

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
R.1	Rezultat 1: Kalkulacja kosztów konsumpcji
R.1.1	wpisane w poz. 1 - 4,50; w poz. 2 - 6,00; w poz. 3 - 4,00; w poz. 4 - 4,50
R.1.2	wpisane w poz. 5 - 5,00; w poz. 6 - 5,50; w poz. 7 - 4,50; w poz. 8 - 6,00
R.1.3	wpisane w poz. 9 - 1,00; w poz.10 - 1,00; w poz.11 - 1,50; w poz.12 - 2,00
R.1.4	wpisane w poz.13 - 2,00; w poz.14 - 7,00; w poz. 15 - 7,00; w poz. 16 - 2,50
R.1.5	wpisane w poz.17 - 3,50; w poz. 18 - 9,00; w poz. 19 - 6,00; w poz.20 - 6,00
R.1.6	wpisane w poz. 21- 7,00; w poz. 22 - 4,00; w poz.23 - 4,00; w poz.24 - 5,00
R.1.7	wpisane w poz. 25 - 5,00; w poz. 26 - 6,00; w poz. 27 - 6,00; w poz. 28 - 2,50
R.1.8	wpisane w poz. 29 - 8,00; w poz. 30 - 8,00
R.1.9	koszt konsumpcji dla 1 uczestnika: 144,00
R.1.10	koszt konsumpcji dla 60 uczestników: 8 640,00
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztu zamówienia
R.2.1	wynajem sali ; 5 godz.; 200,00 ; 1 000,00
R.2.2	obsługa kelnerska do 60 osób ; 5 godz.; 180,00; 900,00
R.2.3	oprawa muzyczna DJ; 3 godz.; 100,00; 300,00
R.2.4	kompozycje kwiatowe niskie; 4 szt.; 75,00; 300,00
R.2.5	fotograf; 5 godz.; 100,00; 500,00
R.2.6	koszt usług dodatkowych razem - 3 000,00
R.2.7	całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych - 11 640,00
R.2.8	zaliczka (25%) - 2 910,00
R.2.9	kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki - 8 730,00
R.3	Rezultat 3: Szkic ustawienia stołu na przyjęcie
R.3.1	obliczono długość dłuższego boku stołu
R.3.2	obliczono długość krótszego stołu
R.3.3	długość dłuższego boku stołu 12,25 m
R.3.4	długość krótszego boku stołu 10,75 m
R.3.5	przy bokach stołu oznaczono miejsca dla uczestników
R.3.6	szkic stołu w formie czworoboku
R.4	Rezultat 4: Wykaz białej bielizny stołowej
R.4.1	moltony prostokątne 80 cm x 120 cm; białe
R.4.2	obrussy bankietowe 140 cm x 575 cm; białe lub 140 cm x 1 380 cm; białe
R.4.3	serwetki płócienne 40 cm x 40 cm; żółte
R.4.4	skirtingi 480 cm; białe
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu dla 1 uczestnika
R.5.1	zupa - krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym: bulionówka z podstawką
R.5.2	zupa - krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym: łyżka stołowa średnia
R.5.3	danie główne - schab faszerowany kurkami duszony, kopytka, bukiet jarzyn: talerz płaski ø 32 cm lub talerz płaski ø 21 cm
R.5.4	danie główne - schab faszerowany kurkami duszony, kopytka, bukiet jarzyn: nóż stołowy duży, widelec stołowy duży
R.5.5	deser – szarlotka z lodami: talerz płaski ø 21 cm lub talerz płaski ø 17 cm
R.5.6	deser – szarlotka z lodami: łyżeczka deserowa, widelec deserowy
R.5.7	wino czerwone półwytrawne Sachino Red: kieliszek do wina czerwonego
R.6	Rezultat 6: Umowa na organizację przyjęcia
R.6.1	dane Zleceniobiorcy - Bartosz Bratek, właściciel Restauracji "Kamila"
R.6.2	dane Zleceniodawcy - Alicja Goździk zamieszkała w Gliwicach ul. Fiołkowa 111
R.6.3	przedmiot umowy - np. organizacja przyjęcia z okazji spotkania absolwentów Liceum Ogólnokształcącego
R.6.4	liczba osób - 60
R.6.5	termin przyjęcia - 19.08.2017 r od godziny 19:00 do godziny 24:00
R.6.6	wysokość zaliczki i termin jej zapłaty - 25% kosztu przyjęcia, wpłacona w dniu podpisania umowy tj. 26.06.2017 r
R.6.7	pozostała należność - wpisana; forma zapłaty gotówka
R.6.8	usługi dodatkowe - wynajęcie sali, obsługa kelnerska, oprawa muzyczna - DJ, kompozycja kwiatowa niska, fotograf
R.6.9	wysokość zaliczki - wpisana