

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

**T.10-X-18.01**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 kratek 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.

Podstawowa usługa świadczona w zakładach gastronomicznych to

- A. opracowanie menu przyjęć.
- B. sporządzanie potraw i napojów.
- C. sprzedawanie potraw i napojów na wynos.
- D. organizowanie przyjęć i bankietów poza zakładem.

### Zadanie 2.

Na rysunku przedstawiono placówkę gastronomiczną typu

- A. uzupełniającego.
- B. punkt gastronomiczny.
- C. żywieniowego sieci otwartej.
- D. żywieniowego sieci zamkniętej.



### Zadanie 3.

Zakład gastronomiczny zapewniający wyżywienie określonej grupie konsumentów to

- A. bistro.
- B. stołówka.
- C. restauracja.
- D. jadalnia.

### Zadanie 4.

Karczmy są restauracjami specjalizującymi się w produkcji i sprzedaży potraw

- A. sporządzonych z wybranych surowców.
- B. sporządzonych wybraną metodą obróbki cieplnej.
- C. charakterystycznych dla kuchni narodowej.
- D. charakterystycznych dla kuchni regionalnej.

### Zadanie 5.

Ile minut należy zarezerwować jako czas oczekiwania na realizację usługi gastronomicznej poprzedzającej obiad zasiadany?

- A. Maksymalnie 10 minut.
- B. Maksymalnie 30 minut.
- C. Minimalnie 60 minut.
- D. Minimalnie 90 minut.

**Zadanie 6.****Zapytanie o usługę**

Proszę zaproponować usługę gastronomiczną do przeprowadzenia roboczego spotkania przy stole dla 12 osób od godziny 12:00 w dniu 23 września 2017 r.

Przedstawiciel firmy X

Którą usługę gastronomiczną, zgodnie z zamieszczoną prośbą, należy zaproponować przedstawicielowi firmy X?

- A. Lunch.
- B. Herbatkę.
- C. Przyjęcie bufetowe.
- D. Przyjęcie koktajlowe.

**Zadanie 7.**

Ile sztuk szklanek typu highball należy przygotować do wyporcjowania 7 litrów soku owocowego, jeżeli objętość jednej porcji napoju wynosi 200 ml?

- A. 35 sztuk.
- B. 42 sztuki.
- C. 50 sztuk.
- D. 72 sztuki.

**Zadanie 8.**

Aranżacja stołu na zamieszczonym rysunku jest stosowana

- A. na przyjęciu koktajlowym.
- B. do wzniesienia toastu.
- C. do przerwy kawowej.
- D. na przyjęciu aperitif.

**Zadanie 9.**

Który dodatek skrobiowy należy zaproponować w menu do roladek z indyka w sosie kurkowym na przyjęcie bufetowe organizowane w ambasadzie francuskiej?

- A. Makaron ryżowy.
- B. Ziemniaki purée.
- C. Kaszę gryczaną.
- D. Kluski śląskie.

**Zadanie 10.****Wykaz czynności kelnera do podania serwisem angielskim łososia, purée z batatów i szpinaku zasmażanego**

Prezentować upieczonego łososia gościom na półmisku	Dzielić łososia na porcje	X	Uzupełniać na talerzach dodatki: purée z batatów i szpinak zasmażany	Przyprawiać i garniować danie	Serwować gościom danie na talerzach podchodząc z prawej strony
---	---------------------------	---	--	-------------------------------	--

Którą z czynności należy uzupełnić w miejscu oznaczonym X w zamieszczonym wykazie czynności kelnera, serwującego danie serwisem angielskim na przyjęciu zasiadającym?

- A. Wstawiać czyste talerze do podgrzewacza.
- B. Filetować łososia w obecności gości.
- C. Przekładać porcje łososia na talerze.
- D. Prezentować gościom dodatki.

**Zadanie 11.**

Ilu kelnerów maksymalnie należy zatrudnić do sprawnej obsługi 40 gości serwisem francuskim przy założeniu, że jeden kelner może obsłużyć od 6 do 8 gości?

- A. 4 kelnerów.
- B. 5 kelnerów.
- C. 6 kelnerów.
- D. 7 kelnerów.

