

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

**T.10-X-17.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2017**  
**CZEŚĆ PISEMNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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”:

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| ■ | 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.

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| ⊙■ | B | C | ■ |
|----|---|---|---|

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.**

Placówką gastronomii typu zamkniętego jest

- A. Pizza Hut.
- B. bar mleczny.
- C. Costa Coffee.
- D. stołówka szpitalna.

### **Zadanie 2.**

Dostarczanie posiłków do szpitali, szkół, żłobków i zakładów pracy jest przykładem świadczenia usług cateringu

- A. ogólnego.
- B. socjalnego.
- C. biurowego.
- D. komercyjnego.

### **Zadanie 3.**

Bogaty wybór win, miódów pitnych, zakąsek zimnych i gorących oraz deserów oferują klientom

- A. kawiarnie.
- B. cukiernie.
- C. winiarnie.
- D. cafeterie.

### **Zadanie 4.**

Do usług uzupełniających świadczonych w zakładach gastronomicznych sieci otwartej na rzecz konsumentów należy

- A. organizacja występów kabaretowych.
- B. organizacja wieczorków muzycznych.
- C. sprzedaż potraw i napojów do konsumpcji w zakładzie.
- D. sprzedaż potraw i napojów do konsumpcji poza zakładem.

### **Zadanie 5.**

Odległość między środkami sąsiadujących nakryć na stołach przygotowanych do przyjęcia zasiadanego powinna wynosić

- A. od 35 do 40 cm
- B. od 45 do 55 cm
- C. od 60 do 75 cm
- D. od 85 do 95 cm

### **Zadanie 6.**

Temperatura serwowanej zupy krem powinna wynosić co najmniej

- A. 55°C
- B. 60°C
- C. 65°C
- D. 75°C

**Zadanie 7.**

Wskaż informację, którą w pierwszej kolejności powinien uwzględnić pracownik planujący menu na przyjęcie zasiadane.

- A. Preferowana dekoracja stołu z żywych kwiatów o barwie biało-czerwonej.
- B. Preferowana biało-czerwona kolorystyka elementów zastawy stołowej.
- C. Przewidywany całkowity koszt obsługi kelnerskiej wynosi 2 000 zł.
- D. Przewidywany koszt konsumpcji dla jednego gościa wynosi 120 zł.

**Zadanie 8.**

Kolejne etapy postępowania podczas przyjmowania zlecenia na realizację usługi gastronomicznej to:

- A. przeprowadzenie negocjacji w sprawie warunków świadczenia usługi, podpisanie umowy na realizację usługi gastronomicznej, przedstawienie oferty usługi gastronomicznej.
- B. podpisanie umowy na realizację usługi gastronomicznej, przeprowadzenie negocjacji w sprawie warunków świadczenia usługi, przedstawienie oferty usługi gastronomicznej.
- C. przedstawienie oferty usługi gastronomicznej, podpisanie umowy na realizację usługi gastronomicznej, przeprowadzenie negocjacji w sprawie warunków świadczenia usługi.
- D. przedstawienie oferty usługi gastronomicznej, przeprowadzenie negocjacji w sprawie warunków świadczenia usługi, podpisanie umowy na realizację usługi gastronomicznej.

**Zadanie 9.**

Którą zupę należy zaplanować, przygotowując ofertę promującą wyłącznie potrawy kuchni francuskiej?

- A. Minestrone.
- B. Gulaszową.
- C. Cebulową.
- D. Piwną.

**Zadanie 10.**

W którym działaniu marketingowym restauracja wykorzystwała strategię ceny?

- A. Wprowadzenie nowych potraw do menu.
- B. Wykorzystanie ulotek reklamujących restaurację.
- C. Zainstalowanie neonów reklamowych przed restauracją.
- D. Wprowadzenie systemu rabatowania usług gastronomicznych.

**Zadanie 11.**

Którą formę promocji wykorzystwała restauracja, zamieszczając w prasie informację *"Sałatki – smaczne i tanie tylko u nas"*?

- A. Reklamę.
- B. Public relations.
- C. Sprzedaż osobistą.
- D. Promocję bezpośrednią.

**Zadanie 12.**

Oblicz długość bufetu na przyjęcie stojące dla 180 gości, jeśli na pierwsze 3 metry bieżące bufetu przypada 20 gości, a na każdy następny 1 metr 10 gości?

- A. 15 metrów.
- B. 17 metrów.
- C. 19 metrów.
- D. 21 metrów.

**Zadanie 13.**

*Dane do organizacji przyjęcia zasiadanego*

- stoły o wymiarach 1,2 m x 1,2 m,
- odległość między środkami sąsiadujących nakryć wynosi 60 cm,
- odległość pierwszego nakrycia od krawędzi stołu wynosi 50 cm,
- goście usadzeni przy długich bokach stołu bankietowego, z obu stron.

Korzystając z zamieszczonych danych, oblicz liczbę stołów potrzebnych do przygotowania stołu bankietowego w kształcie litery „I” na przyjęcie zasiadane dla 20 gości.

- A. 4 stoły.
- B. 6 stołów.
- C. 8 stołów.
- D. 9 stołów.

**Zadanie 14.**

*Dane do wyznaczenia powierzchni sali bankietowej na przyjęcie koktajlowe*

- wskaźnik powierzchni przypadający na 1 osobę wynosi  $1 \text{ m}^2$ ,
- jeden stolik koktajlowy zajmuje powierzchnię  $0,3 \text{ m}^2$ ,
- jeden stolik koktajlowy jest przeznaczony dla 10 gości,
- jeden kelner obsługuje 10 gości.

Korzystając z zamieszczonych danych, wyznacz minimalną powierzchnię sali bankietowej na przyjęcie koktajlowe dla 100 gości.

- A.  $93 \text{ m}^2$
- B.  $103 \text{ m}^2$
- C.  $113 \text{ m}^2$
- D.  $123 \text{ m}^2$

### Zadanie 15.

Na zamieszczonym rysunku do rozmieszczenia stołów i krzeseł w sali konferencyjnej wykorzystano układ

- A. warsztatowy.
- B. podkowy.
- C. teatralny.
- D. klasowy.



### Zadanie 16.

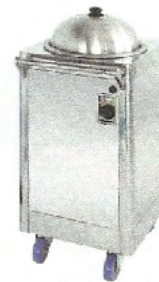
Pomocnik kelnerski służy do

- A. przekładania potraw na talerze.
- B. transportowania talerzy z potrawami.
- C. transportowania czystej zastawy stołowej.
- D. przechowywania zapasu zastawy stołowej.

### Zadanie 17.

Sprzęt pomocniczy przedstawiony na rysunku służy do

- A. zamrażania potraw.
- B. schładzania napojów.
- C. podgrzewania talerzy.
- D. eksponowania przekąsek.



### Zadanie 18.

Jeśli do oferty kawiarni planuje się wprowadzić kawę po turecku, to zakład należy wyposażyć

- A. w dzbanki porcelanowe.
- B. w ekspres przelewowy.
- C. w ekspres ciśnieniowy.
- D. w tygielki miedziane.

### Zadanie 19.

Stoły bufetowe nakryte obrusem i udekorowane falbaną oraz stoły dla gości nakryte obrusami i udekorowane serwetami stołowymi należy przygotować na przyjęcie typu

- A. stół angielski.
- B. cocktail party.
- C. bankiet zasiadany.
- D. bankiet amerykański.

**Zadanie 20.**

Porcjowanie potraw z półmiska na talerze gości przy stole pomocniczym ma zastosowanie w obsłudze gości serwisem

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. francuskim.
- D. niemieckim.

**Zadanie 21.**

Ile kilogramów świeżej ryby należy kupić do sporządzenia 30 porcji łososia gotowanego o masie 150 g każda, jeżeli ubytki podczas obróbki wstępnej i cieplnej wynoszą 20%?

- A. 4,125 kg
- B. 4,825 kg
- C. 5,625 kg
- D. 5,925 kg

**Zadanie 22.**

Ile butelek wina musującego należy zaplanować do wzniesienia toastu podczas przyjęcia weselnego organizowanego dla 60 gości, jeżeli z jednej butelki o pojemności 0,7 l nalewa się 7 porcji tego napoju?

- A. 8 butelek.
- B. 9 butelek.
- C. 10 butelek.
- D. 11 butelek.

**Zadanie 23.**

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz ilość jaj potrzebnych do sporządzenia 20 porcji sufletu czekoladowego.

*Normatyw surowcowy  
sufletu czekoladowego na 4 porcje*

| Surowiec         | Ilość  |
|------------------|--------|
| Czekolada ciemna | 250 g  |
| Cukier puder     | 150 g  |
| Masło            | 50 g   |
| Jaja             | 5 szt. |

- A. 20 szt.
- B. 25 szt.
- C. 30 szt.
- D. 35 szt.

**Zadanie 24.**

Oblicz zapotrzebowanie surowcowe na 40 porcji kruszonu owocowego, jeżeli do sporządzenia 8 porcji tego napoju zużyto odpowiednio 750 g świeżych owoców, 100 g cukru pudru i 1 000 ml czerwonego wina.

|    | Świeże owoce | Cukier puder | Czerwone wino |
|----|--------------|--------------|---------------|
| A. | 3,25 kg      | 0,5 kg       | 4,5 l         |
| B. | 3,45 kg      | 1,0 kg       | 4,5 l         |
| C. | 3,75 kg      | 0,5 kg       | 5,0 l         |
| D. | 3,95 kg      | 1,0 kg       | 5,0 l         |

**Zadanie 25.**

Podstawą kalkulacji kosztów surowców w systemie „food cost” jest

- A. receptura gastronomiczna.
- B. rzeczywiste zużycie.
- C. plan produkcji.
- D. jadłospis.

**Zadanie 26.**

Osiągnięcie progu rentowności przez zakład gastronomiczny oznacza, że jego wynik finansowy jest

- A. zerowy.
- B. ujemny.
- C. dodatni.
- D. zmienny.

**Zadanie 27.**

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz, ile zapłaci kierownik wycieczki za zamówiony dla 15 osób obiad złożony z zupy, dania zasadniczego i deseru.

| Wyszczególnienie | Cena gastronomiczna netto (zł) | Ilość | Wartość netto (zł) | Stawka podatku VAT | Wartość brutto (zł) |
|------------------|--------------------------------|-------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Zupa             | 7,00                           | 15    | 105,00             | 8%                 |                     |
| Danie zasadnicze | 32,00                          | 15    | 480,00             | 8%                 |                     |
| Deser            | 11,00                          | 15    | 165,00             | 8%                 |                     |
| <b>Razem</b>     |                                |       |                    | xxx                |                     |

- A. 750,00 zł
- B. 810,00 zł
- C. 840,00 zł
- D. 922,50 zł

**Zadanie 28.**

Oblicz cenę gastronomiczną netto 1 porcji musu kawowego z lukrecją, jeśli całkowity koszt surowców zużytych do sporządzenia 20 porcji tego deseru wynosi 140,00 zł, a marża gastronomiczna 200%.

- A. 21,00 zł
- B. 25,00 zł
- C. 27,00 zł
- D. 30,00 zł

**Zadanie 29.**

Ile tumblerów powinien przygotować kelner do rozlania 6 litrów soku owocowego, jeśli objętość jednej porcji napoju wynosi 200 ml?

- A. 30 tumblerów.
- B. 45 tumblerów.
- C. 50 tumblerów.
- D. 75 tumblerów.

**Zadanie 30.**

Koszt surowców zużytych do sporządzenia 50 porcji ryby w galarecie wyniósł 250,00 zł. Oblicz cenę gastronomiczną netto 1 porcji tej zakąski, uwzględniając 300% marżę gastronomiczną.

- A. 15,00 zł
- B. 20,00 zł
- C. 25,00 zł
- D. 30,00 zł

**Zadanie 31.**

Jeśli całkowity koszt organizacji uroczystego obiadu wyniósł 1 845,00 zł, to jaką należność powinien zapłacić zleceniodawca, który zgodnie z ustaleniami wpłacił zaliczkę stanowiącą 10% tych kosztów?

- A. 1 665,00 zł
- B. 1 655,00 zł
- C. 1 660,50 zł
- D. 1 655,50 zł

**Zadanie 32.**

Koszt surowców zużytych do produkcji 15 kg befsztyka Chateaubriand wyniósł 525,00 zł. Oblicz cenę gastronomiczną netto jednej porcji tej potrawy o masie 150 g, jeśli marża gastronomiczna wynosi 200%.

- A. 15,35 zł
- B. 15,55 zł
- C. 15,75 zł
- D. 15,80 zł

**Zadanie 33.**

Do konsumpcji zakąski gorącej – pstrąg pieczony w ziołach, należy zaplanować

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

**Zadanie 34.**

Oblicz Fc (food cost) zestawu złożonego z befsztyka, frytek i sałatki z buraków, jeżeli koszt netto przygotowania zestawu wynosi 12 zł, a jego cena gastronomiczna netto 40 zł?

- A. 10%
- B. 20%
- C. 30%
- D. 40%



**Zadanie 35.**

Oblicz wskaźnik rentowności sprzedaży ROS, jeżeli zysk netto w zakładzie gastronomicznym w miesiącu grudniu wyniósł 15 000 zł, a wartość sprzedaży netto 60 000 zł.

- A. 15%
- B. 25%
- C. 45%
- D. 35%

**Zadanie 36.**

Cena brutto za usługę organizacji przyjęcia wyniosła 1 270 zł. Oblicz kwotę do zapłaty za wykonaną usługę, jeśli klientowi udzielono rabatu w wysokości 10%.

- A. 1 134 zł
- B. 1 137 zł
- C. 1 143 zł
- D. 1 147 zł

**Zadanie 37.**

Dokumentem potwierdzającym sprzedaż usług gastronomicznych dla odbiorców instytucjonalnych jest

- A. faktura.
- B. nota korygująca.
- C. wyciąg bankowy.
- D. faktura proforma.

**Zadanie 38.**

Której informacji **nie należy** umieszczać na fakturze?

- A. Kwoty należności ogółem.
- B. Kodu PLU produktu.
- C. Daty wystawienia.
- D. Stawki podatku.

**Zadanie 39.**

Wdrożenie w zakładzie gastronomicznym formy płatności zbliżeniowej wymaga zakupu

- A. tabletu.
- B. pagera.
- C. desktopu.
- D. terminalu.

**Zadanie 40.**

Do rejestrowania sprzedaży usług barmańskich służy program

- A. GASTRO POS.
- B. moje GASTRO.
- C. GASTRO SZEFE.
- D. GASTRO FINANSE.