

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **TG.10-01-19.06**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**
Numer zadania: **01**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka –

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*											Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1. Karta zamówienia Anny

W Tabeli 1, zapisane:

1	zakąska zimna z dodatkami – <i>roladki z nadzieniem chrzanowym, pieczywo, masło</i>																			
2	danie główne z dodatkami – <i>cielęcina w jaśminowym sosie z karmelizowaną marchewką, kluski francuskie</i>																			
3	napój alkoholowy do dania głównego – <i>wino białe wytrawne</i>																			

Rezultat 2. Karta zamówienia Grzegorza

W Tabeli 1, zapisane:

1	zakąska zimna z dodatkami – <i>roladki z nadzieniem chrzanowym, pieczywo, masło</i>																			
2	danie główne z dodatkami – <i>bażant pieczony na burakach z rozmarynem, ziemniaki pieczone</i>																			
3	napój alkoholowy do dania głównego – <i>wino czerwone wytrawne</i>																			

Rezultat 3. Stół nakryty bielizną i zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości									
1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu								
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę								
3	nakrycia oznaczone wizytówkami z napisami: Anna, Grzegorz								
4	forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w nakryciu Anny i Grzegorza, serwetki ułożone pomiędzy sztucami lub na talerzu do pieczywa								
5	po lewej stronie każdego nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni								
6	po prawej stronie każdego nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż stołowy duży, nóż stołowy średni								
7	nad nakryciami ułożona łyżka mała trzonkiem skierowana w prawą stronę, a pod nią widelec mały skierowany trzonkiem w lewą stronę								
8	po lewej stronie nakryć ustawiony talerz do pieczywa Ø 17 cm z nożem do masła								
9	kieliszki do wina ustawione nad nożem dużym stołowym, goblety ustawione po prawej stronie kieliszka do wina								
10	sztucce ułożone w odległości ok. 1÷1,5 cm od krawędzi stołu								

Rezultat 4. Dwie porcje roladek z nadzieniem chrzanowym i zaproponowanymi dodatkami									
1	krawędzie talerzy z wyporcjowanymi roladkami z nadzieniem chrzanowym są czyste, bez zacieków i plam								
2	liście sałaty nie są mokre, nie wystają poza krawędzie talerzy								
3	roladki z nadzieniem chrzanowym ułożone są na sałacie								
4	każda porcja zakąski zawiera dwie sztuki roladek z nadzieniem chrzanowym								
5	roladki z nadzieniem chrzanowym mają porównywalne kształty i wielkości								
6	każda porcja roladek udekorowana pokrojonym pomidorem								
7	smak zakąski charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słony, nie za pikantny								
8	bagietka pokrojona na kromki								
9	masło ułożone na talerzu z czystymi krawędziami bez plam								

Przebieg 1. Nakrywanie stołu									
<i>Zdający:</i>									
1	tacę z ustawioną/ulożoną na niej zastawą stołową i talerze prznosił na/w lewej dłoni								
2	zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości								
3	wykładanie sztućców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego dużego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara								
4	kieliszki do wina i goblety do wody prznosił na tacy								
5	talerze do pieczywa z nożami do masła ustawił po lewej stronie każdego z nakryć i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara								
6	przenosił sztućce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej								
Przebieg 2. Sporządzenie dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami									
<i>Zdający:</i>									
1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy								
2	umył sałatę, koper i pomidora, następnie osuszył								
3	posiekał koper i pokroił pomidor w cząstki								
4	obrał jaja i rozgniół je widelcem								
5	połączył wszystkie składniki nadzienia i wymieszał na jednolitą masę								
6	plastry szynki posmarował równomiernie nadzieniem, uformował roladki w rulon								
7	wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym								
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy								

Przebieg 3. Przebieg podania dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami

Zdający:

1	podał wieloporcyjowo pieczywo i masło przed podaniem zakąski zimnej																		
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami zakąski trzymając talerze w lewej dłoni lub z talerzami ustawionymi na tacy kelnerskiej																		
3	podał dwie porcje zakąski podchodząc z prawej strony gościa																		
4	ustawił zakąski na środku nakryć, pomiędzy sztucami każdego z gości																		
5	podał zakąskę w pierwszej kolejności Annie																		
6	podał zakąski na talerzach o średnicy 21 cm lub 26 cm																		
7	pieczywo podał w koszyku wyłożonym serwetą płócienną																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis