

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.10-01-17.06**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2017**  
**CZEŚĆ 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 14 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 zgodnie z zamieszczonym zamówieniem.

### Zamówienie

Zleceniodawca	Alicja Goździk, ul. Fiołkowa 111, 22-222 Gliwice
Zleceniobiorca	Restauracja „Kamila”; Bartosz Bratek; ul. Jaśminowa 1; 11-111 Gliwice
Liczba osób	60
Termin rozpoczęcia i zakończenia przyjęcia	19.08.2017 r. od godz.19:00 do godz. 24:00
Okoliczność	spotkanie absolwentów Liceum Ogólnokształcącego
Zamówione potrawy i napoje oraz preferencje obsługi uczestników przyjęcia	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aperitif na powitanie – wino musujące białe półwytrawne CIN CIN Spumante wyporcjowane do kieliszków, podawane z tacy,</li> <li>– potrawy zaplanowane na obiad: zupa – krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym podana jednoporcjowo, danie główne – schab faszerowany kurkami duszony, kopytka, bukiet jarzyn podane jednoporcjowo, deser – szarlotka z lodami podany jednoporcjowo, wino czerwone półwytrawne Sachino Red serwowane z oryginalnej butelki do dania głównego,</li> <li>– zakąski zimne – galantyna z indyka, dorsz w warzywach, jaja nadziewane łososiem, terrina warzywna, pasztet z sarniny, schab nadziewany borowikami, sałatka ziemniaczana, sałatka grecka podane wieloporcjowo,</li> <li>– zakąska gorąca – flaki wołowe serwowane jednoporcjowo,</li> <li>– dodatki do zakąsek – pieczywo mieszane, masło, masło ziołowe, sos czosnkowy, sos chrzanowy podane wieloporcjowo,</li> <li>– pozostałe desery i ciasta – sernik domowy, kruche babeczki z kremem podane wieloporcjowo,</li> <li>– napoje gorące – kawa, herbata na życzenie gości serwowane jednoporcjowo,</li> <li>– napoje zimne – sok pomarańczowy, sok wiśniowy, pepsi, sprite, woda mineralna gazowana podane wieloporcjowo.</li> </ul>
Preferencje ustawienia stołu i rozmieszczenia uczestników przyjęcia	<ul style="list-style-type: none"> <li>– stół o szerokości 80 cm ustawiony w formie czworoboku – o dwóch bokach dłuższych i dwóch bokach krótszych,</li> <li>– po 16 uczestników rozmieszczonych przy dłuższych bokach stołu,</li> <li>– wszyscy uczestnicy przyjęcia usadzeni po zewnętrznej stronie stołu w taki sposób, aby nie siedzieli tyłem do siebie.</li> </ul>
Kolorystyka stołu oraz elementów dekoracyjnych	<ul style="list-style-type: none"> <li>– biało-żółta,</li> <li>– białe skirtingi przypięte do wewnętrznych boków stołu.</li> </ul>
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wynajęcie sali – w godzinach 19:00 – 24:00,</li> <li>– obsługa kelnerska – w godzinach 19:00 – 24:00,</li> <li>– oprawa muzyczna DJ – w godzinach 21:00 – 24:00,</li> <li>– kompozycja kwiatowa niska – 4 szt.,</li> <li>– fotograf – w godzinach 19:00 – 24:00.</li> </ul>
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"> <li>– koszt konsumpcji na 1 uczestnika przyjęcia nie może przekroczyć 145,00 zł,</li> <li>– całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych nie może przekroczyć 12 000,00 zł,</li> <li>– zaliczka stanowi 25% całkowitego kosztu konsumpcji i usług dodatkowych,</li> <li>– data podpisania umowy i wpłaty zaliczki – 26.06.2017 r.,</li> <li>– rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówkowej po zakończeniu przyjęcia w dniu 20.08.2017 r.</li> </ul>

Sporządź kalkulację kosztów konsumpcji na podstawie informacji zamieszczonych w zamówieniu oraz w Tabeli 1 – Oferta restauracji „Kamila”. Formularz do sporządzenia kalkulacji znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Kalkulacja kosztów konsumpcji.

