

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

**T.10-SG-20.01**  
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2020**  
**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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.**

Do usług uzupełniających świadczonych przez bar kawowy należy

- A. obsługa gości w pojazdach.
- B. organizacja spotkań literackich.
- C. sprzedaż wyrobów cukierniczych.
- D. sprzedaż akcesoriów do parzenia kawy.

### **Zadanie 2.**

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- A. cukiernia.
- B. smażalnia.
- C. bar mleczny.
- D. bufet szkolny.

### **Zadanie 3.**

Placówką gastronomiczną należącą do sektora publicznego rynku usług gastronomicznych jest

- A. kawiarnia.
- B. restauracja.
- C. bar przekąskowy.
- D. stołówka szpitalna.

### **Zadanie 4.**

Działalność usługowa zakładu gastronomicznego polega na

- A. produkcji potraw i napojów.
- B. sprzedaży wyrobów tytoniowych.
- C. obsłudze gości w miejscu sprzedaży.
- D. sprzedaży migdałów solonych i słodczy.

### **Zadanie 5.**

Do usług żywieniowych świadczonych w barze mlecznym należy sporządzanie potraw

- A. typu finger food.
- B. flambirowanych.
- C. mącznych, nabiałowych.
- D. na indywidualne zamówienie.

### **Zadanie 6.**

Karta menu okolicznościowego stanowi obowiązkowy element nakrycia stołu do

- A. lampki wina.
- B. cocktail party.
- C. bankietu angielskiego.
- D. obiadu dyplomatycznego.

### **Zadanie 7.**

Do konsumpcji grillowanego sandacza kelner powinien zaproponować klientowi wino

- A. białe wytrawne.
- B. białe półsłodkie.
- C. czerwone wytrawne.
- D. czerwone półsłodkie.

### **Zadanie 8.**

Który napój alkoholowy należy zaplanować na aperitif?

- A. Tequila gold.
- B. Tequila silver.
- C. Chardonnay sec.
- D. Champagne doux.

### **Zadanie 9.**

Trzypiętrowy tort weselny z płonącymi racami należy podać serwisem

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

### **Zadanie 10.**

Serwis synchroniczny planuje się w celu podniesienia atrakcyjności obsługi gości na przyjęciu

- A. typu aperitif.
- B. zasiadanym.
- C. angielskim.
- D. typu toast.

### **Zadanie 11.**

Który serwis należy zastosować, aby szybko i sprawnie podać jednoporcjowo zamówiony posiłek dla 40 osobowej grupy wycieczki szkolnej?

- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

### **Zadanie 12.**

Komplementarność potraw i napojów stosowana podczas planowania oferty przyjęcia okolicznościowego polega na dobraniu

- A. potraw i napojów do pory roku.
- B. napojów alkoholowych do potraw.
- C. dań i napojów do czasu trwania przyjęcia.
- D. potraw i napojów lubianych przez wszystkich gości.

**Zadanie 13.**

Dobierz dodatek skrobiowy do zestawu obiadowego zamieszczonego w ramce.

- A. Ryż jaśminowy.
- B. Kasza gryczana.
- C. Kluski kładzione.
- D. Ziemniaki pieczone.

**Zestaw obiadowy**

Rolada z kurczaka, pieczywo, masło.  
Zupa krem z pieczarek z grzankami.  
Kotlet wieprzowy panierowany, bukiet surówek.  
Sałatka owocowa z bitą śmietaną.

**Zadanie 14.**

Tanią i szybką formą promocji restauracji jest

- A. ulotka reklamowa.
- B. reklama telewizyjna.
- C. reklama na telebimie.
- D. reklama na billboardzie.

**Zadanie 15.**

Do elementów marketingu mix **nie zalicza się**

- A. ceny.
- B. klienta.
- C. promocji.
- D. produktu.

**Zadanie 16.**

W celu zwiększenia funkcjonalności sali konsumenckiej i przyspieszenia obsługi gości na sali ustawia się

- A. stoły bufetowe.
- B. wózki barmarowe.
- C. szafy na naczynia.
- D. pomocniki kelnerskie.

**Zadanie 17.**

W części produkcyjnej zakładu gastronomicznego znajduje się

- A. przedmagazyn.
- B. magazyn warzyw.
- C. magazyn podręczny.
- D. zmywalnia naczyń stołowych.

**Zadanie 18.**

Ile sztuk stolików koktajlowych należy przygotować na przyjęcie koktajlowe dla 160 osób przyjmując, że jeden stół przypada na 8 gości, a zleceniodawca zlecił przygotowanie dwukrotnie większej liczby stolików?

