

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.10-01-19.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2019

CZEŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
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

Wykonaj prace związane z obsługą dwojga gości, Anny i Grzegorza zgodnie z przyjętym przez kelnera zamówieniem na obiad.

Korzystając z zamówień przyjętych od gości, fragmentu karty menu restauracji, dobierz dodatki do zakąski zimnej, dodatki skrobiowe do dań głównych oraz zaproponuj napoje alkoholowe do dań głównych. Wpisz ich nazwy do Tabeli 1. *Karta zamówienia gości.*

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu.

Nakryj stół do przyjętego menu, uwzględniając elementy dekoracyjne i menaż. Oznacz na stole wizytówkami miejsce przeznaczone dla Anny i Grzegorza. Życzeniem gości jest, aby potrawy podane zostały jednoporcjowo serwisem niemieckim, zaś dodatki do zakąski zimnej wieloporcjowo.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia zakąski zimnej i przygotowania zaplanowanych do niej dodatków.

Sporządź dwie porcje roladek z nadzieniem chrzanowym zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem wykonania. Przygotuj wieloporcjowo wybrane dodatki do zakąski zimnej. Surowce niezbędne do wykonania zakąski zostały odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce.

Dodatki do zakąski pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających, oznaczonego nazwą Magazyn i podaj w odpowiedniej ilości.

Dobierz zastawę stołową i sprzęt do serwowania gościom zakąski zimnej z zaplanowanymi dodatkami.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania zakąski z dodatkami.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś zakąskę z dodatkami pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Zamówienia Gości

Zamówienie Anny		
Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna	Roladki z nadzieniem chrzanowym	<i>Dobiera kelner</i>
Danie główne	Cielęcina w jaśminowym sosie z karmelizowaną marchewką	<i>Dobiera kelner</i>
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>Dobiera kelner</i>	-----
Deser	Sernik kajmakowy	Sos kawowy
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana	-----
Napoje bezalkoholowe gorące	Herbata czarna	Cukier
Zamówienie Grzegorza		
Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna	Roladki z nadzieniem chrzanowym	<i>Dobiera kelner</i>
Danie główne	Bażant pieczony na burakach z rozmarynem	<i>Dobiera kelner</i>
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>Dobiera kelner</i>	-----
Deser	Sernik kajmakowy	Sos kawowy
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana	-----
Napoje bezalkoholowe gorące	Herbata czarna	Cukier

Karta menu restauracji (fragment)

Dodatki do zakąsek zimnych	
Pieczyno	Sos chrzanowy
Masło	Sos musztardowy
Brzoskwinie konserwowe	Konfitura z żurawiny
Dodatki do dań głównych	
Kapusta biała zasmażana z kminkiem	Kluski ziemniaczano-dyniowe
Marchewka glazurowana	Kluski francuskie
Buraczki pieczone z rozmarynem	Ziemniaki pieczone
Pomidory pieczone	Kasza gryczana
Napoje alkoholowe	
Wino białe wytrawne	Wino czerwone półsłodkie
Wino białe półsłodkie	Whisky
Wino czerwone wytrawne	Koniak

Normatyw surowcowy i sposób sporządzenia roladek z nadzieniem chrzanowym

Normatyw surowcowy na 2 porcje		Sposób wykonania roladek z nadzieniem chrzanowym
szynka w plastrach	4 cienkie, duże plastry (około 100 g)	<ul style="list-style-type: none"> – liście sałaty, koper i pomidor umyć, osuszyć, – koper posiekać, – pomidor pokroić w ósemki, – jaja ugotowane na twardo obrać ze skorup i rozgnieść widelcem, – połączyć rozdrobnione jaja z chrzanem i majonezem, wymieszać na jednolitą masę, – dodać posiekany koper do nadzienia, wymieszać, – doprawić masę do smaku solą i pieprzem, – plastry szynki posmarować równomiernie nadzieniem i uformować roladki, – ułożyć na talerzu liść sałaty i 2 roladki, udekorować pokrojonym pomidorem.
jajo ugotowane na twardo	2 szt.	
chrzan tarty	20 g	
majonez	50 g	
koper	1/2 pęczka	
pomidor	1 szt. (około 100 g)	
sałata	2 liście	
sól, pieprz	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- karta zamówienia Anny,
- karta zamówienia Grzegorza,
- stół nakryty białą i zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości,
- dwie porcje roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami

oraz 3 przebiegi:

- nakrywania stołu,
- sporządzania dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami,
- podania dwóch porcji roladek z nadzieniem chrzanowym z zaproponowanymi dodatkami.

Tabela 1. Karta zamówienia gości

Zamówienie Anny		
Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna		
Danie główne		
Napój alkoholowy do dania głównego		-----
Deser		
Napoje bezalkoholowe zimne		-----
Napoje bezalkoholowe gorące		
Zamówienie Grzegorza		
Element posiłku	Potrawy i napoje	Dodatki
Zakąska zimna		
Danie główne		
Napój alkoholowy do dania głównego		-----
Deser		
Napoje bezalkoholowe zimne		-----
Napoje bezalkoholowe gorące		