

**Arkusze zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016



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.10-01-17.01**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

## EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE Rok 2017 CZĘŚĆ 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 13 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               | Anna Nowak ; tel./fax: 22 884 42 13   |   |
| Termin wykonania usługi     | 1 – 3 grudnia 2017 r.   |   |
| Liczba uczestników          | 24 osoby  |   |
| Uroczysta kolacja zasiadana | Data kolacji zasiadanej   | 1 grudnia 2017 r. (piątek)  |
|                             | Godzina rozpoczęcia i zakończenia kolacji   | 19:00 – 23:00   |
|                             | Menu  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– 5 różnych zakąsek zimnych</li> <li>– danie główne wegetariańskie dla 10 osób</li> <li>– danie główne z drobiu dla 14 osób</li> <li>– wino do dania głównego</li> <li>– napoje gorące</li> <li>– napoje zimne</li> <li>– co najmniej dwa desery</li> <li>– tort</li> </ul>                      |
|                             | Preferencje obsługi gości   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– napoje zimne podane wieloporcjowo</li> <li>– zakąski zimne podane wieloporcjowo</li> <li>– dania główne serwowane jednoporcjowo</li> <li>– wino serwowane z oryginalnej butelki</li> <li>– desery podane wieloporcjowo</li> <li>– tort serwowany przez kelnerów około godziny 21:00</li> </ul> |
|                             | Preferencje ustawienia stołów i rozmieszczenia gości  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– stół ustawiony w formie litery I</li> <li>– goście rozmieszczeni po obu stronach stołu</li> <li>– bufet z deserami i napojami gorącymi</li> </ul>  |
|                             | Kolorystyka stołu i elementów dekoracyjnych   | tonacja biało – zielona   |
| Usługi dodatkowe            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– 12 pokoi dwuosobowych dla 24 osób – 2 doby</li> <li>– śniadanie w formie bufetu – 2 i 3 grudnia 2017 r. dla 24 osób</li> <li>– obiad w formie bufetu – 2 grudnia 2017 r. dla 24 osób</li> <li>– kolacja w formie bufetu – 2 grudnia 2017 r. dla 24 osób</li> <li>– 2 grudnia 2017 r (sobota) wycieczka krajoznawcza w godzinach 10:00 – 14:00 oraz kulig z pochodniami o godzinie 20:00</li> <li>– miejsca parkingowe dla 8 samochodów osobowych – 2 doby</li> </ul>                 |   |
| Warunki świadczenia usług   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– maksymalny koszt konsumpcji kolacji zasiadanej – 3 000,00 zł</li> <li>– maksymalny koszt pozostałych posiłków i usług dodatkowych – 10 000,00 zł</li> <li>– przy grupie liczącej co najmniej 20 osób pensjonat udziela 15% rabatu na usługi dodatkowe</li> <li>– zaliczka w wysokości 30% kosztów zamówienia uregulowana po zaakceptowaniu oferty</li> <li>– pozostała należność uregulowana w formie przelewu w terminie 7 dni po zakończeniu pobytu grupy w pensjonacie</li> </ul> |   |

Zaproponuj menu kolacji zasiadanej oraz sporządź kalkulację kosztów konsumpcji wybranego menu na podstawie złożonego zamówienia oraz danych zamieszczonych w tabeli 1 – Oferta gastronomiczna pensjonatu *Kasubaska Oaza*. Propozycję menu zapisz w formularzu – Menu kolacji zasiadanej z kalkulacją kosztów konsumpcji.

Sporządź kalkulację kosztów zamówienia na podstawie: danych obliczonych w formularzu – Menu kolacji zasiadanej z kalkulacją kosztów konsumpcji, danych zamieszczonych w tabeli 2 – Cennik usług żywieniowych pensjonatu *Kasubaska Oaza* i tabeli 3 – Cennik usług dodatkowych pensjonatu *Kasubaska Oaza*. Formularz do sporządzenia kalkulacji znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Kalkulacja kosztów zamówienia.

