

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**  
Wersja arkusza: **SG**  
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.10-SG-20.01

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2020**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| A | B | C | D |
|---|---|---|---|

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

|                                     |   |   |   |
|-------------------------------------|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | B | C | D |
|-------------------------------------|---|---|---|

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

|                                     |   |   |                                     |
|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | B | C | <input checked="" type="checkbox"/> |
|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

***Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.***

***Powodzenia!***

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

### Zadanie 1.

Mąka pszenna charakteryzuje się białą barwą z lekkim odcieniem koloru

- A. żółtego.
- B. zielonego.
- C. brązowego.
- D. kremowego.

### Zadanie 2.

Świeża ryba powinna charakteryzować się

- A. matową łuską.
- B. mętnymi oczami.
- C. wzdętym brzuchem.
- D. sprężystym mięsem.

### Zadanie 3.

Surowy schab wieprzowy można przechowywać w lodówce w temperaturze ok. 4°C przez okres do

- A. 4 dni.
- B. 6 dni.
- C. 8 dni.
- D. 10 dni.

### Zadanie 4.

Piwo niepasteryzowane należy przechowywać w ciemnych pomieszczeniach w temperaturze

- A. 0÷1°C
- B. 2÷12°C
- C. 13÷16°C
- D. 17÷26°C

### Zadanie 5.

Galantyna to potrawa

- A. duszona.
- B. pieczona.
- C. smażona.
- D. gotowana.

### Zadanie 6.

Krótkotrwałe obsmażenie bitek wołowych, następnie podlanie bulionem i ogrzewanie pod przykryciem nazywa się

- A. duszeniem.
- B. gotowaniem.
- C. grillowaniem.
- D. blanszowaniem.

### **Zadanie 7.**

Którą potrawę należy zaproponować konsumentowi stosującemu dietę bogatobiałkową?

- A. Golonkę po bawarsku.
- B. Fasolkę po bretońsku.
- C. Dorsza gotowanego.
- D. Kaczkę pieczoną.

### **Zadanie 8.**

Którą metodę obróbki termicznej należy zastosować przygotowując churros, tradycyjną potrawę kuchni hiszpańskiej?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Gotowanie.
- D. Grillowanie.

### **Zadanie 9.**

Nadzienie do pielmieni sporządza się z mięsa

- A. wołowego i jagnięcego.
- B. wołowego i drobiowego.
- C. wieprzowego i wołowego.
- D. wieprzowego i drobiowego.

### **Zadanie 10.**

Do sporządzenia koktajlu Margarita wykorzystuje się likier o smaku

- A. kawowym.
- B. cytrynowym.
- C. migdałowym.
- D. pomarańczowym.

### **Zadanie 11.**

Do sporządzenia kawy americano należy użyć espresso oraz

- A. zimnej wody.
- B. gorącej wody.
- C. zimnego mleka.
- D. gorącego mleka.

### Zadanie 12.

Urządzenie przedstawione na rysunku stosuje się do sporządzania potraw metodą

- A. pieczenia.
- B. duszenia.
- C. sous vide.
- D. cook & chill.



### Zadanie 13.

Do odmierzenia ilości alkoholu podczas sporządzania drinków należy użyć

- A. jiggera.
- B. gobletu.
- C. shakera.
- D. highballa.

### Zadanie 14.

Do ekspedycji zupy na przyjęciu angielskim należy zastosować

- A. bemar.
- B. warnik.
- C. saturator.
- D. salamander.

### Zadanie 15.

Śmietankę o jakiej zawartości tłuszczu należy wykorzystać do sporządzenia kremu bita śmietana?

- A. 9% tłuszczu.
- B. 12% tłuszczu.
- C. 18% tłuszczu.
- D. 30% tłuszczu.

### Zadanie 16.

Cechą charakterystyczną świeżego jaja jest

- A. mętne białko.
- B. rozlane żółtko.
- C. wypukłe żółtko.
- D. zerwana chalaza.

**Zadanie 17.**

Wypiek ciasta drożdżowego odbywa się w zakresie temperatur

- A. 100÷120°C
- B. 140÷160°C
- C. 180÷200°C
- D. 220÷240°C

**Zadanie 18.**

Do krojenia kalmarów należy użyć deski w kolorze

- A. zielonym.
- B. brązowym.
- C. niebieskim.
- D. czerwonym.

