

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

**T.10-X-18.06**Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2018**  
**CZEŚĆ 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”:

■	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.

Działalność sieci kawiarni, posiadających jednakową ofertę gastronomiczną we wszystkich lokalach, należy zaliczyć do usług świadczonych przez gastronomię

- A. hotelową.
- B. specjalną.
- C. systemową.
- D. indywidualną.

### Zadanie 2.

Przykładem usługi uzupełniającej świadczonej przez zakład gastronomiczny jest

- A. organizacja przyjęć okolicznościowych na terenie zakładu.
- B. transport gotowych wyrobów kulinarnych do innych zakładów.
- C. sporządzanie w lokalu zakładu potraw i napojów w obecności gościa.
- D. sprzedaż potraw i napojów do konsumpcji na miejscu w lokalu zakładu.

### Zadanie 3.

**Ogłoszenie (fragment)**

*Serdecznie zapraszamy do nowo otwartego zakładu gastronomicznego. W swojej ofercie posiadamy szeroki asortyment potraw nabiałowych, mącznych, jarskich oraz napojów zimnych i gorących – mlecznych i z dodatkiem mleka.*

Który typ zakładu gastronomicznego opisany został w zamieszczonym fragmencie ogłoszenia?

- A. Bar mleczny.
- B. Restauracja.
- C. Snack-bar.
- D. Cafeteria.

### Zadanie 4.

Usługą podstawową świadczoną przez restaurację jest

- A. dostarczanie posiłków dietetycznych do szpitali i przedszkoli.
- B. przygotowanie przyjęcia weselnego w sali konsumenckiej restauracji.
- C. sporządzanie potraw gorących przeznaczonych do konsumpcji na miejscu.
- D. organizowanie pokazów kulinarnych podczas przyjęć okolicznościowych.

### Zadanie 5.

Zakład gastronomiczny poszerzając działalność o usługi cateringowe, do transportu zup gorących wieloporcjowo powinien zainwestować w zakup

- A. termoportów.
- B. kociołków.
- C. warników.
- D. termosów.

**Zadanie 6.**

W przedstawionej na rysunku sali odbędzie się

- A. aperitif.
- B. konferencja.
- C. przerwa kawowa.
- D. przyjęcie bufetowe.

**Zadanie 7.**

Która metoda obsługi gości wymaga wykorzystania dodatkowego stolika lub wózka kelnerskiego?

- A. Rosyjska.
- B. Angielska.
- C. Francuska.
- D. Niemiecka.

**Zadanie 8.**

Stosując serwis francuski typu A, kelner powinien

- A. sporządzić potrawę przy stole gości.
- B. podać potrawę wyporcjowaną na talerzu.
- C. ustawić półmisek z potrawą przed gościem.
- D. przełożyć potrawę z półmiska na talerz gościa.

**Zadanie 9.**

Mus truskawkowy zestalany w pucharku należy podać serwisem

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

**Zadanie 10.**

Która potrawa **nie powinna** znajdować się w przedstawionym menu, zaplanowanym na przyjęcie typu koktajl party?

- A. Flaki zamojskie zapalane.
- B. Tartinki z pastą grzybową i szynką.
- C. Koreczki serowe z szynką i parówkami.
- D. Pomidory koktajlowe nadziewane serem.

**MENU - propozycja**

Tartinki z pastą grzybową i szynką  
 Koreczki serowe z szynką i parówkami  
 Pomidory koktajlowe nadziewane serem  
 Ciasteczka maślane z migdałami  
 Orzeszki solone, krakersy  
 Flaki zamojskie zapalane  
 Soki owocowe, woda mineralna  
 Wino białe i czerwone półwytrawne  
 Kawa, herbata

### Zadanie 11.

Które nakrycie zostało prawidłowo przygotowane przez kelnera na uroczysty obiad zasiadany?



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 12.

W koszykach należy serwować

- A. lekkie wino czerwone.
- B. stare wino czerwone.
- C. musujące wino białe.
- D. słodkie wino białe.