Narysuj, na planie sali restauracyjnej zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym, propozycję ustawienia bufetu oraz stołu do kolacji zasiadanej, zgodnie ze złożonym zamówieniem. Oblicz liczbę stołów bufetowych i stołów konsumenckich potrzebnych do ustawienia bufetu i stołu do kolacji zasiadanej oraz oznacz na szkicu rozmieszczenie 24 osób, korzystając z informacji zamieszczonych w zamówieniu oraz tabeli 4 – Wykaz wyposażenia będącego w dyspozycji pensjonatu *Kasubaska Oaza*. Oblicz długość bufetu przyjmując założenie, że pierwsze 3 m bieżące przeznacza się dla 20 osób, a każdy następny 1 m bieżący dla kolejnych 10 osób. W obliczeniach długości stołu przygotowywanego do kolacji zasiadanej przyjmij założenie, że odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 50 cm, a odległość między środkami sąsiednich nakryć – 75 cm.

Zapisz w formularzu – Wykaz bielizny stołowej oraz elementów dekoracyjnych nazwy bielizny stołowej niezbędnej do przykrycia stołów wraz z określeniem ich kolorystyki oraz zaproponuj dekoracje stołu i bufetu do realizacji zamówienia – kolacja zasiadana. Formularz do wypełnienia znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym.

W formularzu – Lista kontrolna zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego oznacz, wpisując symbol X, te elementy zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem do podania i konsumpcji kolacji zasiadanej. Formularz do wypełnienia znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym.

Tabela 1

**Oferta gastronomiczna pensjonatu *Kaszubska Oaza*  
(fragment)**

| Lp.                            | Nazwa potrawy/napoju                                    | Liczba porcji | Cena jednostkowa (zł) |
|--------------------------------|---|---------------|-----------------------|
| <b>Zakąski zimne</b>           |   |               |                       |
| 1.                             | Płyta ryb wędzonych                                     | 5 porcji      | 40,00                 |
| 2.                             | Śledzie po kaszubsku                                    | 1 porcja      | 8,00                  |
| 3.                             | Tatar z jesiotra z dodatkami                            | 1 porcja      | 8,00                  |
| 4.                             | Płyta mięs kaszubskich                                  | 6 porcji      | 36,00                 |
| 5.                             | Pasztet pieczony w 3 smakach                            | 1 porcja      | 7,00                  |
| 6.                             | Rolada z boczku nadziewana prawdziwkami                 | 1 porcja      | 7,00                  |
| 7.                             | Deska serów regionalnych (5 rodzajów)                   | 1 porcja      | 10,00                 |
| 8.                             | Tartaletki z serem pleśniowym i szpinakiem              | 1 porcja      | 10,00                 |
| 9.                             | Babeczki z pastą serową                                 | 1 porcja      | 10,00                 |
| 10.                            | Pasztet z gęsiny z żurawiną                             | 1 porcja      | 9,00                  |
| 11.                            | Galaretki drobiowe z suszonymi pomidorami               | 1 porcja      | 9,00                  |
| 12.                            | Galantyna z kurczaka                                    | 1 porcja      | 9,00                  |
| 13.                            | Sałatka makaronowa z szynką                             | 1 porcja      | 5,00                  |
| 14.                            | Sałatka gyros   | 1 porcja      | 5,00                  |
| 15.                            | Sałatka ze świeżych warzyw                              | 1 porcja      | 5,00                  |
| <b>Dodatki do zakąsek</b>      |   |               |                       |
| 1.                             | Pieczywo mieszane                                       | 1 porcja      | 2,00                  |
| 2.                             | Masło   | 1 porcja      | 1,00                  |
| 3.                             | Sosy zimne (3 rodzaje)                                  | 1 porcja      | 4,00                  |
| 4.                             | Marynaty z kaszubskiej spiżarni                         | 1 porcja      | 4,00                  |
| <b>Dania główne</b>            |   |               |                       |
| 1.                             | Kotlety z kaszy gryczanej i soczewicy z sosem grzybowym | 1 porcja      | 23,00                 |
| 2.                             | Kaczka po pomorsku nadziewana wieprzowiną               | 1 porcja      | 20,00                 |
| 3.                             | Gęsie uda duszone w winie                               | 1 porcja      | 20,00                 |
| <b>Dodatki do dań głównych</b> |   |               |                       |
| 1.                             | Bukiet warzyw gotowanych na parze                       | 1 porcja      | 4,00                  |
| 2.                             | Bukiet surówek  | 1 porcja      | 4,00                  |
| 3.                             | Jabłka prażone na miodzie                               | 1 porcja      | 4,00                  |
| 4.                             | Kaszubskie kluski ziemniaczane                          | 1 porcja      | 3,00                  |
| 5.                             | Ziemniaki z wody  | 1 porcja      | 3,00                  |
| 6.                             | Kasza gryczana  | 1 porcja      | 3,00                  |