- A. 16 sztuk.
- B. 20 sztuk.
- C. 32 sztuki.
- D. 40 sztuk.

**Zadanie 19.**

	Konfiguracja stołu			
	I (dwustronna)	E (dwustronna)	U, L (dwustronna)	U (jednostronna)
Wartość współczynnika powierzchni ( $m^2/osobę$ )	1,5	2,0	3,0	4,0

Korzystając z danych ujętych w tabeli, oblicz minimalną powierzchnię sali restauracyjnej niezbędną do usadzenia 40 gości przy stole ustawionym w kształcie litery U. Goście zajmą miejsca po zewnętrznej stronie stołu. W obliczeniach uwzględnij 15% powierzchni dodatkowej.

- A. 80  $m^2$
- B. 120  $m^2$
- C. 160  $m^2$
- D. 184  $m^2$

**Zadanie 20.****Wskazania do obliczeń:**

- na pierwsze 3 metry bieżące stołu bufetowego przypada 20 osób, a na każdy następny metr stołu 10 gości,
- szerokość bufetu wynosi 1,2 metra.

Korzystając z informacji w ramce, oblicz długość prostokątnego stołu bufetowego zaplanowanego na przyjęcie bufetowe dla 80 osób.

- A. 8,0 m
- B. 9,0 m
- C. 0,8 m
- D. 1,8 m

**Zadanie 21.**

Teatralną i klasową formę ustawienia stołów stosuje się do podczas

- A. śniadań.
- B. konferencji.
- C. uroczystej kolacji.
- D. przyjęcia weselnego.

**Zadanie 22.**

Do konsumpcji szarlotki z lodami waniliowymi podanej na talerzu deserowym należy zaplanować

- A. łyżkę małą.
- B. widelec mały.
- C. widelec mały i łyżkę małą.
- D. łyżkę stołową dużą i widelec stołowy średni.

**Zadanie 23.**

Niezbędnym elementem wyposażenia restauracji posiadającej w ofercie sprzedaży mieszane napoje alkoholowe jest

- A. mikser ręczny.
- B. shaker bostoński.
- C. ekspres przelewowy.
- D. kolumna nalewakowa.

**Zadanie 24.**

Do wystawienia potraw gorących na przyjęciu bufetowym należy zaplanować

- A. termosy i etażerki.
- B. etażerki i kociołki.
- C. podgrzewacze i wazy.
- D. kociołki i pogrzewacze.

**Zadanie 25.**

Podczas przyjęć zasiadanych goście mogą zajmować miejsca po obu stronach stołu, jeżeli jego szerokość wynosi co najmniej

- A. 80 cm
- B. 90 cm
- C. 100 cm
- D. 120 cm

**Zadanie 26.**

Korzystając z danych w tabeli oblicz, ilu kelnerów należy zaplanować do obsługi 80-osobowej grupy uczestników przyjęcia zasiadanego z zastosowaniem serwisu francuskiego.

- A. 3-4 kelnerów.
- B. 6-7 kelnerów.
- C. 8-10 kelnerów.
- D. 10-14 kelnerów.

Metoda obsługi	Liczba gości przypadająca na jednego kelnera
niemiecka	8-10 osób
francuska	6-8 osób
francuska - przyjęcie na stojąco	20-30 osób

**Zadanie 27.**

Ile kilogramów truskawek należy przygotować do sporządzenia 30 porcji koktajlu truskawkowego, przyjmując, że z 250 g tego surowca sporządza się 5 porcji koktajlu?

- A. 0,18 kg
- B. 1,50 kg
- C. 1,25 kg
- D. 2,50 kg

**Zadanie 28.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz, ile mleka i cukru kryształu potrzeba do sporządzenia 35 porcji mleczka waniliowego.

- A. Mleko 2,45 l, cukier kryształ 0,42 kg
- B. Mleko 0,24 l, cukier kryształ 4,20 kg
- C. Mleko 1,75 l, cukier kryształ 0,30 kg
- D. Mleko 17,50 l, cukier kryształ 0,42 kg

<b>Normatyw surowcowy na 5 porcji mleczka waniliowego</b>	
<b>Składniki</b>	<b>Ilość</b>
mleko	350 ml
jaja	110 g
cukier kryształ	60 g
cukier waniliowy	100 g

**Zadanie 29.**

Ile sztuk litrowych kartonów koncentratu soku pomarańczowego należy zaplanować do sporządzenia napojów na przyjęcie koktajlowe organizowane dla 120 osób, jeżeli do otrzymania jednej porcji napoju należy użyć 125 ml koncentratu soku?

- A. 10 szt.
- B. 15 szt.
- C. 20 szt.
- D. 25 szt.

