

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

T.10-X-16.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2016

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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

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

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.

Do uzupełniających usług świadczonych przez gastronomię na rzecz konsumentów **nie należy**

- A. sprzedawanie potraw na wynos.
- B. obsługiwanie konferencji w cateringu.
- C. organizowanie występów artystycznych.
- D. przygotowywanie przyjęć u zleceniodawcy.

Zadanie 2.

Gdy zakład gastronomiczny do planowania oferty usług i strategii działań określa swoje mocne i słabe strony oraz szanse i zagrożenia wynikające z warunków zewnętrznych, to stosuje

- A. analizę SWOT.
- B. promocję mix.
- C. model AIDA.
- D. marketing 4P.

Zadanie 3.

Premia dla stałych klientów, jako forma promocji restauracji, uprawnia

- A. do zakupu dania dnia po wyższej cenie.
- B. do odroczenia płatności za wykonane usługi.
- C. do bezpłatnego nabycia określonej ilości usług.
- D. do korzystania z usług w konkurencyjnej restauracji.

Zadanie 4.

Usługi żywieniowe, polegające na sporządzaniu i sprzedaży: posiłków zapewniających całodienne wyżywienie, wyrobów cukierniczych, napojów wyłącznie bezalkoholowych zimnych i gorących, należy zaplanować

- A. w barze.
- B. w stołówce.
- C. w jadalni.
- D. w restauracji.

Zadanie 5.

Organizacja przyjęć okolicznościowych w restauracji to usługa gastronomiczna typu

- A. artystycznego.
- B. żywieniowego.
- C. rozrywkowego.
- D. uzupełniającego.

Zadanie 6.

Nakrycie przedstawione na zamieszczonym zdjęciu przygotowano do konsumpcji

- A. kawioru.
- B. ostryg na zimno.
- C. raków w wywarze.
- D. ślimaków w muszlach.



Zadanie 7.

Usługa gastronomiczna zorganizowana na zlecenie, w miejscu wskazanym przez zleceniodawcę, to

- A. maid in room.
- B. room service.
- C. marketing.
- D. catering.

Zadanie 8.

Planując obsługę przyjęcia bufetowego, należy wyznaczyć kelnerów

- A. do roznoszenia napojów alkoholowych na tacy.
- B. do podawania potraw serwisem francuskim.
- C. do zbierania zastawy po konsumpcji.
- D. do serwowania deserów gościom.

Zadanie 9.

Potrawy menu obiadowego należy serwować gościom w następującej kolejności

- A. zupa, zakąska zimna, danie główne, deser.
- B. zakąska zimna, danie główne, zupa, deser.
- C. zupa, danie główne, zakąska zimna, deser.
- D. zakąska zimna, zupa, danie główne, deser.

Zadanie 10.

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: 12 kwietnia 2016 r. • Godzina przyjęcia: 19:30 • Okoliczności przyjęcia: jubileusz firmy • Charakter usługi: sala restauracji • Forma przyjęcia: zasiadane • Budżet na osobę: 100 zł/osobę • Oczekiwania dodatkowe: <ul style="list-style-type: none"> – podanie tortu o godz. 23:00

Zadanie 11.

Zgodnie z układem funkcjonalnym restauracji część produkcyjną od części handlowej oddziela

- A. rozdzielnia kelnerska.
- B. magazyn podręczny.
- C. zmywalnia naczyń.
- D. sala konsumencka.

Zadanie 12.

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

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

Zadanie 13.

Jeżeli w sali restauracji o wymiarach 15 m x 15 m będzie organizowane przyjęcie zasiadane dla 60 osób, to stół dla gości należy ustawić w kształcie

- A. litery I pojedynczo.
- B. litery I blokowo.
- C. litery U pojedynczo.
- D. litery U blokowo.

Zadanie 14.

Na zamieszczonym planie stołu dla dwóch gości honorowych należy zaplanować miejsca siedzące oznaczone numerami

- A. 1 i 32
- B. 4 i 29
- C. 7 i 8
- D. 25 i 26

Plan stołu**Zadanie 15.**

Zamieszczone menu śniadania francuskiego jest niekompletne, ponieważ **nie zawiera**

- A. omletu.
- B. sałaty.
- C. masła.
- D. serów.