| <b>Desery</b>                      |  |           |        |
|------------------------------------|--|-----------|--------|
| 1.                                 | Mini pączki kaszubskie                         | 1 porcja  | 3,00   |
| 2.                                 | Patera ciast (3 rodzaje)                       | 8 porcji  | 24,00  |
| 3.                                 | Suflet z musem malinowym                       | 1 porcja  | 10,00  |
| <b>Torty</b>                       |  |           |        |
| 1.                                 | Tort czekoladowo-kawowy z nutą suszonej śliwki | 24 porcje | 150,00 |
| 2.                                 | Tort bezowy z malinami                         | 20 porcji | 120,00 |
| 3.                                 | Tort cytrynowy                                 | 16 porcji | 100,00 |
| <b>Napoje bezalkoholowe zimne</b>  |  |           |        |
| 1.                                 | Woda mineralna                                 | 1 porcja  | 3,00   |
| 2.                                 | Soki mix                                       | 1 porcja  | 5,00   |
| 3.                                 | Napoje gazowane mix                            | 1 porcja  | 5,00   |
| <b>Napoje bezalkoholowe gorące</b> |  |           |        |
| 1.                                 | Kawa   | 1 porcja  | 4,00   |
| 2.                                 | Herbata  | 1 porcja  | 4,00   |
| <b>Dodatki do napojów gorących</b> |  |           |        |
| 1.                                 | Cukier   | 1 porcja  | 1,00   |
| 2.                                 | Mleko  | 1 porcja  | 1,00   |
| 3.                                 | Cytryna  | 1 porcja  | 1,00   |
| <b>Napoje alkoholowe</b>           |  |           |        |
| 1.                                 | Wino musujące dry                              | 1 porcja  | 10,00  |
| 2.                                 | Wino musujące semi dry                         | 1 porcja  | 10,00  |
| 3.                                 | Wino białe semi sweet                          | 1 porcja  | 10,00  |
| 4.                                 | Wino białe sweet                               | 1 porcja  | 10,00  |
| 5.                                 | Wino czerwone dry                              | 1 porcja  | 10,00  |
| 6.                                 | Wino czerwone semi dry                         | 1 porcja  | 10,00  |

Tabela 2

**Cennik usług żywieniowych pensjonatu *Kaszubska Oaza***

| <b>Lp.</b> | <b>Nazwa usługi żywieniowej</b> | <b>Jednostka miary</b> | <b>Cena jednostkowa (zł)</b> |
|------------|---------------------------------|------------------------|------------------------------|
| 1.         | Śniadanie w formie bufetu       | 1 osoba                | 25,00                        |
| 2.         | Obiad w formie bufetu           | 1 osoba                | 40,00                        |
| 3.         | Kolacja w formie bufetu         | 1 osoba                | 25,00                        |