**Zadanie 30.**

Oblicz cenę gastronomiczną netto 3 porcji zupy kremu z brokułów, jeżeli całkowity koszt surowców zużytych do sporządzenia 12 porcji tej zupy wynosi 60,00 zł, a marża gastronomiczna 150%.

- A. 27,50 zł
- B. 30,00 zł
- C. 37,50 zł
- D. 45,00 zł

**Zadanie 31.**

Oblicz wskaźnik  $F_c$  (*Food cost*) dla jednej porcji gulaszu wołowego wiedząc, że koszt surowca na jedną porcję wynosi 5,40 zł, a cena gastronomiczna netto jednej porcji wynosi 12,00 zł.

- A. 35%
- B. 45%
- C. 55%
- D. 65%

**Zadanie 32.**

Klient zamówił obiad na kwotę 120,00 zł, za który zapłacił banknotem o nominale 200,00 zł. Ile złotych reszty powinien otrzymać, dając kelnerowi napiwek w wysokości 20% kosztów zamówienia?

- A. 56,00 zł
- B. 76,00 zł
- C. 80,00 zł
- D. 104,00 zł

**Zadanie 33.**

Korzystając z zamówienia zamieszczonego w tabeli oblicz, na jaką kwotę kelner powinien wystawić łącznie rachunek, uwzględniając 20% rabat na potrawy.

- A. 95,20 zł
- B. 100,40 zł
- C. 119,00 zł
- D. 123,80 zł

Zamówienie			
Potrawa	Ilość	Cena/porcję	Koszt
Sałatka grecka	2	12,00 zł	24,00 zł
Pizza Capricciosa	3	15,00 zł	45,00 zł
Mus z truskawek	3	8,00 zł	24,00 zł
Kawa espresso	2	10,00 zł	20,00 zł
Sok pomarańczowy	1	6,00 zł	6,00 zł

**Zadanie 34.**

Oblicz łączny koszt usług dodatkowych przyjęcia weselnego wyszczególnionych w tabeli.

- A. 3 500,00 zł
- B. 4 000,00 zł
- C. 4 100,00 zł
- D. 4 400,00 zł

Usługi dodatkowe			
Lp.	Element zamówienia	Ilość	Cena jednostkowa
1	DJ	8 godzin	250,00 zł/ za godzinę
2	Nocleg	10 pokoi	120,00zł/ za pokój
3	Kamerzysta	6 godzin	150,00 zł/ za godzinę
4	Dekoracja sali	opłata jednorazowa	300,00 zł

**Zadanie 35.**

Korzystając z danych w tabeli, oblicz koszt całkowity przyjęcia integracyjnego zorganizowanego dla 100 osób, uwzględniając 15% rabat na konsumpcję.

- A. 14 790,00 zł
- B. 15 150,00 zł
- C. 16 550,00 zł
- D. 17 400,00 zł

Lp.	Wyszczególnione koszty	Wartość [zł]
1	Koszty usług dodatkowych	2 400,00
2	Koszty konsumpcji dla jednej osoby	150,00



### **Zadanie 36.**

W karcie zlecenia organizacji przyjęcia należy uwzględnić

- A. liczbę kucharzy przygotowujących potrawy.
- B. liczbę gości, formę i czas trwania przyjęcia.
- C. liczbę kelnerów i dane osobowe gości.
- D. liczbę stołów do konsumpcji potraw.

### **Zadanie 37.**

Którą potrawę należy uwzględnić w menu przyjęcia dyplomatycznego?

- A. Cynadry duszone.
- B. Kotlety ministerskie.
- C. Flaki po warszawsku.
- D. Pieczoną pierś z perliczki.

### **Zadanie 38.**

Jeżeli restauracja hotelowa nie posiada przenośnych terminali, a gość chce uregulować należność za usługę kartą płatniczą, kelner powinien

- A. poinformować, że bankomat znajduje się w holu.
- B. prosić o kartę płatniczą i sam uregulować należność.
- C. zaprosić gościa do miejsca, gdzie znajduje się terminal stacjonarny.
- D. zaproponować, że wyręczy gościa i sam wypłaci pieniądze z bankomatu.

### **Zadanie 39.**

Przenośne urządzenie służące do obsługi systemu LRS to

- A. palmtop.
- B. transmitter.
- C. kasa kelnerska.
- D. terminal kelnerski.

### **Zadanie 40.**

System przywoławczy GPS (*Guest Pigin System*) jest stosowany do

- A. przywołania kierownika restauracji.
- B. komunikacji między kucharzem i kelnerem.
- C. przywoływania obsługi kelnerskiej przez gości.
- D. powiadamiania gości o gotowym do odbioru daniu.