

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2019

CKE
**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.10-01-20.01-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZEŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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 12 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 Marka Michalskiego zamówieniem zorganizowania ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego.

Zamówienie

Zleceniodawca	Marek Michalski, ul. Krokusowa 25, 95-200 Pabianice	
Zleceniobiorca	<i>Restauracja Pałacowa</i> Karol Pawłowski, ul. Lipowa 6, 95-054 Ksawerów	
Data przyjęcia zamówienia	25.11.2019 r.	
Data realizacji usługi gastronomicznej	11.01.2020 roku (sobota)	
Przedmiot zamówienia	zorganizowania ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego	
Czas trwania uroczystości	Ceremonia ślubna	16:00÷16:30
	Przyjęcie weselne w formie zasiadanej	17:00÷22:00
Liczba uczestników	42 osoby	
Menu przyjęcia weselnego	<ul style="list-style-type: none"> – napój alkoholowy na toast - <i>dobiera kelner</i>, – zupa czysta z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>, – zakąski zimne z dodatkami: w tym 2 rodzaje z ryb, 2 rodzaje z drobiu i 2 rodzaje z mięsa zwierząt rzeźnych - <i>dobiera kelner</i>, – dodatki do zakąsek zimnych: pieczywo, masło, – danie gorące I - potrawa z ryby z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>, – danie gorące II - potrawa z wołowiny z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>, – napoje alkoholowe do dania gorącego I i II - <i>dobiera kelner</i>, – deser: mus cytrynowy z sosem waniliowym, – pozostałe desery: kruche babeczki z owocami, sernik wiedeński, świeże owoce, – napoje bezalkoholowe gorące: kawa, herbata z dodatkami cukier, mleko, cytryna, – napoje bezalkoholowe zimne: woda mineralna niegazowana, sok pomarańczowy. 	
Sposób podawania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> – toast o godzinie 16:40, – zupa podana o godzinie 17:00 serwowana z wazy, – danie gorące I serwowane z półmisek przez kelnerów, – napoje alkoholowe serwowane przez kelnerów z butelki, – deser mus cytrynowy z sosem waniliowym podany jednoporcjowo, – zakąski oraz pozostałe desery podane serwisem rosyjskim o godzinie 18:00, – tort weselny podany z zastosowaniem serwisu angielskiego o godzinie 19:30, – danie gorące II podane o godzinie 20:30 jednoporcjowo, – napoje zimne bezalkoholowe ustawione w dzbankach na stołach od początku przyjęcia. 	
Rodzaj stołów i sposób usadzenia gości	<ul style="list-style-type: none"> – stół ustawiony w kształcie litery T, – miejsca dla młodej pary i świadków z osobami towarzyszącymi wyznaczone przy zewnętrznej głównej części stołu, – miejsca dla pozostałych gości przy dłuższej części stołu. 	

Warunki organizacji ceremonii ślubnej	<ul style="list-style-type: none"> - ślub zorganizowany w oranżerii restauracji, - altanka udekorowana świeżymi kwiatami, - droga do altany wyłożona czerwonym dywanem, - krzesła z białymi pokrowcami dla młodej pary i świadków ustawione w altanie, a krzesła dla pozostałych gości ustawione w dwóch rzędach, - oprawa muzyczna, - nagłośnienie.
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> - tort weselny z cukierni „Helena”, - DJ w godzinach 17:00÷22:00, - kamerzysta w godzinach 16:00÷21:00, - drink bar z napojami alkoholowymi w godzinach 19:00÷22:00.
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"> - koszt konsumpcji na 42 uczestników nie może przekroczyć kwoty 8 250,00 zł, - całkowity koszt organizacji ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego nie może przekroczyć kwoty 14 250,00 zł, - data podpisania umowy i wpłaty zaliczki 3 grudnia 2019 r., - zaliczka stanowi 20% całkowitego kosztu organizacji uroczystości, płatna w dniu podpisania umowy, - rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówkowej po zakończeniu uroczystości w dniu 11.01.2020 r.

Zaproponuj menu przyjęcia weselnego oraz sporządź kalkulację kosztów konsumpcji wybranego menu na podstawie złożonego zamówienia i danych zamieszczonych w Tabeli 1 *Oferta kulinarna potraw i napojów Restauracji Pałacowa*. Propozycję menu zapisz w Formularzu 1 *Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji*.

Sporządź na Formularzu 2 *Kalkulację kosztów zamówienia* na podstawie danych obliczonych w Formularzu 1 *Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji* oraz danych zamieszczonych w Tabeli 2 *Cennik usług dodatkowych Restauracji Pałacowa*. W kalkulacji uwzględnij koszty konsumpcji oraz koszty organizacji ceremonii ślubnej, która ma odbyć się w oranżerii restauracji.