Tabela 3

Cennik usług dodatkowych pensjonatu *Kaszubska Oaza*

| Lp. | Nazwa usługi                              | Jednostka miary | Cena jednostkowa (zł) |
|-----|---|-----------------|-----------------------|
| 1.  | Pokój 1-osobowy                           | 1 doba          | 150,00 zł             |
| 2.  | Pokój 2-osobowy                           | 1 doba          | 220,00 zł             |
| 3.  | Miejsce parkingowe dla autobusów          | 1 doba          | 50,00 zł              |
| 4.  | Miejsce parkingowe dla samochodów         | 1 doba          | 10,00 zł              |
| 5.  | Zespół muzyczny                           | 1 godzina       | 2 000,00 zł           |
| 6.  | Animator dla dzieci                       | 1 godzina       | 100,00 zł             |
| 7.  | Wycieczka krajoznawcza 4-godzinna         | 1 osoba         | 80,00 zł              |
| 8.  | Wycieczka krajoznawcza 6-godzinna         | 1 osoba         | 140,00 zł             |
| 9.  | Wycieczka krajoznawcza 8-godzinna         | 1 osoba         | 160,00 zł             |
| 10. | Kulig                                     | 1 osoba         | 20,00 zł              |
| 11. | Kulig z pochodniami                       | 1 osoba         | 40,00 zł              |
| 12. | Jazda konna – 30 minut                    | 1 osoba         | 25,00 zł              |
| 13. | Ludowy gawędziarz                         | 1 godzina       | 1 500,00 zł           |
| 14. | Przejażdżka wozami drabiniastymi po lesie | 1 osoba         | 20,00 zł              |

**Uwaga:** Przy grupie liczącej co najmniej 20 osób pensjonat udziela 15% rabatu na usługi dodatkowe.

Tabela 4

Wykaz wyposażenia będącego w dyspozycji pensjonatu *Kaszubska Oaza*

| Bielizna stołowa<br>dostępna w kolorach: biały, zielony, niebieski, czerwony, złoty, fioletowy |   |                             |
|--|---|-----------------------------|
| moltony  | skirtingi                               | napperony                   |
| obrussy bankietowe   | serwetki papierowe                      | serwetki płócienne          |
| szarfy na krzesła  | pokrowce na krzesła                     | pokrowce na stoły - coversy |
| Stoły  |   |                             |
| stoły konsumenckie o wymiarach 80 cm x 120 cm  | stoły konsumenckie okrągłe 8-osobowe    |                             |
| stoły bufetowe o wymiarach 90 cm x 120 cm  | stoły okrągłe 10-osobowe                |                             |
| Elementy dekoracyjne   |   |                             |
| świeczniki   | świece w szerokiej gamie kolorystycznej |                             |
| kompozycje kwiatowe niskie i wysokie   | wazon                                   |                             |

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

**Ocenić będą 5 rezultatów:**

- menu kolacji zasiadanej z kalkulacją kosztów konsumpcji,
- kalkulacja kosztów zamówienia,
- szkic ustawienia bufetu oraz stołu do kolacji zasiadanej,
- wykaz bielizny stołowej oraz elementów dekoracyjnych,
- lista kontrolna zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego.

