

Nazwa
kwalifikacji:**Organizacja usług gastronomicznych**Oznaczenie
kwalifikacji:**TG.11**Numer zadania: **01**

Kod arkusza:

TG.11-01-01 zo

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji - Formularz 1
	<i>zapisane</i>
R.1.1	aperitif: champagne brut
R.1.2	zakąska zimna: filet ze śledzia z plasterkami pieczonego buraka i białej rzodkwi dodatki do zakąski: pieczywo, masło
R.1.3	zupa: rumiany rosół z makaronem
R.1.4	danie główne: polędwiczka wieprzowa z borowikami podana z blanszowanym szpinakiem i opiekаныmi ziemniakami
R.1.5	deser: szarlotka z lodami
R.1.6	napój alkoholowy: Merlot dry lub Chardonnay dry
R.1.7	menu bufetowe: zestaw nr II, koszt [zł]: 80,00
R.1.8	razem koszt konsumpcji na 1 osobę nie przekracza [zł]: 174,00
R.1.9	kwota rabatu 10% [zł]: 2 088,00 lub 1 968,00
R.1.10	całkowity koszt konsumpcji po uwzględnieniu rabatu dla 120 osób [zł]: 18 792,00 lub 17 712,00
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów całkowitych zamówienia - Formularz 2
	<i>zapisane</i>
R.2.1	sala szlachecka dla 150 osób - wynajem - koszt usługi [zł]: 180,00
R.2.2	dekoracja stołu zgodnie z zamówieniem - koszt usługi [zł]: 200,00
R.2.3	DJ - koszt usługi [zł]: 700,00
R.2.4	kameryzista - koszt usługi [zł]: 600,00
R.2.5	koktail bar - koszt usługi [zł]: 4 800,00
R.2.6	parking - koszt usługi [zł]: 200,00
R.2.7	uwzględniono usługi: nagłośnienie i 2 sztuki mikrofonów, rzutnik i ekran przenośny
R.2.8	razem koszt usług dodatkowych [zł]: 7 230,00
R.2.9	całkowity koszt usług dodatkowych i konsumpcji po uwzględnieniu rabatu dla 120 osób [zł]: 26 022,00 lub 24 942,00
R.2.10	koszty do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki [zł]: 22 118,70 lub 21 200,70
R.3	Rezultat 3: Schemat pierwszego nakrycia stołu do konsumpcji kolacji dla 1 gościa z opisem
R.3.1	po prawej stronie nakrycia od zewnątrz, oznaczone kolejno: nóż stołowy średni, łyżkę stołową dużą, nóż stołowy duży
R.3.2	po lewej stronie nakrycia od zewnątrz, oznaczone kolejno: widelec stołowy średni, widelec stołowy duży
R.3.3	między sztucami nie zaplanowano zastawy ceramicznej
R.3.4	ostrza noży skierowane w lewą stronę
R.3.5	po lewej stronie nakrycia oznaczony talerz płaski Ø17 lub talerz do pieczywa
R.3.6	na talerzu do pieczywa oznaczony nóż do masła
R.3.7	kieliszek do wina oznaczony po prawej stronie nad sztucami
R.3.8	goblet do wody po prawej stronie nakrycia wysunięty najbardziej na zewnątrz
R.3.9	na schemacie oznaczona serweta dla gości
R.4	Rezultat 4: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów
	<i>zaznaczone symbolem X lub w inny sposób</i>
R.4.1	zakąska zimna: widelce stołowe średnie, noże stołowe średnie, noże do masła, talerze płaskie Ø17, talerze płaskie Ø19
R.4.2	zupa: łyżki stołowe duże, talerze głębokie 350 ml
R.4.3	zupa: łyżki wazowe, wazy
R.4.4	danie główne: widelce stołowe duże, noże stołowe duże, talerze płaskie Ø26
R.4.5	danie główne: sztucce serwisowe, półmiski owalne wieloporcyjne lub/i salaterki
R.4.6	deser: łyżki deserowe, widelce deserowe, talerze płaskie Ø19 lub talerze płaskie Ø26
R.4.7	napoje: goblety do wody, dzbanki o pojemności 1,5 l
R.4.8	kieliszki do wina w kolumnie napoje lub danie główne
R.5	Rezultat 5: Harmonogram obsługi gości przez kelnerów - Formularz 5
	<i>zapisane</i>
R.5.1	rozpoczęcie przyjęcia od aperitif
R.5.2	zachowana kolejność podania potraw: zakąska zimna, zupa, danie główne
R.5.3	podanie wina przed daniem głównym
R.5.4	serwis francuski do podania: wina, zupy i dania głównego
R.5.5	serwis niemiecki do podania: zakąski zimnej i deseru
R.5.6	uwzględnione porządkowanie stołu
R.5.7	uwzględniony bufet
R.5.8	uwzględniony koktail bar
R.5.9	harmonogram pracy kelnerów ujęty w przedziale godzinowym od 18:00 do 02:00