

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**Numer zadania: **01**Kod arkusza: **T.10-01-01_01_zo**Wersja arkusza: **zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny UWAGA! Dopuszcza się inne zapisy poprawne merytorycznie
R.1	Rezultat 1: Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów - Formularz 1
	<i>zapisane</i>
R.1.1	napój alkoholowy na toast: prosecco treviso extra dry
R.1.2	zupa: rosół z makaronem
R.1.3	danie gorące I: łosoś pieczony z sosem koperkowym, młode ziemniaki, szparagi
R.1.4	napój alkoholowy do dania gorącego I: riesling dry
R.1.5	pozostałe desery: kruche babeczki z owocami, sernik wiedeński, świeże owoce
R.1.6	danie gorące II: rolada wołowa z boczkem wędzonym, ziemniaki drażone, glazurowane buraczki
R.1.7	napój alkoholowy do dania gorącego II: merlot sec
R.1.8	razem koszt konsumpcji na 1 osobę [zł]: 190,00
R.1.9	koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego [zł]: 7 980,00 lub poprawnie wyliczona wartość uwzględniająca obliczenia w R.1.8
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów zamówienia - Formularz 2
	<i>zapisane</i>
R.2.1	dekoracja kwiatowa altany [zł]: 500,00 czerwony dywan [zł]: 250,00 przygotowanie oranżerii z ustawieniem krzeseł [zł]: 294,00
R.2.2	oprawa muzyczna [zł]: 1 000,00 nagłośnienie oranżerii [zł]: 150,00
R.2.3	razem koszty ceremonii ślubnej w oranżerii [zł]: 2 194,00
R.2.4	DJ [zł]: 500,00, kamerzysta [zł]: 750,00
R.2.5	drink bar z napojami alkoholowymi [zł]: 2 100,00
R.2.6	tort weselny z cukierni "Helena"-[zł]: 450,00
R.2.7	razem koszt usług dodatkowych [zł]: 3 800,00
R.2.8	razem koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii i usług dodatkowych [zł]: 5 994,00
R.2.9	całkowity koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii i usług dodatkowych oraz koszt konsumpcji [zł]: 13 974,00
R.2.10	kwota zaliczki 20% do wpłacenia w dniu podpisania umowy [zł]: 2794,80
R.3	Rezultat 3: Lista kontrolna wyposażenia Restauracji Pałacowa - Formularz 3
	<i>zaznaczone symbolem X lub w inny sposób</i>
R.3.1	zupa: łyżki stołowe duże, talerze głębokie 350 ml z talerzami płaskimi
R.3.2	zupa: łyżki wazowe, wazy
R.3.3	danie gorące I z napojem alkoholowym: widelce do ryb, noże do ryb, talerze płaski ϕ 28 cm, kieliszki do wina białego
R.3.4	deser: łyżki małe, pucharki z podstawkami
R.3.5	zakąski zimne z dodatkami: noże stołowe średnie, widelce stołowe średnie, talerze płaski ϕ 17 cm, noże do masła, koszyki do pieczywa
R.3.6	pozostałe desery: widelce małe, szczytce do ciasta, talerze płaskie ϕ 17 cm lub ϕ 19 cm, etażerki
R.3.7	danie gorące II z napojem alkoholowym: widelce stołowe duże, noże stołowe duże, talerze płaskie ϕ 28 cm, kieliszki do wina czerwonego
R.3.8	napoje bezalkoholowe gorące: łyżki małe, łyżeczki do cukru, filiżanki do herbaty z podstawkami, filiżanki do kawy z podstawkami, cukiernice
R.3.9	napoje bezalkoholowe zimne: goblety, tumblery 200 ml, dzbanki o pojemności 1,5 l
R.3.10	tort weselny: widelce małe, noże do tortu, łopatka do tortu, talerze płaskie ϕ 17 cm lub ϕ 19 cm
R.4	Rezultat 4: Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc na przyjęcie weselne
R.4.1	na schemacie sali restauracyjnej naszkicowany stół w kształcie litery T
R.4.2	miejsce usadzenia młodej pary oznaczono literami MP
R.4.3	miejsce usadzenia świadków z osobami towarzyszącymi oznaczono literami S+T
R.4.4	młoda para usadzona po głównej zewnętrznej części stołu
R.4.5	po obu stronach młodej pary usadzeni świadkowie z osobami towarzyszącymi
R.4.6	pozostali uczestnicy przyjęcia oznaczeni literą X
R.4.7	po obu stronach dłuższej części stołu naszkicowane usadzenie jednakowej liczby uczestników przyjęcia
R.4.8	dłuższa część stołu równoległa do miejsca do tańczenia, stół nie zastawia wejścia do sali i rozdzielni kelnerskiej
R.5	Rezultat 5: Harmonogram obsługi gości przez kelnerów - Formularz 4
	<i>zapisane</i>
R.5.1	podanie napojów bezalkoholowych zimnych serwisem rosyjskim
R.5.2	serwowanie wina musującego (toast) serwisem francuskim
R.5.3	zachowana kolejność serwowania potraw: zupa, danie gorące I, deser
R.5.4	serwowanie zupy, dania gorącego I serwisem francuskim
R.5.5	podanie wina przed daniem gorącym I i daniem gorącym II
R.5.6	godzina 19:30, serwowanie tortu weselnego serwisem angielskim
R.5.7	serwowanie deseru, dania gorącego II serwisem niemieckim
R.5.8	godzina 18:00, uwzględnione podanie zakąsek zimnych i pozostałych deserów serwisem rosyjskim
R.5.9	uwzględniono obsługę drink baru w godzinach 19:00-22:00
R.5.10	uwzględniono porządkowanie stołu co najmniej przed podaniem deseru, harmonogram pracy kelnerów ujęty w przedziale godzinowym od 17:00 do 22:00
R.6	Rezultat 6: Umowa na organizację imprezy - Formularz 5

<i>zapisane</i>	
R.6.1	data zawarcia umowy: 3.12.2019 r.
R.6.2	dane zleceniobiorcy: Karol Pawłowski, ul. Lipowa 6, 95-054 Ksawerów
R.6.3	dane zleceniodawcy: Marek Michalski, ul. Krokusowa 25, 95-200 Pabianice
R.6.4	przedmiot umowy: ceremonia ślubu i przyjęcia weselnego
R.6.5	liczba osób: 42
R.6.6	termin uroczystości: 11.01.2020 r. od godziny 16:00 do godziny 22:00
R.6.7	wysokość zaliczki i termin jej zapłaty: 20%, wpłacona w dniu podpisania umowy
R.6.8	pozostała należność: wpisana, forma zapłaty: gotówka