W Formularzu 3 *Lista kontrolna wyposażenia Restauracji Pałacowa* oznacz symbolem X te elementy zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem do podania i konsumpcji potraw i napojów podczas przyjęcia weselnego.

Naszkiej na zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym schemacie sali restauracyjnej propozycję ustawienia stołu i usadzenia uczestników przyjęcia weselnego, zgodnie ze złożonym zamówieniem.

Opracuj na Formularzu 4 *Harmonogram obsługi gości przez kelnerów* podczas całego przyjęcia weselnego. Do zaplanowania kolejności podawania potraw i napojów wykorzystaj informacje z Formularza 1 *Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji* oraz sposób podania potraw i napojów ustalony w zamówieniu.

Sporządź na Formularzu 5 *Umowę na organizację imprezy* zgodnie ze złożonym zamówieniem.

Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Oferta kulinarna potraw i napojów *Restauracji Pałacowa*

Grupa potraw/napojów	Nazwa potraw/napojów	Wielkość 1 porcji	Cena 1 porcji [zł]
Zupy	Rosół z makaronem	350 g	10,00
	Krem z cukinii	200 g	8,00
	Zupa cebulowa z zapiekany serem i grzankami	200 g	8,00
Dania gorące	Polędwica wieprzowa marynowana z puree ziemniaczanym i brokułami	350 g	26,00
	Łosoś pieczony z sosem koperkowym, młode ziemniaki, szparagi	350 g	28,00
	Rolada wołowa z boczkiem wędzonym, ziemniaki drażone, glazurowane buraczki	350 g	24,00
Zakąski zimne z dodatkami	Roladki z sandacza z kwiatem brokułu	50 g	6,00
	Tatar z pstrąga w ogórku marynowanym	50 g	6,00
	Jaja garnirowane na sałatce jarzynowej	50 g	6,00
	Sałatka caprese	50 g	6,00
	Kaczka rolowana z rodzynkami	50 g	7,00
	Tymbaliki drobiowe z warzywami	50 g	7,00
	Schab pieczony ze śliwką kalifornijską	50 g	8,00
	Szynka dojrzewająca z melonem	50 g	8,00
	Pieczywo	bez limitu	0,00
	Masło	bez limitu	0,00
Desery	Mus cytrynowy z sosem waniliowym	1 porcja	8,00
	Kruche babeczki z owocami	1 porcja	4,00
	Sernik wiedeński	1 porcja	5,00
	Świeże owoce	1 porcja	10,00
Napoje alkoholowe	Prosecco Treviso extra dry	100 ml	15,00
	Martini dry	100 ml	10,00
	Riesling dry	100 ml	10,00
	Merlot sec	100 ml	10,00
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana	200 ml	6,00
	Sok pomarańczowy	200 ml	6,00
Napoje bezalkoholowe gorące	Kawa z dodatkiem mleka i cukru	200 ml	6,00
	Herbata z dodatkiem cytryny i cukru	200 ml	6,00

Cennik usług dodatkowych Restauracji Pałacowa

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena [zł]
1.	Przygotowanie oranżerii z ustawieniem krzeseł	1 osoba	7,00
2.	Dekoracja kwiatowa altany	opłata jednorazowa	500,00
3.	Czerwony dywan	opłata jednorazowa	250,00
4.	Oprawa muzyczna ceremonii ślubnej	opłata jednorazowa	1 000,00
5.	Nagłośnienie oranżerii	opłata jednorazowa	150,00
6.	Pokaz fajerwerków	opłata jednorazowa	500,00
7.	DJ	1 godzina	100,00
8.	Kamerzysty	1 godzina	150,00
9.	Animator zabaw dla dzieci	1 godzina	100,00
10.	Pokój zabaw dla dzieci	opłata jednorazowa	150,00
11.	Drink bar z napojami alkoholowymi	1 osoba	50,00
12.	Fontanna z czekoladą i owocami	opłata jednorazowa	500,00
13.	Tort weselny z cukierni „Helena” dla 40 osób	1 sztuka	350,00
14.	Tort weselny z cukierni „Helena” dla 50 osób	1 sztuka	450,00

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będą 6 rezultatów:

- menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji – Formularz 1,
- kalkulacja kosztów zamówienia – Formularz 2,
- lista kontrolna wyposażenia Restauracji Pałacowa – Formularz 3,
- szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc na przyjęcie weselne,
- harmonogram obsługi gości przez kelnerów – Formularz 4,
- umowa na organizację imprezy – Formularz 5.

Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju/dodatku	Cena 1 porcji [zł]
Napój alkoholowy na toast		
Zupa		
Danie gorące I		
Napój alkoholowy do dania gorącego I		
Deser	Mus cytrynowy z sosem waniliowym	
Napoje bezalkoholowe zimne		
Zakąski zimne z dodatkami		
	Pieczywo	0,00
	Masło	0,00
Pozostałe desery		
Danie gorące II		
Napój alkoholowy do dania gorącego II		
Napoje bezalkoholowe gorące	Kawa z dodatkiem śmietanki i cukru	6,00
	Herbata z dodatkiem cytryny i cukru	6,00
Razem koszt konsumpcji na 1 osobę		
Koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego		

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.

Formularz 2.

Kalkulacja kosztów zamówienia

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
Kalkulacja kosztów organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii				
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Razem koszt ceremonii ślubnej w oranżerii				
Kalkulacja kosztów usług dodatkowych				
1.				
2.				
3.				
4.				
Razem koszt usług dodatkowych				
Razem koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii i usług dodatkowych				
Koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego				
Całkowity koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii i usług dodatkowych oraz koszt konsumpcji				
Kwota zaliczki 20% do wpłacenia w dniu podpisania umowy				
Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki				

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.

Lista kontrolna wyposażenia Restauracji Pałacowa

Zaznacz w odpowiedniej kolumnie symbolem X tylko te elementy zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem do konsumpcji potraw i napojów podczas przyjęcia weselnego

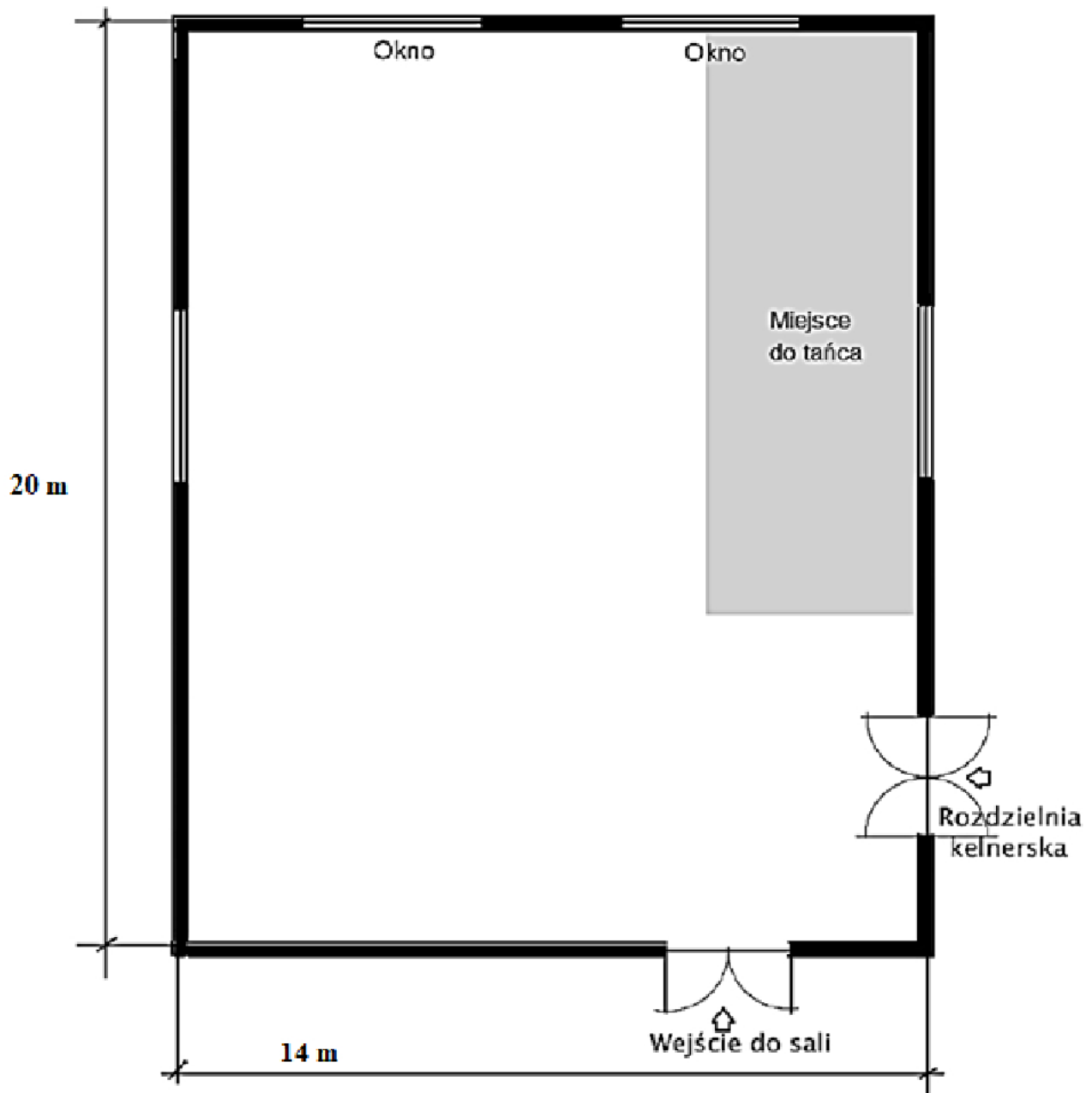
Grupa potraw i napojów	Napój alkoholowy na toast	Zupa	Danie gorące I z napojem alkoholowym	Deser	Zakąski zimne z dodatkami	Pozostałe desery	Danie gorące II z napojem alkoholowym	Napoje bezalkoholowe zimne i gorące	Tort weselny
Sztućce									
Łyżki stołowe duże									
Łyżki stołowe średnie									
Łyżki małe									
Widelce stołowe duże									
Widelce stołowe średnie									
Widelce do ryb									
Widelce małe									
Noże stołowe duże									
Noże stołowe średnie									
Noże do ryb									
Noże do masła									
Noże do tortu									
Sztućce serwisowe									
Łyzeczki do cukru									
Łyżki wazowe									
Łopatki do tortu									
Szczypcy do ciasta									
Zastawa ceramiczna/porcelanowa									
Talerze głębokie 350 ml z talerzami płaskimi									
Bulionówki 200 ml z podstawkami									
Filiżanki do zupy 150 ml z podstawkami									
Talerze płaskie ϕ 17 cm									
Talerze płaskie ϕ 19 cm									
Talerze płaskie ϕ 28 cm									

