. Wprowadzenia.
- B. Wzrostu.
- C. Dojrzałości.
- D. Schyłku.

Zadanie 15.

Do reklam audiowizualnych stosowanych przez zakłady gastronomiczne należy zaliczyć

- A. reklamy w prasie.
- B. plakaty reklamowe.
- C. reklamy w telewizji.
- D. bilbordy reklamowe.

Zadanie 16.

Na którym schemacie sali konsumenckiej zaplanowano ustawienie stołów zgodnie z zasadami ustawiania stołów obowiązującymi podczas przygotowywania sali na przyjęcie zasiadane?



A.

B.

C.

D.

Zadanie 17.

Miejsce dla gościa honorowego – kobiety, na planie stołu w formie bloku „L” należy wyznaczyć

- A. na środku krótszego boku stołu.
- B. naprzeciwko gospodini przyjęcia.
- C. po prawej stronie miejsca dla gospodini.
- D. po prawej stronie miejsca dla gospodarza.

Zadanie 18.

Przedstawiony na ilustracji bufet przygotowany na

- A. aperitif.
- B. lampkę wina.
- C. obiad zasiadany.
- D. przerwę kawową.

**Zadanie 19.**

Zestaw bielizny stołowej służący do nakrywania stołów na przyjęcia zasiadane składa się

- A. z laufrów, setów i serwetek konsumenckich.
- B. z moltonów, obrusów i serwetek konsumenckich.
- C. z nakładek, skirtingów i serwetek konsumenckich.
- D. z napperonów, bieżników i serwetek konsumenckich.

Zadanie 20.

Jakiej długości obrus należy przygotować do nakrycia stołu w formie bloku „I” dla 12 osób, jeżeli zaplanowano odległość pierwszego nakrycia od krawędzi stołu 55 cm, a między środkami sąsiadujących nakryć 70 cm?

- A. 5 m
- B. 6 m
- C. 7 m
- D. 8 m

Zadanie 21.

Do porcjowania sałatek wyłożonych na stołach bufetowych należy podać sztucce przedstawione na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 22.

Kawiarnia wyposażona w przedstawioną na rysunku zastawę szklaną serwuje kawę

- A. espresso z mlekiem.
- B. podwójne espresso.
- C. po irlandzku.
- D. po turecku.

**Zadanie 23.**

Ile kompletów zastawy stołowej z uwzględnieniem 100% zapasu należy przygotować, jeżeli obecność na przyjęciu potwierdziło 150 gości?

- A. 400 kompletów.
- B. 300 kompletów.
- C. 250 kompletów.
- D. 150 kompletów.

Zadanie 24.

Realizację zamówienia złożonego z zupy, dania głównego, zakąski zimnej i wody, kelner powinien rozpocząć od podania

- A. dania głównego.
- B. zakąski zimnej.
- C. wody.
- D. zupy.

Zadanie 25.

Którą czynność powinien wykonać kelner w pierwszej kolejności, jeżeli goście zamówili butelkę starego czerwonego wina?

- A. Dekantację wina.
- B. Degustację próbki wina.
- C. Prezentację butelki z winem.
- D. Otworzenie butelki z winem.

Zadanie 26.

Na podstawie normatywu surowcowego oblicz, ile kawy i miodu należy użyć do sporządzenia 50 porcji napoju.

- A. 75 g kawy i 600 ml miodu.
- B. 150 g kawy i 600 ml miodu.
- C. 225 g kawy i 1500 ml miodu
- D. 375 g kawy i 1500 ml miodu.

<p>Kawa latte z miodem i cynamonem Normatyw surowcowy na 2 porcje</p>
<p>Kawa – 15 g Mleko – 400 ml Miód – 60 ml Cynamon – do smaku</p>

Zadanie 27.

Receptura sporządzenia 5 porcji napoju mieszanego przewiduje zużycie 200 ml ginu i 100 ml wytrawnego wermutu. Ile ginu i wermutu należy przygotować do sporządzenia 20 porcji tego napoju?

	Ilość ginu [ml]	Ilość wytrawnego wermutu [ml]
A.	200	100
B.	400	200
C.	800	400
D.	1000	500

Zadanie 28.

Ile kilogramów mięsa należy dostarczyć do produkcji 50 porcji filetu z indyka w sosie śmietanowo-ziołowym, jeżeli zgodnie z normatywem surowcowym z 0,8 kg filetu sporządza się 10 porcji?

- A. 4,00 kg
- B. 8,00 kg
- C. 12,00 kg
- D. 20,00 kg

Zadanie 29.

Na przyjęcie bufetowe dla 150 osób zaplanowano po 200 ml wina białego i po 100 ml wina czerwonego. Ile butelek o pojemności 0,75 litra każdego z win należy pobrać do przygotowania baru na to przyjęcie?

	Liczba butelek z winem białym	Liczba butelek z winem czerwonym
A.	20	10
B.	40	20
C.	30	15
D.	40	40

Zadanie 30.

Cena zakupu butelki miodu pitnego o pojemności 0,75 litra u producenta wynosi 40,00 zł. Którą cenę gastronomiczną brutto butelki tego napoju należy wpisać w karcie alkoholu restauracji, jeżeli zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 150%, a stawka podatku VAT wynosi 23%?

