

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.10-SG-21.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 krerek 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.

Która cecha charakteryzuje świeżą rybę?

- A. Brunatne skrzela.
- B. Błyszczące oczy.
- C. Matowe łuski.
- D. Mętny śluz.

Zadanie 2.

W urządzeniu chłodniczym w temperaturze 4÷8°C należy przechowywać

- A. lody.
- B. bułki.
- C. ryby.
- D. sałatę.

Zadanie 3.

Na podstawie danych zawartych w tabeli określ maksymalny czas przechowywania brukselki.

- A. 3 tygodnie.
- B. 4 tygodnie.
- C. 6 miesięcy.
- D. 7 miesięcy.

Grupa warzyw	Maksymalny czas przechowywania w chłodni
korzeniowe	8 miesięcy
kapustne	6 miesięcy
liściowe	3 tygodnie
owocowe	4 tygodnie

Zadanie 4.

Smażenie należy zastosować do sporządzenia

- A. zrazów wołowych.
- B. pieczeni rzymskiej.
- C. klopsa wieprzowego.
- D. sznyci ministrerskich.

Zadanie 5.

Napój kawowy wykonany zgodnie z zamieszczonym opisem to

- A. caffè frappé.
- B. caffè mocha.
- C. latte macchiato.
- D. espresso macchiato.

Opis wykonania napoju kawowego
1. Spień mleko.
2. Zaparz espresso.
3. Wlej spienione mleko do wysokiej szklanki.
4. Wlej cienkim strumieniem espresso do mleka tak, by powstały 3 warstwy.

Zadanie 6.

Który z wymienionych surowców niezbędny do wykonania jednej porcji short drinka Blue Kamikaze jest oznaczony „?” w zamieszczonym normatywie surowcowym?

- A. Napar z kawy.
- B. Sok z cytryny.
- C. Napój typu cola.
- D. Śmietanka UHT 12%.

Normatyw surowcowy na 1 porcję Blue Kamikaze	
Wódka czysta	20 ml
Likier Blue Curacao	20 ml
?	20 ml

Zadanie 7.

Blender kielichowy należy zastosować do sporządzenia

- A. Irish Coffee.
- B. Pina Colady.
- C. Black Russian.
- D. Grog marynarski.

Zadanie 8.

Urządzenie przedstawione na ilustracji należy zastosować do sporządzenia

- A. tostów zapiekanych z serem.
- B. jabłek pieczonych z żurawiną.
- C. bananów smażonych w cieście.
- D. pieczarek duszonych w śmietanie.

**Zadanie 9.**

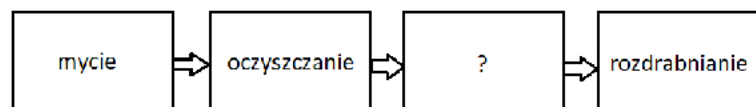
W celu usunięcia skórki z pomarańczy i uzyskania cząstek owocu pozbawionych albedo należy zastosować

- A. drążenie.
- B. filetowanie.
- C. drylowanie.
- D. szypułkowanie.

Zadanie 10.

Który etap obróbki wstępnej marchwi przeznaczonej na surówkę jest oznaczony „?” w przedstawionym schemacie technologicznym?

- A. Płukanie.
- B. Obieranie.
- C. Sortowanie.
- D. Blanszowanie.

**Zadanie 11.**

Potrawa sporządzona na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego to kluski

- A. leniwe.
- B. śląskie.
- C. kładzione.
- D. francuskie.

Normatyw surowcowy na 10 porcji	
ziemniaki	800 g
mąka pszenna	400 g
ser biały	1400 g
jaja	2 szt.
sól	do smaku

Zadanie 12.

Ile kg truskawek należy zaplanować do sporządzenia 200 porcji musu, jeżeli na 4 porcje potrzeba 200 g tego owocu?

- A. 0,1 kg
- B. 1 kg
- C. 10 kg
- D. 100 kg

Zadanie 13.

Pracownik lokalu gastronomicznego, którego zadaniem zawodowym jest dobór i serwowanie win do zamówionych potraw, to

- A. barista.
- B. barman.
- C. menager.
- D. sommelier.

Zadanie 14.

Którą potrawę z przedstawionego zamówienia gościa należy podać jako pierwszą?

- A. Gulasz wołowy z kopytkami.
- B. Surówkę z czerwonej kapusty.
- C. Bulion drobiowy z kołdunami.
- D. Sałatę z grillowanym oscypkiem.

Zamówienie gościa
- bulion drobiowy z kołdunami - surówka z czerwonej kapusty - gulasz wołowy z kopytkami - sałata z grillowanym oscypkiem

Zadanie 15.

Do ekspedycji napojów zimnych na bufecie śniadaniowym jest przeznaczony

- A. termos.
- B. warnik.
- C. dyspenser.
- D. ekspozytor.

Zadanie 16.

Do trybowania tuszki kurczaka należy użyć deski w kolorze

- A. żółtym.
- B. białym.
- C. brązowym.
- D. czerwonym.

Zadanie 17.

System samoobsługowy, w którym potrawy i napoje są wyeksponowane na bufetach wydawczych w jednym ciągu, to system

- A. polski.
- B. czeski.
- C. francuski.
- D. szwedzki.

Zadanie 18.

Wskaż opis rewirowego systemu pracy kelnerów.

- A. Kelnerzy pracują w zespole, mają wspólną odpowiedzialność materialną za powierzony im w komis towar.
- B. Kelnerzy wykonują wszystkie czynności związane z obsługą gości w wydzielonej części sali konsumenckiej.
- C. Kelnerzy pracują w zespołach 4-osobowych, w których każdy z nich jest odpowiedzialny za inne czynności związane z obsługą gości.
- D. Kelnerzy wykonują czynności kelnerskie pod nadzorem starszego kelnera, korzystają z pomocy młodszych kelnerów i praktykantów.