Sporządź kalkulację kosztu zamówienia na podstawie informacji zamieszczonych w zamówieniu, sporządzonej kalkulacji kosztów konsumpcji oraz danych zamieszczonych w Tabeli 2 – Cennik usług dodatkowych restauracji „Kamila”. Formularz do sporządzenia kalkulacji kosztu całkowitego zamówienia znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym.

Na podstawie informacji zamieszczonych w zamówieniu oraz w Tabeli 3 – Wyposażenie restauracji „Kamila” oblicz liczbę stołów konsumenckich potrzebnych do ustawienia stołu w kształcie czworoboku. Do obliczenia długości stołu dla uczestników przyjęcia przyjmij założenie, że odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 0,5 m, a odległość między środkami sąsiednich nakryć 0,75 m. Do obliczeń wykorzystaj zamieszczony w arkuszu egzaminacyjnym wzór – Wzór do obliczenia długości jednego boku stołu.

Na podstawie informacji zamieszczonych w zamówieniu oraz własnych obliczeń naszkicuj stół na zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym schemacie sali restauracyjnej oraz oznacz miejsca dla wszystkich uczestników przyjęcia.

Sporządź wykaz bielizny stołowej na zamieszczonym formularzu. Zapisz nazwy bielizny stołowej niezbędnej do przykrycia stołu z określeniem jej wymiarów i kolorystyki. Wykorzystaj do sporządzenia wykazu informacje zawarte w zamówieniu oraz dane zamieszczone w Tabeli 3 – Wyposażenie restauracji „Kamila”. Formularz – Wykaz bielizny stołowej znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym.

Sporządź wykaz zastawy stołowej dla jednego uczestnika przyjęcia niezbędnej do podania i konsumpcji zaplanowanych na obiad: zupy, dania głównego, deseru i wina, uwzględniając informacje zamieszczone w zamówieniu oraz w Tabeli 3 – Wyposażenie restauracji „Kamila”. Formularz – Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu dla 1 uczestnika znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym.

Sporządź umowę na organizację przyjęcia dla absolwentów liceum ogólnokształcącego zgodnie ze złożonym zamówieniem. Formularz do sporządzenia umowy znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym.

Tabela 1.

## Oferta restauracji „Kamila”

Nazwa	Waga 1 porcji	Cena jednostkowa (zł)
<b>ZUPY</b>		
Rosół z makaronem	400 ml	4,50 zł
Krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym	200 ml	7,00 zł
Krem z dyni	200 ml	5,00 zł
<b>DANIA GŁÓWNE</b>		
<b>Dodatki białkowe</b>		
Zrazy zawijane ze śliwką	200 g	7,00 zł
Schab faszerowany kurkami duszony	200 g	7,00 zł
Łosoś marynowany w ziołach	100 g	6,50 zł
<b>Dodatki skrobiowe</b>		
Ziemniaki drążone	200 g	1,50 zł
Ziemniaki zapiekane	250 g	3,00 zł
Kopytka	200 g	2,50 zł
<b>Dodatki witaminowe</b>		
Surówka z selera	100 g	2,00 zł
Bukiet jarzyn (kalafior, marchewka, fasolka szparagowa)	200 g	3,50 zł
Sałatka z buraków	150 g	3,00 zł
<b>ZAKĄSKI GORĄCE</b>		
Flaki wołowe	250 ml	7,00 zł
Flaczki jarskie	200 ml	5,00 zł
<b>ZAKĄSKI ZIMNE</b>		
Galantyna z indyka	50 g	4,50 zł
Dorsz w warzywach	100 g	6,00 zł
Jaja nadziewane łososiem	50 g	4,00 zł
Terrina warzywna	50 g	4,50 zł
Pasztet z sarniny	50 g	5,00 zł
Schab nadziewany borowikami	50 g	5,50 zł
Sałatka ziemniaczana	75 g	4,50 zł
Sałatka grecka	100 g	6,00 zł
<b>DODATKI</b>		
Pieczywo mieszane	100 g	1,00 zł
Masło	20 g	1,00 zł
Masło ziołowe	20 g	1,50 zł
Sosy: czosnkowy/chrzanowy	50 g	2,00 zł

