

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **TG.10-01-20.06-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**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 kobiety**

*W Tabeli 1, wpisane:*

1	zakąska gorąca – <i>Szparagi zapiekane pod beszamelem</i>																			
2	dodatki do zakąski gorącej – <i>Pieczycwo, masło</i>																			
3	danie główne – <i>Kotlety sojowe z grzybami leśnymi i talarkami ziemniaczanymi</i>																			
4	napój alkoholowy do dania głównego – <i>Wino czerwone wytrawne</i>																			

**Rezultat 2. Karta zamówienia mężczyzny**

*W Tabeli 1, wpisane:*

1	zakąska gorąca – <i>Szczupak smażony na maśle klarowanym</i>																			
2	dodatki do zakąski gorącej – <i>Pieczycwo, masło</i>																			
3	zupa – <i>Krem borowikowy z chrustem z pora</i>																			
4	danie główne – <i>Rolada wieprzowa w sosie pieprzowym z brukselką i kluskami kładzionymi</i>																			
5	napój alkoholowy do dania głównego – <i>wino czerwone wytrawne</i>																			


**Rezultat 3. Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu KOBIECY***W Tabeli 2, wpisane:*

1	Napój bezalkoholowy zimny lub woda mineralna niegazowana								
2	Dodatki do zakąski zimnej i zakąski gorącej lub pieczywo, masło								
3	Zakąska zimna lub Carpaccio z buraków ćwikłowych								
4	Zakąska gorąca lub szparagi zapiekane pod beszamelem								
5	Napój alkoholowy do dania głównego lub wino czerwone wytrawne								
6	Danie główne lub kotlety sojowe z grzybami leśnymi i talarkami ziemniaczanymi								

**Rezultat 4. Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu MĘŻCZYŹNY***W Tabeli 2, wpisane:*

1	Napój bezalkoholowy zimny lub woda mineralna niegazowana								
2	Dodatek do zakąski zimnej i zakąski gorącej lub pieczywo pszenne								
3	Zakąska zimna lub Carpaccio z buraków ćwikłowych								
4	Zakąska gorąca lub szczupak smażony na maśle klarowanym								
5	Zupa lub krem borowikowy z chrustem z pora								
6	Napój alkoholowy do dania głównego lub wino czerwone wytrawne								
7	Danie główne lub rolada wieprzowa w sosie pieprzowym z brukselką i kluskami kładzionymi								


Rezultat 5: Stół nakryty białą 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	forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w nakryciu kobiety i mężczyzny, serwetki ułożone pomiędzy sztucami lub na talerzu do pieczywa								
4	po prawej stronie nakrycia <b>kobiety</b> ułożone wyłącznie od środka: nóż stołowy duży, dwa noże stołowe średnie								
5	po lewej stronie nakrycia <b>kobiety</b> ułożone wyłącznie od środka: widelec stołowy duży, dwa widelce stołowe średnie								
6	po prawej stronie nakrycia <b>mężczyzny</b> ułożone wyłącznie od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż do ryb, nóż stołowy średni								
7	po lewej stronie nakrycia <b>mężczyzny</b> ułożone wyłącznie od środka: widelec stołowy duży, widelec do ryb, widelec stołowy średni								
8	po lewej stronie nakryć ustawiony talerz do pieczywa $\varnothing 17$ cm z nożem do masła								
9	kieliszki do wina ustawione nad nożem stołowym dużym, goblety ustawione po prawej stronie kieliszka do wina								
10	sztuczki ułożone w odległości ok. 1,5 cm od krawędzi stołu								




**Przebieg 1: Nakrywanie stołu**

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ulożoną na niej zastawą stołową i talerze przeniósł na/w lewej dłoni										
2	zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości										
3	wykładanie sztućców na stół konsumentki rozpoczął od noża stołowego dużego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara										
4	kieliszki do wina i goblety do wody przeniósł 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	przeniósł sztućce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej										


**Przebieg 2. Sporządzenie dwóch porcji Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy																		
2	umył i osuszył sałatę rukolę,																		
3	obrał buraki i pokroił je w cienkie plastry																		
4	pokroił w paski suszone pomidory																		
5	pokroił w kostkę ser feta																		
6	połączył wszystkie składniki dressing i wymieszał na jednolitą emulsję																		
7	wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym																		
8	przestrzegał procedur i zasad bhp podczas sporządzania zakąski zimnej, utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco ręce, naczynia																		
9	wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy																		




**Przebieg 3: Przebieg podania dwóch porcji Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami**

Zdający:

1	podał wieloporcjowo 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 kobiecie										
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*