Zadanie 19.

Do cech osobowych niepożądanych u kelnera należy

- A. lojalność.
- B. uczciwość.
- C. opanowanie.
- D. wyrachowanie.

Zadanie 20.

Podchodząc z lewej strony gościa, kelner powinien podać

- A. kawę w filiżance.
- B. deser w pucharku.
- C. surówkę na talerzu.
- D. zupę w bulionówce.

Zadanie 21.

Przy stole zasiadły cztery osoby: kobieta, dziecko, starszy mężczyzna i młodszy mężczyzna. Komu w pierwszej kolejności należy podać kartę menu?

- A. Dziecku.
- B. Kobiecie.
- C. Starszemu mężczyźnie.
- D. Młodszemu mężczyźnie.

Zadanie 22.

Fragmenc kary menu dla dzieci
Rosół z kurczaka z kluskami Pulpety drobiowe podane z makaronem i surówką z marchwi Mus malinowy z bitą śmietanką Cena zestawu: 18,00 zł

Wskaż, na czym polega niezgodność z zasadami tworzenia kart menu, która występuje w zamieszczonym fragmencie karty menu dla dzieci.

- A. Zupa jest zbyt wysokoenergetyczna.
- B. W nazwie deseru użyto zbędnego zdrobnienia.
- C. Zupa i danie główne sporządzone są z podobnych surowców.
- D. Nazwa dodatku do dania głównego jest niepoprawna językowo.

Zadanie 23.

Do salaty z melonem i grillowanym filetem z kurczaka w sosie miodowym należy zaproponować wino

- A. lekkie białe.
- B. ciężkie białe.
- C. lekkie czerwone.
- D. ciężkie czerwone.

Zadanie 24.

Jeśli gość prosi o danie z ryby morskiej to należy zaproponować

- A. doradę pieczoną.
- B. karpia panierowanego.
- C. sandacza faszerowanego.
- D. szczupaka w sosie szarym.

Zadanie 25.

Który napój należy zaproponować gościom na digestif?

- A. Napój typu cola.
- B. Lemoniadę.
- C. Likier ziołowy.
- D. Wino deserowe.

Zadanie 26.

Którego zwrotu należy użyć pytając gości o gotowość do złożenia zamówienia?

- A. Czy coś państwu podać?
- B. Czy państwo już wybrali?
- C. Czego państwo sobie życzą?
- D. Czy mogę przyjąć zamówienie?

Zadanie 27.

Element białizny stołowej oznaczony na ilustracji strzałką, to

- A. obrus.
- B. bieżnik.
- C. skirting.
- D. napperon.



Zadanie 28.

Do wieloporcyjowego podania zrazów wołowych zawijanych w sosie własnym z kluskami kładzionymi należy zaplanować

- A. półmisek ceramiczny, łyżkę i widelec serwisowe.
- B. wazę do zupy, podtalerz, łyżkę wazową.
- C. nelsonkę, podstawek, łyżkę serwisową.
- D. kociołek do zup, łyżkę wazową.

Zadanie 29.

Sprzęt przedstawiony na ilustracji należy zastosować do podania

- A. rumu.
- B. tequili.
- C. whisky.
- D. koniaku.

**Zadanie 30.**

Które nakrycie należy przygotować dla gościa, który zamówił barszcz czerwony czysty z uszkami, pieczeń ze schabu z frytkami i kalafiorem z wody?



I.



II.



III.



IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 31.

Do ciastka czekoladowego z wiśniami i sosem waniliowym należy wyłożyć

- A. wyłącznie łyżkę deserową.
- B. wyłącznie widelec do ciast.
- C. widelec do ciast i łyżkę deserową.
- D. widelec deserowy i łyżkę deserową.

Zadanie 32.

Do flambirowania bananów należy użyć

- A. ginu.
- B. rumu.
- C. tequili.
- D. geneveru.

Zadanie 33.

Do wykonania drinka muddlerowanego należy użyć sprzętu przedstawionego na rysunku



I.



II.



III.



IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 34.

Na której ilustracji przedstawiono prawidłowo zaparzone espresso?



I.



II.



III.



IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 35.

Przedstawiony na ilustracji sprzęt jest wykorzystywany w serwisie

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



Zadanie 36.

Chwył sztućców przedstawiony na ilustracji ma zastosowanie przy podawaniu

- A. knedli.
- B. kopytek.
- C. pierogów.
- D. naleśników.



Zadanie 37.

Metodę francuską należy zastosować do podania zupy

- A. krem z porów.
- B. pomidorowej czystej.
- C. barszczu ukraińskiego.
- D. cebulowej zapiekanej z serem.

Zadanie 38.

Przyjęciem w formie zasiadanej jest

- A. toast.
- B. aperitif.
- C. koktajl party.
- D. oficjalny obiad.

Zadanie 39.

Za pomocą wywieszki klamkowej gość hotelowy może zamówić do pokoju

- A. lunch.
- B. kolację.
- C. śniadanie.
- D. podwieczorek.

Zadanie 40.

Po zakończeniu pracy w danym dniu kelner powinien

- A. nakryć stoły konsumenckie białą bielizną stołową na następny dzień.
- B. rozliczyć się z gotówki i potwierdzić płatności bezgotówkowej.
- C. ustawić na stołach zastawę stołową i elementy dekoracyjne na kolejny dzień.
- D. złożyć serwety indywidualnego użytku i pozostawić je na pomocniku kelnerskim.