

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
	Dopuszcza się możliwość użycia innych sformułowań oddających treść, jaka została podana w kryteriach pod warunkiem ich poprawności merytorycznej.
R.1	Rezultat 1: Wybór zestawu do menu kolacji - Formularz 1
	<i>zdający wybrał</i>
R.1.1	Zestaw IV z oferty potraw i napojów
R.1.2	Zestaw I z oferty napojów bezalkoholowych i alkoholowych
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów konsumpcji kolacji poprzedzonej aperitifem - Formularz 2
	<i>zapisane (z uwzględnieniem jednostki lub bez)</i>
R.2.1	carpaccio z tuńczyka z oliwą truflową - 25,00 zł., pieczywo, masło - 4,00 zł.
R.2.2	barszcz czerwony z pasztecikiem - 10,00 zł., pierś z gęsi z purée z pietruszki i batatów, warzywa z wody - 45,00 zł.
R.2.3	melba z lodów waniliowych z sosem truskawkowym - 11,00 zł.
R.2.4	woda mineralna niegazowana 0,3l - 2,00 zł.; sok jabłkowy 0,2l - 3,00 zł.; sok pomarańczowy 0,2l - 3,00 zł. lub zapis bez wielkości porcji
R.2.5	herbata czarna/zielona lub kawa espresso z dodatkami (mleko, cukier) - 6,00 zł.
R.2.6	wino red dry lub red semi dry - 14,00 zł.
R.2.7	wino musujące white semi dry - 16,00 zł.
R.2.8	razem koszt konsumpcji na 1 osobę - 139,00 zł.
R.2.9	razem koszt konsumpcji dla 40 osób - 5560,00 zł.
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja kosztów całkowitych imprezy integracyjnej dla 40 osób - Formularz 3
	<i>zapisane (z uwzględnieniem jednostki lub bez)</i>
R.3.1	pokoje 2-osobowe ze śniadaniem, ilość - 20, cena za pokój 180,00 zł., koszt noclegów - 3600,00 zł.
R.3.2	lunch - ilość 40, cena - 50,00 zł. za osobę, koszt - 2000,00 zł.
R.3.3	pakiety SPA - ilość 10, cena 150,00 zł. za osobę, koszt - 1500,00 zł.
R.3.4	wyprawa OFF - ROAD z instruktorem - ilość 30, cena 150,00 zł. za osobę, koszt - 4500,00 zł.
R.3.5	razem koszt usług dodatkowych - 11600,00 zł.
R.3.6	całkowity koszt pobytu integracyjnego - 17160,00 zł.
R.3.7	kwota zaliczki 4290,00 zł.
R.3.8	koszty pozostałe po uwzględnieniu zaliczki - 12870,00 zł.
R.4	Rezultat 4: Plan obsługi kolacji poprzedzonej aperitifem - Formularz 4
	<i>zapisane</i>
R.4.1	aperitif: sposób podania - <i>serwowanie z tacy lub serwis francuski</i> , godzina podania 19:40
R.4.2	napoje zimne bezalkoholowe, dodatki do zakąski: sposób podania - <i>wieloporcyjowo lub serwis rosyjski</i>
R.4.3	zakąska: liczba klenerów - 4, godzina podania 20:00,
R.4.4	serwis niemiecki lub jednoporcjowo - do podania zakąski, zupy, deseru, napoju gorącego bezalkoholowego
R.4.5	serwis francuski - do podania dania zasadniczego, serwis francuski lub angielski lub serwowane z oryginalnej butelki - do podania napoju alkoholowego
R.4.6	podanie wina przed serwisem dania zasadniczego
R.4.7	podanie deseru i napoju gorącego bezalkoholowego po daniu zasadniczym
R.4.8	podanie zupy, deseru, napoju gorącego bezalkoholowego - liczba kelnerów 4
R.4.9	czas podania deseru nie później niż o godz. 21:30
R.4.10	godziny podania potraw mieszczą się w przedziale od 19:40 do 22:00
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej na kolację poprzedzoną aperitifem dla 40 osób - Formularz 5
	<i>zapisane (z uwzględnieniem jednostki lub bez)</i>
R.5.1	aperitif: kieliszki do wina musującego - 40 szt.
R.5.2	zakąska zimna: talerze zakąskowe \varnothing 19 cm - 40 szt.; noże stołowe średnie - 40 szt.; widelce stołowe średnie - 40 szt.; talerzyki do pieczywa - 40 szt.; noże do masła - 40 szt., Kryterium należy uznać za spełnione, jeżeli są wymienione przynajmniej 3 pozycje
R.5.3	zupa: bulionówki z podstawkami - 40 szt.; łyżki stołowe średnie - 40 szt.
R.5.4	danie zasadnicze: talerze do dania głównego - 40 szt.; widelce stołowe duże - 40 szt.; noże stołowe duże - 40 szt.
R.5.5	deser: pucharki z podstawkami - 40 szt.; łyżeczki deserowe - 40 szt.
R.5.6	napój alkoholowy do dania zasadniczego: kieliszek do wina czerwonego - 40 szt.
R.5.7	napoje bezalkoholowe gorące: filiżanki do kawy z podstawkami i filiżanki do herbaty z podstawkami - łącznie min. 40 szt.; łyżeczki do kawy - i łyżeczki do herbaty - łącznie min. 40 szt.
R.5.8	napoje bezalkoholowe zimne: tumblery - 40 szt.; goblety - 40 szt.; dzbanki o pojemności 1l - 8 - 16 szt.; karafki na wodę 1,5l - 8 szt.
R.5.9	półmiski wieloporcyjne do masła (6-porcjowe) - 7 szt.; półmiski wieloporcyjne do mięsa (6-porcjowe) - 7 szt.; sztućce serwisowe - min. 7 szt.
R.5.10	co najmniej 2 elementy zastawy z wymienionych: cukiernice; mleczniki; koszyki do pieczywa; menaże z przyprawami
R.6	Rezultat 6: Umowa wstępna - Formularz 6
	<i>zapisane</i>
R.6.1	data podpisania umowy: 27.06.2018 r.
R.6.2	nazwa i adres zleceniodawcy: Piotr Wąsik, ul. Szeroka 1, 00 - 199 Kąty
R.6.3	nazwa i adres zleceniobiorcy: Adam Szpak, Leżno 15, 00-122 Kartuzy
R.6.4	przedmiot umowy: impreza integracyjna dla 40 osób, w tym 10 kobiet
R.6.5	termin pobytu: 22-23.08.2018 r.
R.6.6	zamówione usługi dodatkowe: 2-osobowe pokoje ze śniadaniem; lunch; pakiet SPA; wyprawa OFF – ROAD z instruktorem