**Zadanie 12.**

Podczas przyjęcia koktajlowego

- A. kelnerzy podają potrawy gorące i napoje, goście konsumują siedząc przy stolikach.
- B. kelnerzy serwują dania główne i napoje, goście zasiadają przy stołach bankietowych.
- C. goście pobierają napoje alkoholowe, soki i przekąski z tac noszonych przez kelnerów.
- D. goście pobierają z bufetu potrawy do konsumpcji na stojąco, kelnerzy zbierają zastawę.

**Zadanie 13.**

Obsługę gości przy stole, podczas spotkania biznesowego z udziałem zaproszonego partnera zagranicznego i przedstawicieli firmy, należy rozpocząć od

- A. dyrektora firmy.
- B. pracownika firmy.
- C. partnera zagranicznego.
- D. najstarszego uczestnika spotkania.

**Zadanie 14.**

Który system obsługi zastosowano, jeżeli uczestnicy przyjęcia samodzielnie pobierają potrawy i napoje z bufetów, a kelnerzy serwują przy stole dania i napoje z karty menu?

- A. Obsługę kelnerską indywidualną.
- B. System obsługi mieszanej.
- C. System samoobsługi.
- D. Obsługę zespołową.

**Zadanie 15.**

Do karty menu restauracji organizującej dni *Kuchni Śląskiej* należy wpisać

- A. krupniok i żymlok.
- B. małdrzyki i kwaśnicę.
- C. zupę migdałową i kutię.
- D. pyry z gzikiem i kartacze.

**Zadanie 16.****Menu**

<i>Koktajl z homara</i>
<i>Zupa krem z cukinii, grzanki</i>
<i>Sznyceł wiedeński podany z purée ziemniaczanym i glazurowanymi burakami</i>
<i>Lampka wina wytrawnego</i>
<i>Tort Sachera</i>
<i>Kawa po wiedeńsku</i>

Przedstawione menu należy zamieścić w ofercie usługi gastronomicznej typu

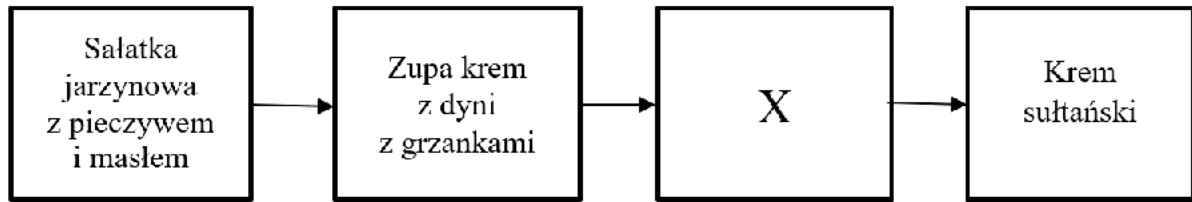
- A. śniadanie wiedeńskie.
- B. lunch biznesowy.
- C. obiad zasiadany.
- D. lampka wina.

**Zadanie 17.**

Który zestaw usług dodatkowych, zamieszczony w ofercie zakładu, zawiera propozycję organizacji imprezy integracyjnej pracowników firmy farmaceutycznej?

**Oferta zakładu**

A.	Kompleksowy catering. Animator zabaw dla dzieci. Wspinaczka z asekuracją na niskich ściankach.
B.	Poznanie zasad gry w mini-golfa zwieńczone mini-turniejem. Organizacja wycieczki przedmiotowej. Ognisko z kiełbaskami i karaoke.
C.	Zapewnienie sal wielofunkcyjnych wyposażonych w stoły, krzesła tapicerowane, sprzęt nagłaśniający i multimedialny. Organizacja bufetu kawowego samoobsługowego.
D.	Zapewnienie sal wielofunkcyjnych dla 1200 gości. Oferta bogatego menu potraw i napojów kuchni różnych narodów oraz torty weselne i urodzinowe.

**Zadanie 18.****Oferta obiadu dla grup turystycznych**

Którą potrawę należy zaplanować w miejscu oznaczonym X w ofercie czterodaniowego obiadu dla grup turystycznych?

- A. Deskę francuskich serów.
- B. Tatar z jesiota z dodatkami.
- C. Indyka w maładze, pieczywo i masło ziołowe.
- D. Kotleta mielonego, ziemniaki z wody i mizerię.

**Zadanie 19.**

Który instrument marketingu mix wykorzystał menadżer restauracji, organizując walentynkowy pokaz sporządzania potraw połączony z ich degustacją?