<b>NAPOJE ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE</b>		
Kawa/ herbata	150/200 ml	4,00 zł
Woda mineralna gazowana/niegazowana	250 ml	2,50 zł
Soki owocowe: jabłkowy/pomarańczowy/wiśniowy	500 ml	5,00 zł
Napoje gazowane: Pepsi/Sprite	500 ml	6,00 zł
Wino musujące białe półwytrawne CIN CIN Spumante	150 ml	8,00 zł
Wino białe półwytrawne Fresco	150 ml	8,00 zł
Wino czerwone półwytrawne Sachino Red	150 ml	8,00 zł
<b>DESERY</b>		
Sernik domowy	100 g	6,00 zł
Szarlotka	100 g	5,00 zł
Krucze babeczki z kremem	100 g	6,00 zł
Szarlotka z lodami	150 g	9,00 zł

**Tabela 2.****Cennik usług dodatkowych restauracji „Kamila”**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa usługi</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa (zł)</b>
1.	Wynajęcie sali	1 godz.	200,00 zł
2.	Zespół muzyczny	1 godz.	300,00 zł
3.	Animator czasu wolnego	1 godz.	250,00 zł
4.	Oprawa muzyczna – DJ	1 godz.	100,00 zł
5.	Obsługa kelnerska przyjęć do 60 osób	1 godz.	180,00 zł
6.	Obsługa kelnerska przyjęć od 61 do 120 osób	1 godz.	360,00 zł
7.	Kompozycja kwiatowa niska	1 szt.	75,00 zł
8.	Kompozycja kwiatowa wysoka	1 szt.	125,00 zł
9.	Kamerzysta	1 godz.	750,00 zł
10.	Fotograf	1 godz.	100,00 zł

**Tabela 3.****Wyposażenie restauracji „Kamila”**

<b>Bielizna stołowa</b>	
moltony okrągłe ø 150 cm białe	obrusy bankietowe o wymiarach 140 cm x 575 cm: białe, zielone, czerwone
moltony prostokątne 80 cm x 120 cm białe	obrusy bankietowe o wymiarach 140 cm x 1 380 cm: białe, fioletowe, czerwone
obrusy o średnicy ø 160 cm: białe, żółte	napperony – zielone, czerwone
obrusy o średnicy ø 190 cm: białe, żółte, zielone	skirtingi o długości 480 cm: białe, zielone, fioletowe
obrusy bankietowe o wymiarach 140 cm x 450 cm: zielone, czerwone	serwetki płócienne o wymiarach 40 cm x 40 cm: zielone, fioletowe, żółte
<b>Meble</b>	
stoły konsumenckie o wymiarach 80 cm x 120 cm	stoły konsumenckie okrągłe 8-osobowe o średnicy 150 cm
krzesła	hokery
<b>Elementy dekoracyjne</b>	
świeczniki złote	świece w szerokiej gamie kolorystycznej
naczynia do układania kompozycji kwiatowych	kompozycje kwiatowe niskie i wysokie
<b>Zastawa stołowa</b>	
talerze płaskie ø 13 cm	półmiski porcelanowe 6-porcjowe
talerze płaskie ø 17 cm	półmiski porcelanowe 12-porcjowe
talerze płaskie ø 21 cm	miseczki porcelanowe 6-porcjowe
talerze płaskie ø 32 cm	salaterki szklane 6-porcjowe
talerze głębokie	sosjerki
bulionówki z podstawkami	wazy
filiżanki do kawy z podstawkami	kieliszki do koniaku
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
goblety	etażerki
angielki	pucharki do lodów

<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	nóż do sera
łyżeczki do herbaty	łyżki wazowe
łopatki do ciast i tortów	szczypcy do ciast
sztućce serwisowe: łyżki i widelce	łyżki i widelce serwisowe do sałatek
<b>Wyposażenie dodatkowe</b>	
koszyki do pieczywa	tace kelnerskie
warniki	podgrzewacze do potraw
menaże do przypraw	kociołki do zup

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

**Ocenić będą 6 rezultatów:**

- kalkulacja kosztów konsumpcji,
- kalkulacja kosztu zamówienia,
- szkic ustawienia stołu na przyjęcie,
- wykaz bielizny stołowej,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu dla 1 uczestnika,
- umowa na organizację przyjęcia.