- A. 65,00 zł
- B. 97,00 zł
- C. 109,20 zł
- D. 123,00 zł

Zadanie 31.

Właściciel baru kupił 10 litrów wina w cenie 20,00 zł za 1 litr. Oblicz cenę gastronomiczną brutto 100 ml tego napoju, jeżeli marża gastronomiczna wynosi 300%, a stawka podatku VAT 23%.

- A. 4,92 zł
- B. 6,00 zł
- C. 8,00 zł
- D. 9,84 zł

Zadanie 32.

Oblicz cenę gastronomiczną netto 1 porcji zupy pieczarkowej, jeżeli 2,00 zł jest kosztem zakupu surowca, a marża gastronomiczna wynosi 200%.

- A. 2,00 zł
- B. 4,00 zł
- C. 6,00 zł
- D. 8,00 zł

Zadanie 33.

Jaką marżę stosuje zakład gastronomiczny, jeżeli całkowity koszt produkcji 10 zestawów obiadowych wyniósł 100,00 zł, cena tego zestawu w karcie menu wynosi 32,40 zł, a 2,40 zł to obliczona wartość podatku od cen towarów i usług?

- A. 100%
- B. 200%
- C. 248%
- D. 300%

Zadanie 34.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz kwotę do zapłaty za zrealizowaną usługę gastronomiczną uwzględniając wpłaconą przez klienta zaliczkę w wysokości 1 000,00 zł.

- A. 2 800,00 zł
- B. 3 200,00 zł
- C. 3 800,00 zł
- D. 4 800,00 zł

Dane organizacji usługi gastronomicznej	Wartość brutto (w zł)
Konsumpcja dla 20 osób	3 200,00
Usługi dodatkowe:	
– parking za 5 aut	100,00
– tort urodzinowy	200,00
– animatorka zabaw dla dzieci	300,00

Zadanie 35.

Do kosztów zmiennych ponoszonych przez zakład gastronomiczny należy zaliczyć koszty

- A. najmu lokalu.
- B. zakupu surowców.
- C. amortyzacji urządzeń.
- D. płacy pracowników stałych.

Zadanie 36.

Na podstawie zamieszczonej wstępnej kalkulacji usługi, sporządzonej na 2 tygodnie przed terminem realizacji, oblicz kwotę do zapłaty, jeżeli w dniu realizacji usługi udzielono 20% opustu na potrawy.

Wstępna kalkulacja usługi gastronomicznej

Potrawy/napoje/usługi	Wartość brutto (w zł)
Potrawy	2 200,00
Napoje	230,00
Usługi dodatkowe:	
– parking	50,00
– szatnia	20,00
Razem	2 500,00

- A. 1 800,00 zł
- B. 1 944,00 zł
- C. 2 060,00 zł
- D. 2 270,00 zł

Zadanie 37.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz całkowity koszt usługi gastronomicznej po uwzględnieniu ryczału za obsługę kelnerską stanowiącego 10% kosztów konsumpcji.

- A. 11 000,00 zł
- B. 14 000,00 zł
- C. 16 000,00 zł
- D. 17 000,00 zł

Usługa gastronomiczna	Koszty (w zł)
Koszt konsumpcji dla 100 osób	10 000,00
Koszty dodatkowe:	
– zespół muzyczny	3 000,00
– pokaz fajerwerków	2 000,00
Razem:	15 000,00
Ryczałt za obsługę kelnerską 10%	
Całkowity koszt usługi gastronomicznej	

Zadanie 38.

ZLECENIODAWCA		SPECYFIKACJA IMPREZY	
Nawa		Data i dzień imprezy..... ; Rodzaj imprezy.....	
Adres		Liczba gości..... ; w tym: dorośli....., dzieci.....	
Tel/fax.....		Pomieszczenie..... Cena..... PLN	
NIP..... ; REGON.....		Ustawienie stołów.....	
PRZEBIEG IMPREZY			
Rozpoczęcie.....		Toast.....	
Zakończenie.....		Przemówienia.....	
Napoje/potrawy	godzina(czas)	forma podania	
.....	
.....	
.....	Kwota..... PLN
KWIATY I INNE DODATKI:			
WYPOSAŻENIE DODATKOWE:			
PERSONEL DODATKOWY:			
USŁUGI DODATKOWE:			
SPOSÓB ZAPŁATY *		POTWIERDZENIE ZLECENIA	
Gotówka Przelew		
*niepotrzebne skreślić		Data	podpis
		zlecającego	przyjmującego

Dokument, którego wzór przedstawiono na rysunku, wykorzystywany podczas rozmowy z klientem zlecającym organizację usługi gastronomicznej to

- A. plan obsługi przyjęcia.
- B. karta zlecenia przyjęcia.
- C. lista kontrolna sprzętu i wyposażenia.
- D. umowa wstępna na organizację imprezy.

Zadanie 39.

W terminalu płatniczym, podczas regulowania należności kartą, kod PIN powinien wprowadzić

- A. kierownik sali.
- B. właściciel karty.
- C. właściciel restauracji.
- D. kierownik gastronomii.

Zadanie 40.

Który program komputerowy umożliwia sprawne przygotowanie i kontrolowanie wszystkich etapów organizacji bankietów i konferencji oraz ich rozliczanie?

- A. Gastro SZEf
- B. Gastro POS
- C. SOGA
- D. KaliG