- A. Cenę.
- B. Promocję.
- C. Produkt.
- D. Dystrybucję.

**Zadanie 20.**

Kolportaż ulotek z ofertą pizzerii jest przykładem wykorzystania w działaniach marketingowych

- A. reklamy wydawniczej.
- B. promocji sprzedaży.
- C. sprzedaży osobistej.
- D. public relations.

**Zadanie 21.**

Stoliki koktajlowe ustawione na sali służą

- A. kucharzom do ekspedycji przekąsek.
- B. gościom do konsumpcji potraw i napojów.
- C. barmanom do ekspozycji napojów alkoholowych.
- D. kelnerom do serwowania potraw serwisem angielskim.

**Zadanie 22.**

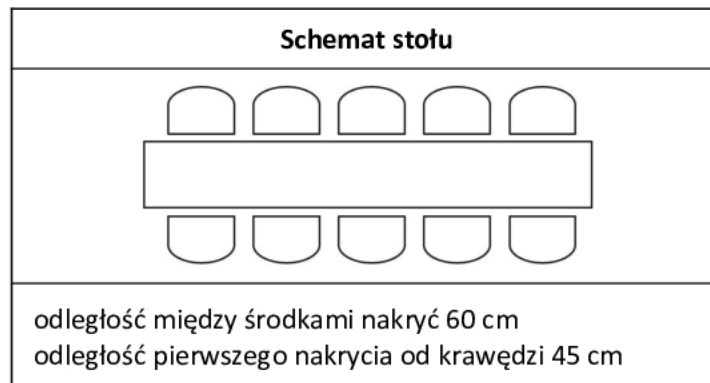
Ile sztuk skirtingów zużyje kelner do nakrycia bufetu o obwodzie 25 metrów, jeżeli zakład dysponuje falbanami o długości 5 metrów?

- A. 6 sztuk.
- B. 5 sztuk.
- C. 4 sztuk.
- D. 3 sztuk.

**Zadanie 23.**

Obrus którego należy użyć do nakrycia stołu bankietowego ustawionego z 7 stołów o wymiarach 80 x 120 cm połączonych krótszymi bokami, powinien mieć wymiary

- A. 110 x 870 cm
- B. 140 x 870 cm
- C. 110 x 900 cm
- D. 140 x 900 cm

**Zadanie 24.**

Jakiej długości stół powinien ustawić kelner, przygotowując miejsce dla gości zgodnie z zamieszczonym schematem?

- A. 6,00 metrów.
- B. 3,30 metra.
- C. 3,00 metrów.
- D. 2,85 metra.

**Zadanie 25.**

Przedstawione na rysunku szczypce należy wyłożyć

- A. w nakryciu rozszerzonym.
- B. w nakryciu specjalnym.
- C. na bufecie sałatkowym.
- D. na bufecie słodkim.

**Zadanie 26.**

Sprzęt służący do transportu zupy przedstawiony jest na rysunku



A.



B.



C.



D.

**Zadanie 27.**

Do podania gościom metodą niemiecką naleśników z musem truskawkowym polanych sosem czekoladowym, należy przygotować

- A. talerze deserowe, noże i widelce średnie.
- B. talerze deserowe, łyżki, noże i widelce średnie.
- C. talerze zakąskowe, noże i widelce duże stołowe.
- D. talerze zakąskowe, łyżki, noże i widelce duże stołowe.

**Zadanie 28.**

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz, ile cukru należy zużyć do przygotowania 30 porcji sosu waniliowego.

- A. 0,12 kg
- B. 0,60 kg
- C. 0,72 kg
- D. 3,60 kg

<b>Normatyw surowcowy na 5 porcji sosu waniliowego</b>	
<b>Składniki</b>	<b>Ilość</b>
mleko	400 ml
wanilia	¼ laski
żółtka	4 sztuki
cukier	120 g

**Zadanie 29.**

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 kg pasztecików z grzybami, jeżeli cena surowców wykorzystanych do ich produkcji wyniosła 29,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 50%?

- A. 31,50 zł
- B. 43,50 zł
- C. 44,00 zł
- D. 72,50 zł

**Zadanie 30.**

Oblicz cenę zakupu 1 butelki napoju gazowanego wiedząc, że cena gastronomiczna netto 1 butelki wynosi 10,00 zł, a pub zastosował marżę gastronomiczną w wysokości 150 %.

