

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2021  
ZASADY OCENIANIA**

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **TG.10-01-21.06-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, przełącz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie 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 Gościa 1.**

W Formularzu 1. zapisane

1	napój bezalkoholowy: woda niegazowana										
2	przystawka zimna: galantyna z udźca indyka										
3	zupa: krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym										
4	napój alkoholowy: wino white dry										
5	danie zasadnicze: pstrąg smażony w ziołach										
6	deser: galaretkę porzeczkowa										
7	napój gorący: cappuccino										

**Rezultat 2. Karta zamówienia Gościa 2.**

W Formularzu 2. zapisane:

1	napój bezalkoholowy: woda niegazowana										
2	przystawka zimna: tymbaliki warzywne										
3	zupa: rosół z bażanta z makaronem										
4	napój alkoholowy: wino red dry										
5	danie zasadnicze: zrazy wołowe bite w sosie własnym										
6	deser: sernik królewski										
7	napój gorący: espresso										


<b>Rezultat 3. Stół nakryty białą bielizną stołową</b>									
1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu								
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony								
3	obrús rozłożony na prawą stronę								
4	stół nakryty napperonem								
5	forma złożenia serwet indywidualnego użytku jednakowa przy obu nakryciach								
6	serwety ułożone w tym samym miejscu w obu nakryciach								
<b>Rezultat 4. Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 1</b>									
1	na stole ustawiony męaż do przypraw								
2	miejsce dla gościa wyznaczone serwetką płócienną								
3	nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 1								
4	po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia lub łyżka deserowa, nóż do ryb								
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa z nożem do masła								
6	po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: widelec do ryb, widelec stołowy średni								
7	goblet do wody ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina								
8	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do dania zasadniczego <i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.1.4)</i>								


Rezultat 5. Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 2									
1	nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 2								
2	po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży								
3	po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni								
4	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania zasadniczego <i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.2.4)</i>								
5	sztućce ułożone w odległości ok. 1,5 cm od krawędzi stołu								
6	nóż do masła ułożony na talerzu płaskim Ø17 cm do pieczywa								
7	ostrza noży skierowane w lewą stronę								
8	elementy nakrycia czyste, bez zacieków								


<b>Rezultat 6. Dwie porcje surówki z kapusty pekińskiej</b>										
1	każda z dwóch porcji surówki ułożona na talerzu zakąskowym									
2	krawędzie talerzy z surówką czyste, bez zacieków i plam									
3	porcje surówki porównywalnej wielkości									
4	kapusta drobno poszatkowana									
5	ogórek pokrojony w drobną kostkę									
6	jabłka pokrojone w kostkę podobnej wielkości									
7	jabłka zachowały naturalną barwę									
8	składniki surówki równomiernie wymieszane z majonezem									
<b>Przebieg 1: Sporządzenie dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej</b>										
<i>Zdający:</i>										
1	umył ręce przed rozpoczęciem pracy									
2	obrał jabłko, wykroił gniazdo nasienne									
3	kroił warzywa i owoce na desce zielonej									
4	utrzymywał porządek na stanowisku pracy									
5	do sporządzenia surówki wykorzystał wszystkie surowce									
6	wykorzystany sprzęt i narzędzia mył na bieżąco i odstawił czysty i suchy na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy									


**Przebieg 2. Podanie gościom dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej**

Zdający:

1	przed podaniem surówki zebrał na tacę ze stołu sztucze do przystawki zimnej, zupy oraz talerze do pieczywa z nożami do masła																		
2	podał surówki stojąc z lewej strony gościa																		
3	podszedł do stołu z dwiema porcjami surówki																		
4	talerze z surówkami przynosił w lewej dłoni																		
5	talerze z surówkami podawał prawą dłonią																		
6	przy podawaniu surówki poruszał się wokół stołu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara																		

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*