### Zadanie 13.

Ilu kelnerów należy zaplanować do obsługi 60 gości podczas przyjęcia, na którym potrawy serwowane będą metodą francuską?

- A.  $3 \div 4$  kelnerów.
- B.  $5 \div 7$  kelnerów.
- C.  $8 \div 10$  kelnerów.
- D.  $11 \div 12$  kelnerów.

### **Zadanie 14.**

Którą czynność kelner wykonuje w obecności gościa?

- A. Trybowanie.
- B. Szatkowanie.
- C. Tablerowanie.
- D. Flambirowanie.

### **Zadanie 15.**

Ile kompletów zastawy stołowej należy przygotować na przyjęcie zasiadane dla 100 gości, uwzględniając 20% zapasu?

- A. 110 kompletów.
- B. 120 kompletów.
- C. 130 kompletów.
- D. 140 kompletów.

### **Zadanie 16.**

Restaurator wprowadzając 50% upust dla gości, którzy zamówią co najmniej cztery zestawy obiadowe dnia, stosuje strategię

- A. ceny.
- B. promocji.
- C. personelu.
- D. dystrybucji.

### **Zadanie 17.**

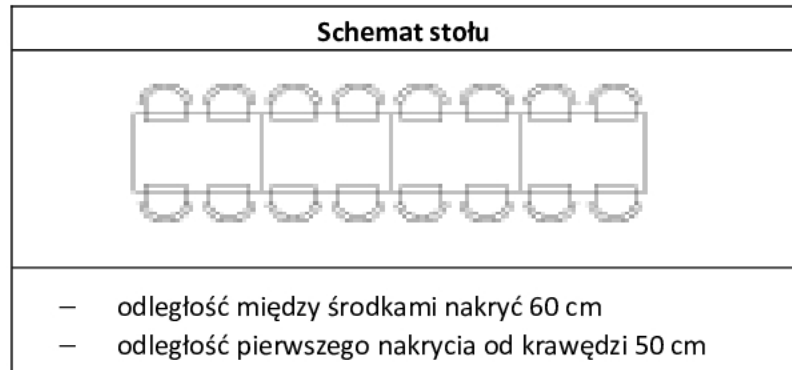
Które działanie marketingowe zastosował zakład gastronomiczny, zapraszając dziennikarzy na bal karnawałowy zorganizowany dla lokalnych biznesmenów?

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

### **Zadanie 18.**

Które działanie należy wykonać na etapie planowania promocji zakładu gastronomicznego?

- A. Monitorowanie harmonogramu.
- B. Zmierzenie efektów działań.
- C. Przeprowadzenie kampanii.
- D. Określenie celów działań.

**Zadanie 19.**

Której długości stół powinien ustawić kelner, przygotowując miejsce dla gości zgodnie z zamieszczonym rysunkiem?

- A. 6,50 m
- B. 5,20 m
- C. 5,00 m
- D. 4,60 m

**Zadanie 20.**

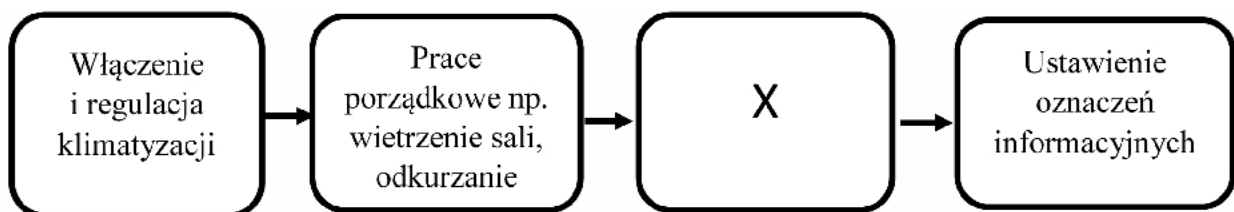
Do nakrycia stołu o średnicy 90 cm kelner powinien użyć obrusa o wymiarze

- A. 90 cm
- B. 130 cm
- C. 150 cm
- D. 190 cm

**Zadanie 21.**

Na przyjęcie bufetowe dla 70 gości, przy założeniu 3 metrów bieżących stołu dla pierwszych 20 osób i 1 metra bieżącego dla każdego następnego 10 osób, kelner powinien przygotować bufet długości

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

**Zadanie 22.**

Który etap prac przygotowawczych w sali konferencyjnej należy umieścić na przedstawionym schemacie, w miejscu oznaczonym X?