Menu śniadania francuskiego
<ul style="list-style-type: none"> • kawa lub herbata z dodatkami, • rogaliki croissant, • miód, • konfitury.

Zadanie 16.

Do konsumpcji carpaccio z łososia należy wyłożyć

- A. nóż i widelec duży.
- B. nóż i widelec średni.
- C. nóż i widelec do ryb.
- D. nóż i widelec deserowy.

Zadanie 17.

Gorących napojów: kawy i herbaty z dodatkami, **nie należy** planować w menu przyjęcia

- A. cocktail party.
- B. lampka wina.
- C. bufetowego.
- D. mieszanego.

Zadanie 18.

Jeśli zaplanowano serwis francuski pełny do serwowania dania głównego złożonego z sumą na konfiturze z rabarbaru i chili, warzyw z wody, purée z topinambura, to kelner powinien przełożyć składniki dania na talerz gościa w następującej kolejności

- A. purée z topinambura, warzywa z wody, sum na konfiturze z rabarbaru i chili.
- B. purée z topinambura, sum na konfiturze z rabarbaru i chili, warzywa z wody.
- C. sum na konfiturze z rabarbaru i chili, purée z topinambura, warzywa z wody.
- D. warzywa z wody, sum na konfiturze z rabarbaru i chili, purée z topinambura.

Zadanie 19.

Ile kompletów zastawy stołowej, z uwzględnieniem 20% zapasu, powinien przygotować zleceniobiorca uroczystej kolacji zasiadanej na 200 nakryć?

- A. 220 kompletów.
- B. 240 kompletów.
- C. 350 kompletów.
- D. 400 kompletów.

Zadanie 20.

Jeśli na bufetach deserowych umieszczono patery z ciastami, to na każdej paterze powinny być wyłożone szczypcy



A.



B.



C.



D.

Zadanie 21.

Do przechowywania zapasu bielizny stołowej oraz sprzętu do obsługi gości na sali konsumenckiej służy

- A. stojak kelnerski.
- B. wózek kelnerski.
- C. stół pomocniczy.
- D. pomocnik kelnerski.

Zadanie 22.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz ilość mąki potrzebnej do przygotowania babeczek na przyjęcie dla 120 osób, jeśli każdy z gości otrzymuje 1 babeczkę.

- A. 1 000 g
- B. 1 500 g
- C. 2 000 g
- D. 5 000 g

Normatyw surowcowy kruche babeczki 30 szt.	
Składniki ciasta	Ilość
Mąka pszenna	500 g
Margaryna	350 g
Cukier	150 g

Zadanie 23.

Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 ml wina, jeżeli cena zakupu butelki wina o poj. 0,7 litra wynosi 28,00 zł, a marża gastronomiczna 50%.

- A. 4,00 zł
- B. 5,00 zł
- C. 6,00 zł
- D. 8,00 zł

Zadanie 24.

Na jaką kwotę kelner powinien wystawić rachunek za 20 obiadów, jeżeli cena gastronomiczna brutto 1 zestawu obiadowego wynosi 23 zł, a zakład udzielił 10% rabatu?

- A. 394 zł
- B. 414 zł
- C. 506 zł
- D. 576 zł

Zadanie 25.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz koszt surowców zużytych do sporządzenia jednej porcji deseru owocowego.

- A. 2,50 zł
- B. 2,90 zł
- C. 3,00 zł
- D. 6,50 zł

Surowiec	Ilość na 1 porcję deseru	Cena jednostkowa	Całkowity koszt surowców
Brzoskwinie	100 g	12 zł/kg	
Ananasy	100 g	13 zł/kg	
Rodzynki	20 g	20 zł/kg	
Razem			

Zadanie 26.

Do podawania naleśników flambirowanych należy zastosować serwis

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

Zadanie 27.

Na podstawie zamieszczonych w tabeli kosztów oblicz kwotę do zapłaty za organizację przyjęcia, uwzględniając 5% rabat.

- A. 5 040,00 zł
- B. 5 320,00 zł
- C. 5 880,00 zł
- D. 6 160,00 zł

Wyszczególnienie kosztów	Kwota (zł)
Koszty konsumpcji	4 000,00
Koszty usług dodatkowych	1 000,00
Koszty wynajmu miejsc hotelowych	600,00
Razem	

Zadanie 28.

