

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.10-01-18.01**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2018**  
**CZEŚĆ 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 10 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 ze złożonym przez Pana Kazimierza Wolańskiego zamówieniem obiadu z okazji nadania tytułu profesorskiego.

### Zamówienie

Zleceniodawca	Kazimierz Wolański ul. Kolorowa 12 76-270 Ustka	
Zleceniobiorca	Paweł Malicki Restauracja <i>Perła Bałtyku</i> ul. Nadmorska 11 76-270 Ustka	
Data przyjęcia zamówienia	11.12.2017 r.	
Data realizacji usługi	23.01.2018 r. (wtorek)	
Godzina rozpoczęcia i zakończenia obiadu	17:00 – 20:00	
Uroczysty obiad zasiadany	Liczba uczestników	48 osób
	Menu	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zakąska rybna z dodatkami,</li> <li>– zupa krem,</li> <li>– danie główne drobiowe,</li> <li>– wino do dania głównego,</li> <li>– deser – tort czekoladowy z malinami,</li> <li>– napoje zimne – woda niegazowana i soki</li> <li>– napoje gorące – kawa lub herbata podane do deseru (do wyboru zgodnie z życzeniem gości).</li> </ul>
	Życzenia dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aperitif na powitanie – wino musujące, wyporcjowane do kieliszków, podawane z tacy,</li> <li>– dodatki do zakąsek – pieczywo, masło podane wieloporcjowo,</li> <li>– napoje zimne bezalkoholowe podane wieloporcjowo,</li> <li>– wino do dania głównego serwowane przez kelnerów,</li> <li>– zakąska, zupa, danie główne oraz napoje gorące podane jednoporcjowo,</li> <li>– tort o wymiarach 40 cm x 40 cm krojony przez żonę profesora przy stole pomocniczym,</li> <li>– krzesła tapicerowane z oparciem wysokim.</li> </ul>
	Rodzaj stołów i sposób usadzenia gości	<ul style="list-style-type: none"> <li>– stoły okrągłe,</li> <li>– taka sama liczba gości przy każdym stole.</li> </ul>
	Dekoracja stołów	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dekoracja kwiatowa niska na każdym stole,</li> <li>– wizytówki dla gości,</li> <li>– serwetki.</li> </ul>
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rezerwacja parkingu w godzinach 17:00 – 20:00,</li> <li>– rezerwacja fotografa w godzinach 17:00 – 20:00,</li> <li>– 5 pokoi 2-osobowych ze śniadaniem dla 10 osób, na 1 dobę,</li> <li>– możliwość skorzystania z mikrofonu.</li> </ul>	
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"> <li>– koszt konsumpcji na 1 uczestnika obiadu nie może przekroczyć 120,00 zł,</li> <li>– całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych nie może przekroczyć 8 000,00 zł,</li> <li>– zaliczka stanowi 20% całkowitego kosztu konsumpcji i usług dodatkowych,</li> <li>– data podpisania umowy i wpłaty zaliczki 08.01.2018 r.,</li> <li>– rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówkowej po zakończeniu obiadu w dniu 23.01.2018 r.</li> </ul>	

Zaproponuj menu obiadu zasiadanego oraz sporządź kalkulację kosztów konsumpcji na podstawie złożonego zamówienia oraz danych zamieszczonych w tabeli 1 – Oferta gastronomiczna restauracji *Perła Bałtyku*. Propozycję menu zapisz w formularzu – Menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztów konsumpcji.

Sporządź kalkulację wszystkich kosztów związanych z organizacją przyjęcia, uwzględniając: obliczenia z formularza Menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztów konsumpcji, dane zawarte w tabeli 2 – Cennik usług dodatkowych restauracji *Perła Bałtyku* oraz informacje z Zamówienia. Do sporządzenia kalkulacji całkowitej wykorzystaj formularz – Kalkulacja kosztów całkowitych usługi gastronomicznej.

Zaplanuj liczbę stołów potrzebnych do usadzenia gości oraz wymiary stołu pomocniczego do podania tortu zgodnie z życzeniem Pana Kazimierza Wolańskiego, złożonym w Zamówieniu. Zaplanuj ilość zastawy stołowej (bez zapasu), którą należy wyłożyć na stole pomocniczym do podania tortu wszystkim gościom. Formularze – Lista kontrolna wyposażenia do obiadu zasiadanego oraz Zastawa stołowa do wyłożenia na stole pomocniczym znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Sporządź wykaz zastawy stołowej bez zapasu potrzebnej do podania i konsumpcji wszystkich potraw i napojów zaplanowanych na uroczysty obiad dla gości. Formularz – Wykaz zastawy stołowej do obiadu zasiadanego znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym.