- A. Ustawienie pomocników kelnerskich.
- B. Przygotowanie bufetu z potrawami gorącymi.
- C. Ustawienie banerów i elementów reklamowych.
- D. Przygotowanie miejsca dla zespołu muzycznego.

**Zadanie 23.**

Ile przedstawionych na rysunku stołów należy przygotować na przyjęcie weselne dla 120 osób?

- A. 10 sztuk.
- B. 12 sztuk.
- C. 15 sztuk.
- D. 20 sztuk.

**Zadanie 24.**

Który komplet bielizny stołowej powinien wykorzystać kelner, nakrywając stoły na przyjęcie zasiadane organizowane w karczmie?

- A. Obrus bankietowy, laufer, sety.
- B. Molton, obrus bankietowy, laufer.
- C. Molton, obrus bankietowy, covers.
- D. Obrus bankietowy, napperon, skirting.

**Zadanie 25.**

Który sprzęt należy zaplanować do przewozu talerzy na przyjęcie zorganizowane poza zakładem gastronomicznym?



A.



B.



C.



D.

**Zadanie 26.**

Wykorzystując przedstawiony na rysunku sprzęt, można przyrządzić

- A. kawę po włosku.
- B. kawę po turecku.
- C. herbatę po rosyjsku.
- D. herbatę po angielsku.





**Zadanie 27.**

Przedstawiony na rysunku tray-jack kelnerzy stosują jako

- A. stojak pod tacę na zastawę zebraną po konsumpcji.
- B. stojak pod półmiski do serwisu francuskiego.
- C. stolik serwisowy do serwisu angielskiego.
- D. stolik pomocniczy podczas lampki wina.

**Zadanie 28.**

Na podstawie zamieszczonych normatywów surowcowych deserów oblicz, ile litrów mleka należy przygotować do sporządzenia 6 porcji koktajlu mlecznego i 13 porcji galaretki mlecznej.

- A. 2,75 l
- B. 4,50 l
- C. 6,50 l
- D. 8,75 l

Surowce	Normatyw surowcowy na 4 porcje	
	koktajlu mlecznego	galaretki mlecznej
Mleko	750 ml	500 ml
Owoce	200 g	150 g
Cukier puder	10 g	50 g
Żelatyna	-	20 g

**Zadanie 29.**

Oblicz cenę gastronomiczną netto 100-gramowej porcji sernika, jeżeli cena zakupu 1 kg ciasta wynosi 30,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 30%.

- A. 3,30 zł
- B. 3,90 zł
- C. 4,20 zł
- D. 4,50 zł

**Zadanie 30.**

Ile wyniesie cena gastronomiczna brutto 1 porcji gulaszu węgierskiego, jeżeli koszt zakupionych surowców wyniósł 10,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 25%. Potrawa jest objęta 8% stawką podatku VAT.

- A. 10,80 zł
- B. 11,00 zł
- C. 12,50 zł
- D. 13,50 zł

**Zadanie 31.**

Jeżeli koszt wykonania 1 porcji kremu bawarskiego wynosi 7,00 zł, a marża gastronomiczna netto 3,00 zł, to cena gastronomiczna brutto potrawy wyniesie

- A. 10,00 zł
- B. 10,80 zł
- C. 11,80 zł
- D. 12,30 zł



**Zadanie 32.**

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz koszt jaj, masła i natki pietruszki, zużytych do sporządzenia 10 porcji kotletów z jaj i pieczarek.