## Menu kolacji zasiadanej z kalkulacją kosztów konsumpcji

| Grupa potraw/napojów   | Nazwa potrawy/napoju/dodatku | Cena 1 porcji (zł) |
|--|------------------------------|--------------------|
| <b>Zakąski zimne</b>   |                              |                    |
|  |                              |                    |
|  |                              |                    |
|  |                              |                    |
| <b>Dodatki do zakąsek</b>  |                              |                    |
|  |                              |                    |
|  |                              |                    |
| <b>Napój alkoholowy do dania głównego wegetariańskiego</b>                               |                              |                    |
| <b>Danie główne wegetariańskie z dodatkami</b>   |                              |                    |
|  |                              |                    |
|  |                              |                    |
| <b>Napój alkoholowy do menu dania głównego z drobiu</b>                                  |                              |                    |
| <b>Danie główne z drobiu z dodatkami</b>   |                              |                    |
|  |                              |                    |
|  |                              |                    |
| <b>Desery</b>  |                              |                    |
|  |                              |                    |
|  |                              |                    |
| <b>Tort</b>  |                              |                    |
| <b>Napoje gorące</b>   |                              |                    |
|  |                              |                    |
| <b>Dodatki do napojów gorących</b>   |                              |                    |
|  |                              |                    |
|  |                              |                    |
| <b>Napoje bezalkoholowe zimne</b>  |                              |                    |
|  |                              |                    |
|  |                              |                    |
| <b>Koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 1 osoby – z daniem głównym wegetariańskim</b> |                              |                    |
| <b>Koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 1 osoby – z daniem głównym z drobiu</b>       |                              |                    |



**Kalkulacja kosztów zamówienia*****Kalkulacja kosztów konsumpcji***

| Termin usługi  | Nazwa usługi              |   | Liczba osób | Cena jednostkowa (zł) | Wartość (zł) |
|--|---------------------------|---|-------------|-----------------------|--------------|
| 01.12.2017 r.  | Uroczysta kolacja         | koszt konsumpcji dla 1 osoby – menu z daniem głównym wegetariańskim |             |                       |              |
|  |                           | koszt konsumpcji dla 1 osoby – menu z daniem głównym z drobiu       |             |                       |              |
| <b>Razem koszty konsumpcji kolacji zasiadanej dla 24 osób</b>                  |                           |   |             |                       |              |
| 02.12.2017 r.  | Śniadanie w formie bufetu |   |             |                       |              |
|  | Obiad w formie bufetu     |   |             |                       |              |
|  | Kolacja w formie bufetu   |   |             |                       |              |
| 03.12.2017 r.  | Śniadanie w formie bufetu |   |             |                       |              |
| <b>Razem koszty konsumpcji posiłków wydawanych w formie bufetu dla 24 osób</b> |                           |   |             |                       |              |
| <b>Całkowity koszt konsumpcji dla 24 osób</b>                                  |                           |   |             |                       |              |

