

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**Numer zadania: **01**Kod arkusza: **TG.11-01-01_SG_zo**Wersja arkusza: **zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby - Formularz 1.
	<i>zapisane:</i>
R.1.1	aperitif: kir royale
R.1.2	zakąska zimna z dodatkiem: sałatka z dorsza wędzonego z roszonek, oliwkami i czosnkiem marynowanym/czosnkiem
R.1.3	zupa z dodatkiem: krem z dyni z pomarańczą i ostrą papryką, groszek ptysiowy
R.1.4	danie zasadnicze z dodatkiem witaminowym: polędwica wołowa z sosem borowikowym, kluski półfrancuskie, mieszanka sałat z dresingiem musztardowym
R.1.5	napój alkoholowy do dania zasadniczego: cabernet sauvignon sec/cabernet sauvignon
R.1.6	deser: naleśniki suzette z sosem pomarańczowym
R.1.7	napój bezalkoholowy zimny: woda mineralna z limonką i miętą
R.1.8	napoje bezalkoholowe gorące: kawa z dodatkiem śmietanki i cukru, herbata z dodatkiem cytryny i cukru
R.1.9	razem koszt konsumpcji na 1 osobę [zł]: 137,00 lub koszt wynikający z wyboru innych potraw i napojów z Oferty menu
R.1.10	razem koszt konsumpcji dla 6 uczestników kolacji [zł]: 822,00 lub koszt wynikający z wyboru innych potraw i napojów z Oferty menu x 6
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja całkowitego kosztu zamówienia - Formularz 2.
	<i>zapisane:</i>
R.2.1	rezerwacja stołu do 6 osób - koszt usługi [zł]: 18,00
R.2.2	parking 3 miejsca parkingowe - koszt usługi [zł]: 12,00
R.2.3	stołowa niska kompozycja kwiatowa z żywych białych róż/białych róż - koszt usługi [zł]: 60,00
R.2.4	okolicznościowy bukiet kwiatów - koszt usługi [zł]: 70,00
R.2.5	razem koszt usług dodatkowych [zł]: 160,00
R.2.6	kwota rabatu 15% na usługi dodatkowe [zł]: 24,00
R.2.7	całkowity koszt usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu [zł]: 136,00
R.2.8	wyboru innych potraw i napojów z Oferty menu zapisany w Formularzu 1.
R.2.9	kwota zaliczki do wpłacenia w terminie 7 dni od podpisania umowy [zł]: 100,00
R.2.10	kwota do zapłaty z uwzględnieniem wpłaconej zaliczki [zł]: 858,00 lub kwota do zapłaty wynikająca z różnicy wartości obliczonych przez zdającego i ocenianych w R.2.8 i R.2.9
R.3	Rezultat 3: Harmonogram kolejności obsługi uczestników kolacji przy podawaniu potraw i serwowaniu wina - Formularz 3.
	<i>zapisane:</i>
R.3.1	kolejność obsługiwanego przy podawaniu potraw: HM - Hubert Martyniak - 1
R.3.2	kolejność obsługiwanego przy podawaniu potraw: MM - Maria Martyniak - 2
R.3.3	kolejność obsługiwanego przy serwisie wina: MM - Maria Martyniak - 1
R.3.4	kolejność obsługiwanego przy serwisie wina: HM - Hubert Martyniak - 6
R.4	Rezultat 4: Harmonogram obsługi uczestników kolacji - Formularz 4.
	<i>zapisane:</i>
R.4.1	rozpoczęcie przyjęcia od aperitif, godz. 17:00, serwis francuski, strona prawa
R.4.2	zachowana kolejność podania potraw: zakąska zimna, zupa, danie zasadnicze, deser
R.4.3	serwis niemiecki do podania: - dodatku do zakąski zimnej <i>lub</i> tostu ziołowego, - zupy z dodatkiem <i>lub</i> kremu z dyni z pomarańczą i ostrą papryką z groszkiem ptysiowym, - dodatku witaminowego do dania zasadniczego <i>lub</i> mieszanki sałat z dresingiem musztardowym,
R.4.4	podanie/nalanie wina przed daniem zasadniczym z dodatkami, serwis francuski, strona prawa
R.4.5	serwis francuski do podania: - zakąski <i>lub</i> sałatki z dorsza wędzonego z roszonek, oliwkami i czosnkiem marynowanym/czosnkiem, strona lewa, - dania zasadniczego <i>lub</i> polędwicy wołowej z sosem borowikowym, klusek półfrancuskich, strona lewa
R.4.6	uwzględniono podanie deseru przed godziną 20:00
R.4.7	serwis angielski do podania deseru <i>lub</i> naleśników suzette
R.4.8	uwzględniono podanie napojów gorących
R.4.9	harmonogram pracy kelnerów ujęty w przedziale godzinowym od 17:00 do 20:00
R.5	Rezultat 5: Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów dla 6 osób bez uwzględnienia deseru - Formularz 5.
R.5.1	zaplanowane: talerz płaski Ø 17 cm 6 szt. <i>lub</i> 12 szt., talerz płaski Ø 19 cm 6 szt. <i>lub</i> 12 szt. , talerz płaski Ø 28 cm 6 szt.

R.5.2	zaplanowane: podstawek pod filiżankę 12 szt., łyżeczka do herbaty/kawy, 6 szt./6 szt. <i>lub</i> 12 szt.
R.5.3	zaplanowane: bulionówka do zupy z podstawką 6 szt., rawierka 6 szt. <i>lub</i> talerz płaski Ø 19 cm
R.5.4	zaplanowane: filiżanka do kawy 6 szt., filiżanka do herbaty 6 szt.
R.5.5	zaplanowane: goblet do wody 6 szt., kieliszek do wina czerwonego 6 szt., kieliszek typu „flet” 6 szt.
R.5.6	zaplanowane: widelec stołowy duży 6 szt., widelec stołowy zakąskowy 6 szt.
R.5.7	zaplanowane: nóż stołowy duży 6 szt., nóż stołowy zakąskowy 6 szt., łyżka stołowa średnia 6 szt.
R.5.8	zaplanowane: dzbanek do śmietanki
R.5.9	zaplanowane: cukiernica, łyżeczka do cukru
R.5.10	zaplanowane: menaż
R.6	Rezultat 6: Wykaz wyposażenia wózka kelnerskiego niezbędnego do podania deseru serwisem angielskim - Formularz 6.
	<i>zaznaczone symbolem X lub w inny sposób:</i>
R.6.1	wózek kelnerski
R.6.2	kuchenka jednopalnikowa przenośna do serwisu specjalnego
R.6.3	patelnia stalowa Ø 28 cm
R.6.4	sosjerka
R.6.5	sztućce serwisowe, półmisek
R.6.6	talerz płaski Ø 21 cm