- A. 4,00 zł
- B. 6,00 zł
- C. 8,00 zł
- D. 10,00 zł

**Zadanie 31.**

Jaką kwotę zapłaci klient za tort weselny, jeżeli koszt surowcowy jego wykonania wyniósł 140,00 zł, wartość naliczonej marży kwotowej 160,00 zł, a stawka podatku VAT wynosi 8 %?

- A. 300,00 zł
- B. 302,40 zł
- C. 324,00 zł
- D. 326,40 zł



**Zadanie 32.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 1 porcji 250 ml soku pomarańczowego wiedząc, że cena zakupu 1 litra napoju wyniosła 8,00 zł, wysokość marży gastronomicznej wynosi 200%, a stawka podatku VAT 23%.

- A. 9,84 zł
- B. 7,38 zł
- C. 6,00 zł
- D. 4,92 zł

**Zadanie 33.**

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę gastronomiczną brutto polędwicy po angielsku.

- A. 42,20 zł
- B. 42,60 zł
- C. 48,20 zł
- D. 48,60 zł

Polędwica po angielsku	Wartość
Koszt surowców	22,00 zł
Marża gastronomiczna	23,00 zł
Stawka podatku VAT 8%	3,60 zł
Cena gastronomiczna brutto	

**Zadanie 34.**

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz, którą kwotę zapłaci zleceniodawca korzystający z usług, jeżeli na usługi dodatkowe otrzymał 10% rabatu.

- A. 6 725,00 zł
- B. 6 870,00 zł
- C. 6 905,00 zł
- D. 7 050,00 zł

**Cennik usług**

Usługa	Koszt (zł)
Menu dla 25 osób	3800,00
Zespół muzyczny	1300,00
Parking – 15 miejsc	150,00
Pokoje hotelowe	1800,00

**Zadanie 35.****Zamówienie obiadu**

Nazwa potrawy	Dorośli	Dzieci
	Cena jednostkowa brutto [zł]	Cena jednostkowa brutto [zł]
Zupa ogórkowa	5,00	4,00
Kotlet de volaille	10,00	8,00
Talarki ziemniaczane	5,00	3,00
Sok pomarańczowy	3,00	2,00
<b>Razem</b>		

Na podstawie zamieszczonego zamówienie obiadu dla 10 osób dorosłych i 5 dzieci kelner powinien wystawić rachunek w wysokości

- A. 215,00 zł
- B. 251,00 zł
- C. 315,00 zł
- D. 351,00 zł

**Zadanie 36.**

Okres cofnięcia zamówienia	Warunki świadczenia usług
Od 14 do 8 dni	Wpłacona zaliczka nie podlega zwrotowi
Od 7 do 0 dni	Koszty wynajmu lokalu + 60% wartości menu

Który dokument stosowany do organizacji przyjęć okolicznościowych powinien uwzględnić przedstawione warunki świadczenia usług?

- A. Oferta menu na przyjęcie.
- B. Formularz zamówienia przyjęcia.
- C. Karta zlecenia przyjęcia.
- D. Umowa na organizację przyjęcia.

**Zadanie 37.**

Dokument wystawiany przez zleceniobiorcę po realizacji usługi gastronomicznej to

- A. polecenie przelewu.
- B. karta zlecenia.
- C. voucher.
- D. faktura.

**Zadanie 38.**

W dokumencie *Lista kontrolna organizacji obiadu zasiadanego* należy uwzględnić wykaz

- A. zastawy i bielizny stołowej, sprzętu dodatkowego oraz dekoracji.
- B. potraw zimnych i gorących, dodatków do potraw oraz napojów.
- C. pracowników zatrudnionych do obsługi gości przy stole.
- D. gości ze wskazaniem numeru miejsca przy stole.

**Zadanie 39.**

Którą z wymienionych kwot powinien wydać kelner z banknotu o nominale 500,00 zł za wykonane usługi o wartości 90 zł, jeżeli konsument przedstawił kartę upoważniającą do 8% rabatu?

- A. 415,60 zł
- B. 416,80 zł
- C. 417,20 zł
- D. 418,40 zł

**Zadanie 40.**

Które urządzenie połączone z komputerowym systemem rozliczeń umożliwia wystawienie faktury VAT?

- A. Tablet.
- B. Palmtop.
- C. Kasa fiskalna.
- D. Drukarka bonowa.