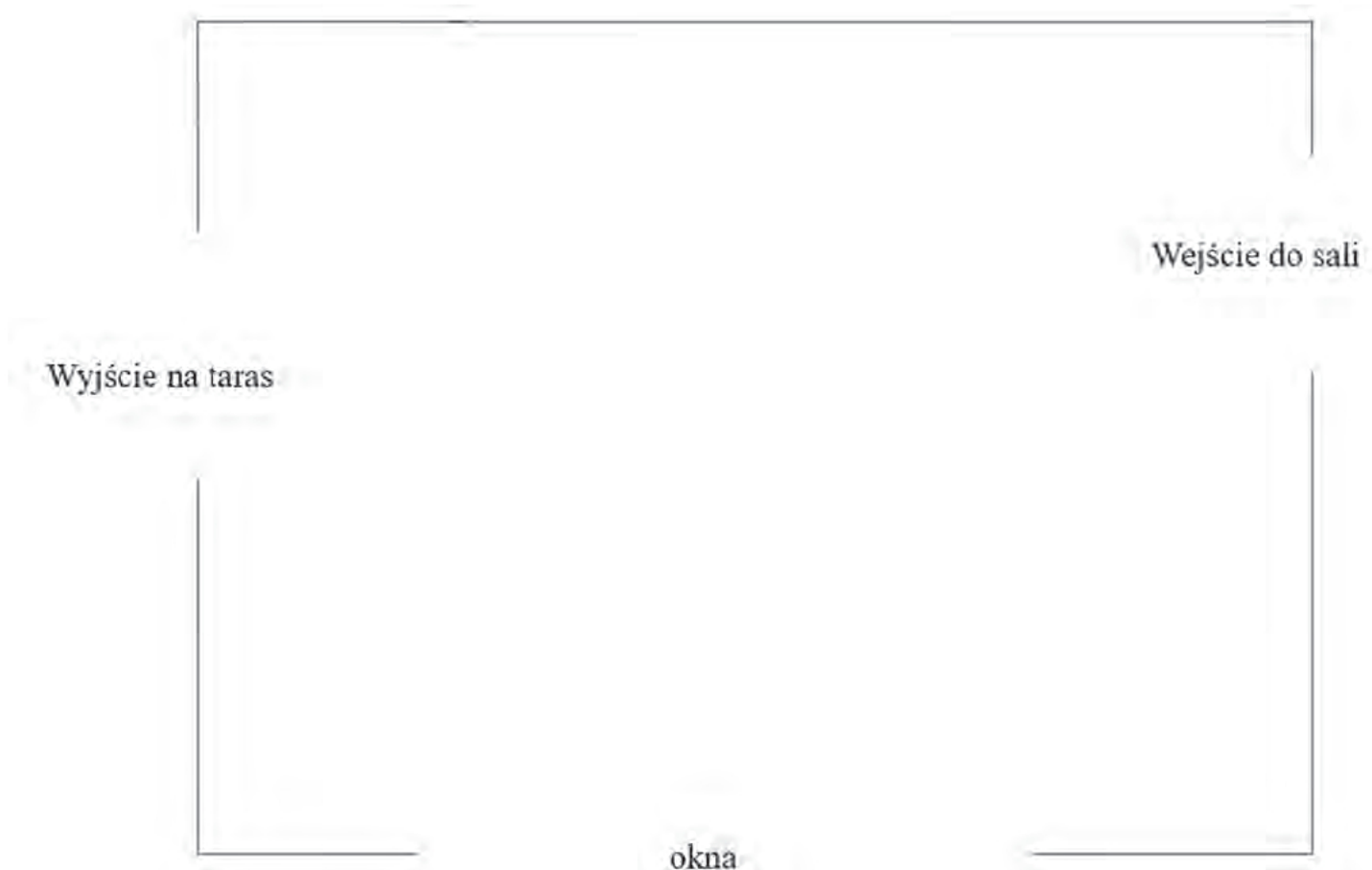
***Kalkulacja kosztów usług dodatkowych***

| Nazwa usługi   | Ilość pokoi/osób/miejsc | Ilość dób | Cena jednostkowa (zł) | Wartość (zł) |
|--|-------------------------|-----------|-----------------------|--------------|
|  |                         |           |                       |              |
|  |                         |           |                       |              |
|  |                         |           |                       |              |
|  |                         |           |                       |              |
|  |                         |           |                       |              |
| <b>Koszt usług dodatkowych razem</b>   |                         |           |                       |              |
| <b>Rabat 15% na usługi dodatkowe</b>   |                         |           |                       |              |
| <b>Koszt usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu</b>   |                         |           |                       |              |
| <b>Razem koszty konsumpcji posiłków wydawanych w formie bufetu i usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu</b> |                         |           |                       |              |
| <b>Całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu</b>                                  |                         |           |                       |              |
| <b>Zaliczka 30%</b>  |                         |           |                       |              |
| <b>Kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki</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.*

## Szkic ustawienia bufetu oraz stołu do kolacji zasilanej z oznaczeniem miejsc siedzących

### Plan sali restauracyjnej (wymiary sali: 13 m x 10 m)



#### Legenda:

X – oznaczenie miejsca siedzącego przeznaczonego dla 1 osoby

| Obliczenia* |  |
|-------------|--|
| Bufet       |  |
| Stół        |  |

\*Uwaga: do obliczeń długości stołu należy przyjąć: odległość od brzegu stołu do środka pierwszego nakrycia – 50 cm; odległości między poszczególnymi nakryciami – 75 cm.

Do obliczeń długości bufetu należy przyjąć: 3 m bieżące na pierwsze 20 osób i 1 m bieżący na każde kolejne 10 osób.