Sporządź schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednego gościa, uwzględniając zaplanowane Menu będące podstawą kalkulacji kosztów konsumpcji oraz dane z tabeli 3 – Wykaz zastawy stołowej restauracji *Perła Bałtyku*. Symbolem **W** oznacz w nakryciu miejsce ustawienia wizytówki dla gościa. Pozostałe elementy nakrycia oznacz w taki sposób, by sztucce służące do konsumpcji jednej potrawy lub dodatku, ułożone z lewej i z prawej strony, miały taki sam numer z tą różnicą, że sztucce ułożone z prawej strony powinny być dodatkowo oznaczone literą „a”. W arkuszu znajduje się formularz o nazwie – Schemat pierwszego nakrycia dla 1 gościa wraz z opisem.

Tabela 1

Oferta restauracji *Perla Bałtyku*

Nazwa potrawy, napoju	Cena 1 porcji [zł]
<b>Zakąski zimne</b>	
Carpaccio z indyka	13,00
Terrina warzywna	11,00
Schab w galarecie	10,00
Tatar z łososia z purée z kalafiora	14,00
Mix sałat z serem kozim i owocami	10,00
Sałatka szopska	9,00
Tymbaliki drobiowe	9,00
<b>Dodatki do zakąsek</b>	
Pieczyno mieszane	1,00
Masło	1,00
Sos cumberland	2,00
Sos czosnkowy	2,00
Sos musztardowy	2,00
<b>Zupy</b>	
Barszcz czerwony z pasztecikiem	10,00
Krem z borowików z grzankami	10,00
Zupa cebulowa	7,00
Rosół z kluseczkami	9,00
Zupa gulaszowa	11,00
<b>Dania zasadnicze</b>	
Schab faszerowany grzybami leśnymi z frytkami i surówką z pora	28,00
Gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną i surówką z ogórków kiszonych	28,00
Pierś kaczki pieczona w ziołach z ziemniakami z wody i karmelizowanymi warzywami	33,00
Pulpeciki z pstrągą gotowane w jarzynach z ziemniakami z wody i surówką z kapusty pekińskiej	30,00
<b>Desery</b>	
Tort śmietanowy trójwarstwowy	15,00
Tort czekoladowy z malinami	15,00
Sernik królewski	10,00
Mus jogurtowy z czekoladą i sosem truskawkowym	13,00
Sałatka z owoców z bitą śmietaną	13,00
<b>Napoje alkoholowe i bezalkoholowe – zestaw dla jednej osoby</b>	
Kawa, mleko, cukier	7,00
Herbata czarna, cukier	7,00
Woda mineralna gazowana, niegazowana 0,5 l	5,00
Soki owocowe 0,5 l	5,00
Wino musujące white semi dry	15,00
Wino white dry	13,00
Wino white semi dry	13,00
Wino red dry	13,00
Wino red semi dry	13,00

Tabela 2.

Cennik usług dodatkowych restauracji *Perła Bałtyku*

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka	Cena za usługę
1.	Mikrofon	1 szt.	50,00 zł
2.	Zespół muzyczny	1 godz.	500,00 zł
3.	Parking	1 godz.	100,00 zł
5.	Dekoracja kwiatowa niska	1 szt.	57,00 zł
6.	Wizytówki (winietki) dla gości	1 szt.	2,00 zł
7.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 1-osobowym	1 doba	180,00 zł
8.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym	1 doba	250,00 zł
9.	Pokaz sztucznych ogni	10 minut	150,00 zł
10.	Fotograf	do 4 godz.	250,00 zł
11.	Fotograf	powyżej 4 godz.	480,00 zł

Tabela 3.

Wykaz zastawy stołowej do obiadu restauracji *Perła Bałtyku*

Zastawa porcelanowa	Zastawa szklana
Talerz do dania zasadniczego ø 28 cm	Kieliszek do wina białego
Talerz głęboki ø 24 cm	Kieliszek do wina czerwonego
Talerz zakąskowy ø 21 cm	Kieliszek do wina musującego
Talerzyk na dodatki ø 13 cm	Kieliszek do wódki
Talerzyk do pieczywa ø 17 cm	Dzbanek 1,5 l
Talerz bazowy (podtalerz)	Tumbler
Bulionówka	Goblet
Podstawa pod bulionówkę	<b>Sztućce</b>
Półmisek	Widelec stołowy duży
Miseczka z podstawką	Nóż stołowy duży
Salaterka	Łyżka stołowa duża
Waza	Widelec stołowy średni
Filiżanka do herbaty z podstawką	Nóż stołowy średni
Filiżanka do kawy z podstawką	Łyżka stołowa średnia
Dzbanuszek do mleka	Widelec do ryb
Cukiernica	Szczypce do ślimaków
<b>Dodatkowa zastawa stołowa</b>	Widelczyk do ślimaków
Miseczka do mycia palców	Nóż do ryb
Koszyk do pieczywa	Nóż do masła
Menaż do przypraw – podstawowy	Łyżeczka do herbaty
Ochładzacz do butelek ze stojakiem	Łyżeczka do kawy
Etażerka	Łyżeczka do cukru
Uwaga: Restauracja dysponuje dodatkowym wyposażeniem do serwisów specjalnych	

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

**Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:**

- menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby,
- kalkulacja kosztów całkowitych usługi gastronomicznej,
- lista kontrolna wyposażenia do obiadu zasiadanego,
- wykaz zastawy stołowej do obiadu zasiadanego dla 48 gości,
- schemat pierwszego nakrycia dla 1 gościa z opisem.

## Menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby

Rodzaj potraw/napoju	Nazwa potraw/napoju	Cena 1 porcji (zł)
Zakąska zimna		
Dodatki do zakąski		
Zupa		
Danie zasadnicze		
Deser		
Napoje bezalkoholowe zimne		
Napoje bezalkoholowe gorące		
Napoje alkoholowe		
Razem koszt konsumpcji na 1 osobę		
Koszt konsumpcji dla 48 uczestników obiadu		

*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.*

**Kalkulacja kosztów całkowitych usługi gastronomicznej**

Usługi dodatkowe	Rodzaj usługi	Koszt usługi [zł]
	Koszt usług dodatkowych razem	
Koszt konsumpcji dla 48 uczestników obiadu		
Całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych		
Kwota zaliczki 20% do wpłacenia w dniu 08.01.2018 r.		
Kwota za usługę do wpłacenia w dniu 23.01.2018 r.		

## Lista kontrolna wyposażenia do obiadu zasiadanego

<b>Zleceniodawca</b>	
<b>Data</b>	
<b>Liczba osób</b>	
<b>Wyszczególnienie</b>	
	<b>Ilość (szt.)</b>
stoły 80 cm x 80 cm	
stoły 90 cm x 120 cm	
stoły okrągłe bankietowe Ø 140 cm/8-osobowe	
stoły okrągłe bankietowe Ø 155 cm/10-osobowe	
stoliki koktajlowe 110 cm/Ø 75 cm	
wózek serwisowy 75 cm x 60 cm x 30 cm	
wózek serwisowy z półką 75 cm x 80 cm x 40 cm	
wózek do room service 75 cm/Ø 80 cm	
wózek do flambrowania 81 cm/118 cm - złożona półka, 133 cm - półka rozłożona, 55 cm	
krzesła tapicerowane z oparciem niskim - wysokość oparcia 84 cm	
krzesła pikowane z oparciem standardowym - wysokość oparcia 98 cm	
krzesła tapicerowane z oparciem wysokim - wysokość oparcia 107 cm	
<b>Obliczenia liczby stołów potrzebnych do usadzenia gości</b>	
<b>Zastawa stołowa do wyłożenia na stole pomocniczym</b>	
	<b>Ilość (szt.)</b>
filiżanka do kawy pojemność 80 ml z podstawką	
łyżeczka do kawy	
widelczyk do ciasta	
zestaw serwisowy do tranżerowania	
zestaw serwisowy łyżka i widelec	
nóż do porcjowania	
nóż do filetowania	
nóż trybownik	
łopatka do tortu	
talerz ø 19 cm	
talerz ø 30 cm	



## Wykaz zastawy stołowej do obiadu zasiadanego dla 48 gości

Zastawa porcelanowa	Ilość (szt.)	Zastawa szklana	Ilość (szt.)
Talerz do dania zasadniczego ø 28 cm		Kieliszek do wina białego	
Talerz głęboki ø 24 cm		Kieliszek do wina czerwonego	
Talerz zakąskowy ø 21 cm		Kieliszek do wina musującego	
Talerzyk na dodatki ø 13 cm		Kieliszek do wódki	
Talerzyk do pieczywa ø 17 cm		Dzbanek 1,5 l	
Talerz bazowy (podtalerz)		Tumbler	
Bulionówka		Goblet	
Podstawka pod bulionówkę		<b>Sztucce</b>	<b>Ilość (szt.)</b>
Półmisek		Widelec stołowy duży	
Miseczka z podstawką		Nóż stołowy duży	
Salaterka		Łyżka stołowa duża	
Waza		Widelec stołowy średni	
Filiżanka do herbaty z podstawką		Nóż stołowy średni	
Filiżanka do kawy z podstawką		Łyżka stołowa średnia	
Dzbanuszek do mleka		Widelec do ryb	
Cukiernica		Szczypce do ślimaków	
<b>Dodatkowa zastawa stołowa</b>	<b>Ilość (szt.)</b>	Widelczyk do ślimaków	
Miseczka do mycia palców		Nóż do ryb	
Koszyk do pieczywa		Nóż do masła	
Menaż do przypraw - podstawowy		Łyżeczka do herbaty	
Ochładzacz do butelek ze stojakiem		Łyżeczka do kawy	
Etażerka		Łyżeczka do cukru	

## Schemat pierwszego nakrycia dla 1 gościa z opisem

Szkic pierwszego nakrycia stołu			
Opis elementów nakrycia			
Elementy nakrycia z lewej strony		Elementy nakrycia z prawej strony	
Numer elementu oznaczony na schemacie	Nazwa elementu	Numer elementu oznaczony na schemacie	Nazwa elementu