## Kalkulacja kosztów konsumpcji

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Cena jednostkowa (zł)
1.	Galantyna z indyka	
2.	Dorsz w warzywach	
3.	Jaja nadziewane łososiem	
4.	Terrina warzywna	
5.	Pasztet z sarniny	
6.	Schab nadziewany borowikami	
7.	Salatka ziemniaczana	
8.	Salatka grecka	
9.	Pieczyno mieszane	
10.	Masło	
11.	Masło ziołowe	
12.	Sos czosnkowy	
13.	Sos chrzanowy	
14.	Krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym	
15.	Schab faszerowany kurkami duszony	
16.	Kopytka	
17.	Bukiet jarzyn	
18.	Szarlotka z lodami	
19.	Sernik domowy	
20.	Krucze babeczki z kremem	
21.	Flaki wołowe	
22.	Kawa	
23.	Herbata	
24.	Sok pomarańczowy	
25.	Sok wiśniowy	
26.	Pepsi	
27.	Sprite	
28.	Woda mineralna gazowana	
29.	Wino musujące białe półwytrawne CIN CIN Spumante	
30.	Wino czerwone półwytrawne Sachino Red	
<b>Koszt konsumpcji dla 1 uczestnika przyjęcia</b>		
<b>Koszt konsumpcji dla 60 uczestników przyjęcia</b>		

*Uwaga:*

*W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.*



## Kalkulacja kosztu zamówienia

Lp.	Nazwa usługi	Czas trwania/szt.	Cena jednostkowa (zł)	Wartość (zł)
Koszt usług dodatkowych razem				
Koszt konsumpcji dla 60 uczestników				
Całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych				
Zaliczka (25%)				
Kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki				

*Uwaga:*

*W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.*

**Wzór do obliczenia długości jednego boku stołu**

$$\text{Długość jednego boku stołu} = [(n - 1) \times 0,75] + [2 \times 0,5]$$

gdzie:

n – liczba uczestników zajmująca miejsca przy jednym boku stołu

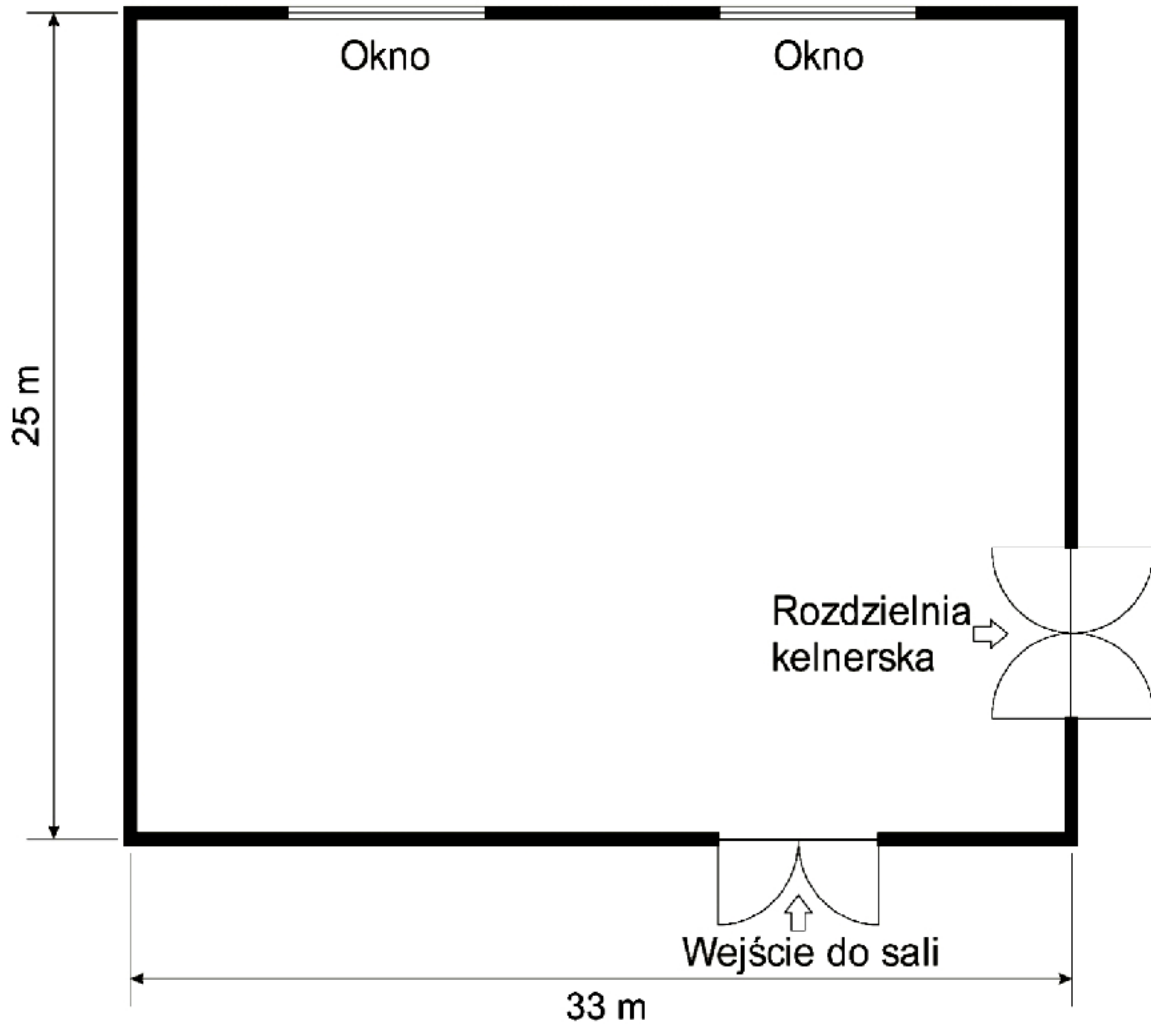
0,75 – odległość pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć [m]

0,5 – odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia [m]

**Obliczenia:**

### Szkic ustawienia stołu na przyjęcie

#### Schemat sali restauracyjnej



## Wykaz bielizny stołowej

Lp.	Nazwa bielizny stołowej	Wymiary	Kolor

## Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu dla 1 uczestnika

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Zastawa stołowa do podania potrawy/napoju	Sztućce do konsumpcji
1.	Zupa:		
2.	Danie główne:		
3.	Deser:		
4.	Wino:		X

Gliwice, dnia .....2017 r.

**Umowa nr .....**

zawarta w dniu ..... pomiędzy restauracją .....  
z siedzibą w ..... reprezentowaną przez właściciela .....  
..... zwanym dalej Zleceniobiorcą a .....  
zamieszkałą w ..... zwaną dalej Zleceniodawcą.

Przedmiotem umowy jest organizacja przyjęcia .....  
dla .....osób.

Przyjęcie odbędzie się w restauracji .....w dniu .....  
od godziny ..... do godziny .....

Koszt konsumpcji dla 1 osoby wynosi ..... zł (słownie .....  
.....).

Całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych wynosi ..... zł (słownie .....  
.....)

Zaliczkę w wysokości .....% kosztu całkowitego, tj. kwotę ..... zł (słownie.....  
.....) Zleceniodawca wpłaci w dniu podpisania umowy, tj. dnia .....

Pozostałą należność, tj. kwotę ..... zł (słownie .....  
.....) Zleceniodawca wpłaci w dniu ..... gotówką/przelewem.\*

Niniejsza umowa obejmuje następujące usługi dodatkowe:

.....  
.....  
.....  
.....

Wpłacona zaliczka w wysokości ..... zł nie podlega zwrotowi z tytułu kary umownej, jeżeli  
Zleceniodawca odstąpi od umowy w terminie późniejszym niż na 14 dni przed datą planowanego przyjęcia.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

\*niepotrzebne skreślić

.....XXXXXXXX.....  
Podpis Zleceniodawcy

.....XXXXXXXX.....  
Podpis Zleceniobiorcy