

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę  
z numerem PESEL i z kodem  
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.15-01-13.10**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2013  
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2013

**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\*,
  - symbol cyfrowy zawodu,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. **KARTE OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 7 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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**

Wykorzystując ofertę kulinarną oraz propozycję usług dodatkowych firmy cateringowej przygotuj kalkulację dwudniowego pobytu dla grupy 24 osób. Kalkulacja powinna uwzględniać: lekkostrawne menu – całkowity koszt konsumpcji nie powinien przekroczyć 92 zł od osoby. Całkowity koszt pobytu nie może przekroczyć sumy 10 588 zł, zamawiającemu zależy na pełnym asortymencie usług mieszczących się nieprzekraczalnym koszcie.

### **W oparciu o ofertę firmy (załącznik 1) zaproponuj menu (tabela 1):**

1 dzień: obiad (zupa, danie zasadnicze, deser, sok, woda), kolacja (zakąska zimna i gorąca, woda i sok).

2 dzień: zestaw śniadaniowy.

Sporządź kalkulację wyżywienia dla jednej osoby (tabela 2).

Oblicz całkowitą kalkulację finansową (tabela 3) uwzględniającą menu (załącznik 1) i usługi dodatkowe (załącznik 2).

Sporządź wykaz ilości zastawy stołowej do zaplanowanego obiadu (tabela 4) wykorzystując załącznik 3.

**Załącznik 1.****Oferta kulinarna firmy cateringowej "Vega"**

<b>Grupa potraw/ napojów</b>	<b>Nazwa potrawy</b>	<b>Cena 1 porcji</b>
<b>ZESTAWY ŚNIADANIOWE</b>	Jajecznica z boczkiem, pieczywo żytnie, masło, sałata z pomidorami, herbata z cytryną	15 zł
	Jaja po wiedeńsku, szynka drobiowa, pieczywo pszenne, masło, sałata, rozcieńczony sok pomarańczowy, kawa zbożowa z mlekiem	13 zł
	Omlet francuski, szynka wieprzowa, sałata z pomidorami, pieczywo pszenne, masło, kawa naturalna	14 zł
<b>ZAKĄSKI ZIMNE</b>	Schab w galarecie	6 zł
	Półmisek serów	8 zł
	Tatar z łososia	12 zł
	Pieczywo	1 zł
	Masło	1 zł
<b>ZAKĄSKI GORĄCE</b>	Panierowany camembert z sosem żurawinowym	10 zł
	Roladki cielęce ze szpinakiem	14 zł
	Filet z halibuta w sosie śmietanowym z warzywami	18 zł
<b>ZUPY</b>	Żurek	12 zł
	Fasolowa	10 zł
	Pomidorowa z ryżem	8 zł
<b>DANIA ZASADNICZE</b>	Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki puree, surówka z kapusty kiszanej	22 zł
	Pstrąg gotowany w jarzynach, ziemniaki z wody, surówka buraczki z jabłkiem	25 zł
	Bryzol wołowy, ziemniaki pieczone, buraczki zasmażane	28 zł
<b>DESERY</b>	Galaretka z czarnej porzeczki	6 zł
	Krem pomarańczowy	8 zł
	Lody waniliowo-czekoladowe z owocami	12 zł
<b>NAPOJE</b>	Woda gazowana	4 zł
	Woda niegazowana	4 zł
	Soki owocowe rozcieńczone	5 zł

**Załącznik 2.****Wykaz usług dodatkowych oferowanych przez firmę cateringową "Vega"**

Usługa	Cena
Transport (dla 24 osób)	600 zł
Parking (dla 24 osób)	100 zł
Pokój 2-osobowy	240 zł
Zabieg w SPA - 1 osoba	160 zł
Jacuzzi - 6 osób	120 zł
Nordic walking (dla 24 osób)	240 zł
Aerobik w basenie z instruktorem -1 osoba	10 zł

**Załącznik 3.****Wykaz zastawy stołowej**

Lp.	Nazwa zastawy stołowej
1	podtalerz
2	nóż do ryby
3	widelec do ryby
4	nóż stołowy duży
5	widelec stołowy duży
6	łyżka stołowa średnia
7	łyżka stołowa duża
8	widelczyk deserowy
9	łyżeczka deserowa
10	szklanka
11	goblet
12	pucharek szklany z podstawką
13	bulionówka z podstawką
14	talerz głęboki
15	talerz zakąskowy
16	talerz płaski
17	talerz deserowy
18	talerzyk do pieczywa

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

**Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:**

- propozycja menu (Tabela 1),
- propozycja menu lekkostrawnego wraz z kalkulacją kosztów na 1 osobę (Tabela 2),
- całkowita kalkulacja finansowa pobytu dla 24 osób (menu i usługi dodatkowe) (Tabela 3),
- wykaz ilości zastawy stołowej do zaplanowanego menu obiadowego dla 24 osób (Tabela 4).

**Tabela 1.**

**Propozycja menu**

Menu obiadowe	Nazwa potrawy/napoju
Obiad	
Kolacja	
Śniadanie	

**Tabela 2.****Propozycja menu lekkostrawnego wraz z kalkulacją kosztów na 1 osobę**

<b>Menu (obiad, kolacja, śniadanie)</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju</b>	<b>Cena 1 porcji</b>
<b>RAZEM</b>		