- A. 37,00 zł
- B. 21,70 zł
- C. 18,70 zł
- D. 17,00 zł

Receptura na 10 porcji kotletów z jaj i pieczarek			
Surowiec/półprodukt	Ilość na 10 porcji	Cena jednostkowa	Wartość [zł]
Jaja	14 szt.	1,00 zł/szt.	?
Pieczarki	850 g	6,00 zł/kg	
Cebula	250 g	2,00 zł/kg	
Masło	85 g	20,00 zł/kg	?
Bułka tarta	350 g	4,00 zł/kg	
Natka pietruszki	2 pęczki	3,00 zł/pęczek	?

**Zadanie 33.**

Ile zapłaci kierownik grupy wycieczki za 25 zestawów obiadowych złożonych z potrawy gorącej z ryby, ziemniaków z wody i kompotu?

- A. 250,00 zł
- B. 350,00 zł
- C. 400,00 zł
- D. 600,00 zł

Cennik potraw i napojów	
Nazwa potrawy	Cena za 1 porcję
Zupa krem z marchwi	6,00 zł
Półdzwiczka wieprzowa sauté	12,00 zł
Boeuf Strogonow	11,00 zł
Dorsz duszony w porach	10,00 zł
Ziemniaki z wody	2,00 zł
Kompot wieloowocowy	4,00 zł
Sałatka gyros	8,00 zł
Sałatka śledziowa	7,00 zł

**Zadanie 34.**

Oblicz koszt 15 zestawów obiadowych, jeżeli cena gastronomiczna brutto jednego zestawu wynosi 25,00 zł, a goście skorzystali z rabatu w wysokości 12%.

- A. 300,00 zł
- B. 315,00 zł
- C. 330,00 zł
- D. 375,00 zł

**Zadanie 35.**

Posługując się fragmentem oferty centrum konferencyjnego, oblicz koszt organizacji 4-godzinnej konferencji multimedialnej dla 25 osób.

- A. 450,00 zł
- B. 600,00 zł
- C. 650,00 zł
- D. 850,00 zł

Fragment oferty centrum konferencyjnego			
Lp.	Wyszczególnienie	Cena	Wartość
1.	Wynajęcie sali	100,00 zł/godz.	
3.	Wynajęcie rzutnika multimedialnego	50,00 zł/godz.	
4.	Przerwa kawowa	10,00 zł/os.	
Razem			

**Zadanie 36.**

Wyszczególnienie usług	Cena brutto usługi
Koszt konsumpcji – 15 osób	1 200,00 zł
Zabiegi w SPA	1 420,00 zł
Opiekunka dla dzieci	400,00 zł
Pokaz fajerwerków	800,00 zł
Razem	?
Rabat 15 %	?
Koszt z uwzględnieniem rabatu	?

Korzystając z zamieszczonego zestawienia kosztów za wyjazd z okazji Dnia Matki, oblicz kwotę do zapłaty, uwzględniając rabat w wysokości 15%.

- A. 1 200,00 zł
- B. 3 247,00 zł
- C. 3 820,00 zł
- D. 4 393,00 zł

**Zadanie 37.**

Którą usługę gastronomiczną rozliczył kelner, jeżeli zastosował system cen bankietowych?

- A. Kolację we dwoje.
- B. Obiad dla wycieczki.
- C. Śniadanie wiedeńskie.
- D. Przyjęcie okolicznościowe.

**Zadanie 38.**

Która informacja **nie występuje** na paragonie fiskalnym, ale jest obowiązkowa na fakturze VAT?

- A. Stawka i wartość podatku VAT na potrawy i napoje.
- B. Łączna kwota należności za zamówienie.
- C. Numer wystawionego dokumentu.
- D. Adres i numer NIP nabywcy.

**Zadanie 39.**

Które urządzenie służy do pobierania należności kartą płatniczą?

- A. Kasy fiskalna.
- B. Komputer.
- C. Terminal.
- D. Tablet.

**Zadanie 40.**

Którą czynność umożliwia aplikacja *Server Paging System* zawarta w systemie LRS w zakładzie gastronomicznym?

- A. Składanie zamówienia online.
- B. Analizowanie realnych zysków firmy.
- C. Prowadzenie gospodarki magazynowej zakładu.
- D. Bezprzewodową komunikację pomiędzy kucharzem a kelnerem.