**Zadanie 19.**

Konieczność zidentyfikowania i opisania Krytycznych Punktów Kontroli w zakładzie gastronomicznym określa system

- A. GMP
- B. GHP
- C. QAFP
- D. HACCP

**Zadanie 20.**

Stoiskowy system samoobsługowy nazywany jest

- A. polskim.
- B. czeskim.
- C. angielskim.
- D. szwedzkim.

**Zadanie 21.**

Sommelier to ekspert, który ma doskonałe rozeznanie w gatunkach, smaku, aromacie i służy umiejętnościami w doborze

- A. piw.
- B. win.
- C. kaw.
- D. wódek.

### Zadanie 22.

Na rysunku przedstawiono sposób serwowania potraw serwisem

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. francuskim.
- D. niemieckim.



### Zadanie 23.

Za właściwe funkcjonowanie restauracji odpowiada

- A. kierownik restauracji.
- B. kierownik zmiany.
- C. kucharz.
- D. kelner.

### Zadanie 24.

Do pożądanych umiejętności kelnera **nie należy**

- A. współpraca w grupie.
- B. rozwiązywanie konfliktów.
- C. utrzymanie pozytywnych relacji.
- D. ignorowanie potrzeb konsumentów.

### Zadanie 25.

Do wyposażenia zawodowego kelnera należą

- A. taca, trybuszon.
- B. taca, zapalniczka.
- C. zapalniczka, wizytówki.
- D. zapalniczka, trybuszon.

**Zadanie 26.**

Przyjęcie typu Lampka wina (toast) należy zaplanować o godzinie

- A. 12:30
- B. 14:30
- C. 16:30
- D. 18:30

**Zadanie 27.**

Która czynność wykonywana jest podczas obsługi gości z lewej strony?

- A. Układanie noży.
- B. Nalewanie wina.
- C. Podawanie karty menu.
- D. Ustawianie talerzy do pieczywa.

**Zadanie 28.**

Na końcu karty win należy umieścić wina

- A. wzmocnione.
- B. aperitifowe.
- C. deserowe.
- D. musujące.

**Zadanie 29.**

Wymienione w ramce potrawy charakterystyczne są dla kuchni

- A. rosyjskiej.
- B. angielskiej.
- C. francuskiej.
- D. węgierskiej.

**Potrawy:**

Kawior z bagietką  
 Kołduny zapiekane  
 Boeuf Strogonow  
 Bliny z kołdunami

**Zadanie 30.**

Karta menu przygotowana dla diabetyków to karta

- A. dzienna.
- B. specjalna.
- C. standardowa.
- D. okolicznościowa.

**Zadanie 31.**

Który alkohol powinien zaproponować konsumentowi kelner po posiłku do kawy?

- A. Koniak.
- B. Wódkę.
- C. Whisky.
- D. Szampan.

### Zadanie 32.

Do konsumpcji steka t-bone kelner powinien zaproponować wino

- A. białe wytrawne.
- B. białe półwytrawne.
- C. czerwone wytrawne.
- D. czerwone musujące.

### Zadanie 33.

Przyjmując zamówienie na winiak, kelner powinien zaproponować

- A. gin.
- B. tequilę.
- C. brandy.
- D. wiśniówkę.

### Zadanie 34.

Sprzęt barmański przedstawiony na rysunku to

- A. jigger.
- B. shaker.
- C. mudler.
- D. dyspenser.



### Zadanie 35.

Podkładka pod obrus układana bezpośrednio na blacie stołu to

- A. laufer.
- B. molton.
- C. skirting.
- D. serwetka.

### Zadanie 36.

Nóż przedstawiony na rysunku służy do przygotowania

- A. ryb.
- B. sushi.
- C. ostryg.
- D. raków.





**Zadanie 37.**

W naczyniu przedstawionym na rysunku **nie należy** serwować

- A. musu.
- B. kremu.
- C. sufletu.
- D. galaretki.



**Zadanie 38.**

Który rodzaj serwisu zastosował kelner, serwując zupę z wazy z lewej strony gościa?

- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

**Zadanie 39.**

Który sposób szczypcowy należy zastosować podczas serwowania knedli?

- A. Płaski.
- B. Wysoki.
- C. Boczny.
- D. Rozwarty.

**Zadanie 40.**

Płonące lody z owocami kelner powinien podać, stosując serwis

- A. rosyjski.
- B. bufetowy.
- C. francuski.
- D. niemiecki.