Półmiski owalne wieloporcjowe									
Salaterki duże									
Wazy									
Filizanki do herbaty z podstawkami									
Filizanki do kawy z podstawkami									
Cukiernice									
Mleczniki									
Zastawa szklana									
Kieliszki do wina musującego									
Kieliszki do wina czerwonego									
Kieliszki do wina białego									
Kieliszki do likieru									
Goblety									
Tumblery 200 ml									
Dzbanki o pojemności 1,5 l									
Pucharki z podstawkami									
Etażerki									
Sprzęt dodatkowy									
Koszyki do pieczywa									
Warnik 10 l									
Podgrzewacz do potraw									
Wózek do flambirowania									
Wózek kelnerski									

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc na przyjęcie weselne

Schemat sali restauracyjnej

**Legenda:**

MP – oznaczenie miejsc siedzących dla młodej pary,

Ś+T – oznaczenie miejsca siedzącego dla świadka z osobą towarzyszącą,

X – oznaczenie miejsc siedzących dla pozostałych uczestników przyjęcia.

Harmonogram obsługi gości przez kelnerów

Lp.	Godziny od - do	Czynność wykonywana przez kelnera	Rodzaj serwisu

Umowa na organizację imprezy

Zawarta w dniu pomiędzy restauracją
z siedzibą w reprezentowaną przez właściciela
..... zwanym dalej Zleceniobiorcą a
..... zamieszkałym w zwanym dalej
Zleceniodawcą.

Przedmiotem umowy jest
dla osób.

Uroczystość odbędzie się w restauracji w dniu
od godziny do godziny

Koszt konsumpcji dla 1 osoby wynosi zł (słownie
.....)

Całkowity koszt organizacji ceremonii ślubnej, usług dodatkowych i przyjęcia weselnego wynosi
..... zł (słownie
.....)

Zaliczkę w wysokości% kosztu całkowitego, tj. kwotę zł (słownie.....
.....) Zleceniodawca wpłaci w dniu podpisania
umowy, tj. dnia

Pozostałą należność, tj. kwotę zł (słownie
.....) Zleceniodawca wpłaci w dniu
..... gotówką/przelewem*

Wpłacona zaliczka nie podlega zwrotowi z tytułu kary umownej, jeżeli zleceniodawca odstąpi od umowy
w terminie późniejszym niż na 14 dni przed planowaną datą przyjęcia.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze strony.

*niepotrzebne skreślić

.....
czytelny podpis Zleceniodawcy

.....
czytelny podpis Zleceniobiorcy