Do bezprzewodowego systemu komunikacji między kucharzami i kelnerami służą

- A. pagery LRS.
- B. kasy kelnerskie.
- C. terminale płatnicze.
- D. urządzenia kodujące.

Zadanie 29.

Której potrawy, z uwagi na religię i tradycje żywieniowe, **nie należy** planować w menu przyjęcia dyplomatycznego z udziałem ambasadora Izraela?

- A. Befszyków chateaubriand.
- B. Antrykotów drobiowych.
- C. Kotletów schabowych.
- D. Kotletów de volaille.

Zadanie 30.

Firma cateringowa przyjęła zlecenie przygotowania 50 porcji surówki z selera. Oblicz, ile selera należy kupić, jeżeli do sporządzenia 1 porcji zużywa się 80 g startego selera, a straty technologiczne podczas jej sporządzania wynoszą 10%.

- A. 3,6 kg
- B. 4,0 kg
- C. 4,4 kg
- D. 5,0 kg

Zadanie 31.

Przenośne urządzenie elektroniczne służące do przyjmowania zamówień przy stole konsumenckim to

- A. pager.
- B. palmtop.
- C. terminal.
- D. nadajnik.

Zadanie 32.

Na przyjęciu zasiadającym zaplanowano serwis potraw z półmiska. Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz ilu kelnerów należy zaplanować do obsługi 36 gości na tym przyjęciu.

- A. 2÷3 kelnerów.
- B. 3÷4 kelnerów.
- C. 5÷6 kelnerów.
- D. 7÷8 kelnerów.

Czynność kelnera	Rewir kelnerski	Rodzaj serwisu
podawanie potraw	8÷10	niemiecki
	6÷8	francuski
	8÷10	rosyjski

Zadanie 33.

Ile stołów konsumenckich o średnicy 1,25 m należy przygotować na przyjęcie zasiadane dla 76 gości, jeśli jeden stół jest przeznaczony dla 6 gości?

- A. 11 stołów.
- B. 12 stołów.
- C. 13 stołów.
- D. 14 stołów.

Zadanie 34.

Ile krzeseł należy przygotować na przyjęcie typu amerykańskiego dla 150 gości, jeśli zaplanowano 60% miejsc siedzących w stosunku do liczby zaproszonych gości?

- A. 75 krzeseł.
- B. 90 krzeseł.
- C. 100 krzeseł.
- D. 150 krzeseł.

Zadanie 35.

Do obsługi uroczystej kolacji serwisem rosyjskim należy wyznaczyć kelnerów do podania gościom

- A. zakąski zimnej z półmiska.
- B. zakąski zimnej na talerzu.
- C. potraw gorących.
- D. ciast i owoców.

Zadanie 36.

Potrawy gorące na stołach bufetowych należy ustawiać

- A. w wazach.
- B. w termoportach.
- C. w podgrzewaczach.
- D. w naczyniach żaroodpornych.

Zadanie 37.

Której zakąski **nie należy** planować w menu coctail-party?

- A. Vol-au-vent.
- B. Koreczków.
- C. Tartinek.
- D. Sałatek.

Zadanie 38.

Ile reszty powinien wydać kelner ze 100,00 zł, jeżeli klient od wartości zamówienia 60,00 zł korzysta z 5% rabatu.

- A. 57,00 zł
- B. 54,00 zł
- C. 46,00 zł
- D. 43,00 zł

Zadanie 39.

Na podstawie zamieszczonego zestawienia zamówionych usług, oblicz koszt organizacji 3-godzinnego szkolenia dla 24 osób.

- A. 630,00 zł
- B. 870,00 zł
- C. 930,00 zł
- D. 980,00 zł

Zestawienie zamówionych usług			
Lp.	Wyszczególnienie usług	Cena brutto	Koszt
1.	Wynajęcie sali	100,00 zł/godz.	
2.	Wynajęcie rzutnika multimedialnego	50,00 zł/godz.	
3.	Wynajęcie laptopa	10,00 zł/os.	
4.	Przerwa kawowa	10,00 zł/os.	
Razem			

Zadanie 40.

W ofercie restauracji promującej potrawy kuchni węgierskiej należy zaplanować zupę

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