**Wykaz bielizny stołowej oraz elementów dekoracyjnych****Wykaz bielizny stołowej potrzebnej do realizacji zamówienia**

| <b>Wyszczególnienie</b> | <b>Nazwa bielizny stołowej</b> | <b>Kolor</b> |
|-------------------------|--------------------------------|--------------|
| <b>Bufet</b>            |                                |              |
| <b>Stół</b>             |                                |              |

**Wykaz elementów dekoracyjnych**

| <b>Wyszczególnienie</b> | <b>Nazwa elementu dekoracyjnego</b> | <b>Kolor</b> |
|-------------------------|-------------------------------------|--------------|
| <b>Bufet</b>            |                                     |              |
| <b>Stół</b>             |                                     |              |

## Lista kontrolna zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego

| Wyszczególnienie                   | Elementy niezbędne do wykorzystania* |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Zastawa szklana</b>             |                                      |
| Kieliszki do wody                  |                                      |
| Kieliszki do wina musujące         |                                      |
| Kieliszki do wina białego          |                                      |
| Kieliszki do wina czerwonego       |                                      |
| Kieliszki do koniaku               |                                      |
| Kieliszki do wódki                 |                                      |
| Kieliszki do likieru               |                                      |
| Dzbanki do napojów                 |                                      |
| Karafki do wina                    |                                      |
| Szklanki                           |                                      |
| <b>Zastawa porcelanowa</b>         |                                      |
| Talerze płaskie Ø 15 cm            |                                      |
| Talerze płaskie Ø 19 cm            |                                      |
| Talerze płaskie Ø 21 cm            |                                      |
| Talerze płaskie Ø 28 cm            |                                      |
| Talerze głębokie                   |                                      |
| Półmiski owalne małe               |                                      |
| Półmiski owalne średnie            |                                      |
| Półmiski owalne duże               |                                      |
| Salaterki małe                     |                                      |
| Salaterki średnie                  |                                      |
| Salaterki duże                     |                                      |
| Podstawki pod bulionówki           |                                      |
| Bulionówki                         |                                      |
| Wazy                               |                                      |
| Sosjerki                           |                                      |
| Dzbanki do kawy                    |                                      |
| Cukiernice                         |                                      |
| Dzbanuszki do mleka/śmietanki      |                                      |
| Filiżanki do kawy z podstawkami    |                                      |
| Filiżanki do herbaty z podstawkami |                                      |

| <b>Sztućce</b>                      |  |
|-------------------------------------|--|
| Łyżki duże                          |  |
| Widelce duże                        |  |
| Noże duże                           |  |
| Łyżki średnie                       |  |
| Widelce średnie                     |  |
| Noże średnie                        |  |
| Łyżki deserowe                      |  |
| Widelce deserowe                    |  |
| Noże deserowe                       |  |
| Widelczyki do tortów i ciast        |  |
| Łyżeczki do herbaty                 |  |
| Łyżeczki do kawy                    |  |
| Łyżeczki do cukru                   |  |
| Serwisowe łopatki do ciast i tortów |  |
| Serwisowe szczypce do pieczywa      |  |
| Serwisowe sztućce do sałatek        |  |
| Serwisowe widelce półmiskowe        |  |
| Serwisowe łyżki półmiskowe          |  |
| Noże do tortów                      |  |
| Specjalne noże do masła             |  |
| <b>Sprzęt pomocniczy</b>            |  |
| Podgrzewacze do potraw              |  |
| Kociołki                            |  |
| Wanniki do wody                     |  |
| Klosze/ Patery do tortów            |  |
| Lustra                              |  |
| Menaże                              |  |
| Tace kelnerskie                     |  |
| Koszyki do pieczywa                 |  |
| Pojemniki do masła                  |  |

*\*Uwaga: oznacz symbolem X te elementy zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego, które są niezbędne do zrealizowania zamówionej kolacji zasiadanej.*