

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 przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji potraw
	<i>zapisane</i>
R.1.1	przystawki zimne: indyk w sosie śmietanowym z kurkami lub rolada z gęsi z musem jabłkowym
R.1.2	przystawki zimne: bukiet sałat z wędzonym serem lub sałatka ze świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami
R.1.3	przystawka gorąca: Boeuf Strogonow z polędwicy wołowej
R.1.4	zupa: rosół z makaronem
R.1.5	danie gorące I z dodatkami: kotlet de volaille
R.1.6	danie gorące II z dodatkami: cielęcina w kremowym sosie grzybowym
R.1.7	danie gorące III z dodatkami: sztufada z boczkiem wędzonym i czosnkiem
R.1.8	deser: lody Melba
R.1.9	razem koszt konsumpcji potraw na 1 osobę [zł]: 270,00
R.1.10	koszt konsumpcji potraw dla 100 uczestników przyjęcia weselnego [zł]: 27 000,00 (dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość przeliczonego kosztu konsumpcji z R.1.9)
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów całkowitych przyjęcia weselnego
	<i>zapisane</i>
R.2.1	atrakcje kulinarne: tort weselny trzypiętrowy na 100 osób [zł]: 600,00
R.2.2	atrakcje kulinarne: stół wiejski na 100 osob [zł]: 1500,00
R.2.3	napoje alkoholowe: - wino musujące [zł]: 1120,00; - wino białe wytrawne [zł]: 1200,00; - wino czerwone wytrawne [zł]: 1200,00
R.2.4	usługi dodatkowe: dekoracja sali świeżymi kwiatami w kolorze białym i różowym [zł]: 500,00
R.2.5	usługi dodatkowe: fotobudka [zł]: 600,00
R.2.6	usługi dodatkowe: pokoje 2-osobowe [zł]: 850,00
R.2.7	razem koszt usług dodatkowych [zł]: 1950,00
R.2.8	całkowity koszt usługi gastronomicznej dla 100 osób [zł]: 37 570,00 (dopuszcza się kwotę nieprzekraczającą 38 000,00)
R.2.9	kwota zaliczki 20% do wpłacenia po podpisaniu umowy [zł]: 7 514,00 (dopuszcza się kwotę wynikającą z obliczeń 20% z R.2.8)
R.2.10	kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki [zł]: 30 056,00 (dopuszcza się kwotę wynikającą z obliczeń różnicy R.2.8-R.2.9)
R.3	Rezultat 3: Szkic ustawienia stołów z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia na schemacie sali restauracyjnej
R.3.1	na schemacie sali restauracyjnej naszkicowany prostokątny stół dla państwa młodych, świadków z osobami towarzyszącymi i rodziców
R.3.2	stół dla państwa młodych ustawiony pod oknami, na wprost wejścia do sali restauracyjnej
R.3.3	miejsce usadzenia państwa młodych oznaczone literami PM, tyłem do okien
R.3.4	miejsce usadzenia: - świadków z osobami towarzyszącymi oznaczone literami SW, - rodziców pani młodej oznaczone literami RP, - rodziców pana młodego oznaczone literami RM.
R.3.5	po obu stronach państwa młodych usadzeni świadkowie z osobami towarzyszącymi i rodzice
R.3.6	na schemacie sali restauracyjnej naszkicowane okrągłe stoły dla gości
R.3.7	liczba stołów okrągłych 9 szt.
R.3.8	stoły okrągłe nie zastawiają wejścia i drzwi do rozdzielni kelnerskiej
R.4	Rezultat 4: Harmonogram obsługi przyjęcia
	<i>zapisane</i>
R.4.1	podanie napojów bezalkoholowych zimnych serwisem rosyjskim
R.4.2	serwowanie wina musującego (toast) - godzina 18.00
R.4.3	zachowana kolejność serwowania potraw: zupa, danie gorące I, deser
R.4.4	serwowanie zupy, deseru, przystawki gorącej serwisem niemieckim
R.4.5	podanie wina przed daniem gorącym I, daniem gorącym II i daniem gorącym III serwisem francuskim A (minimum 1 danie)
R.4.6	przystawki zimne podane serwisem rosyjskim

R.4.7	tort weselny podany serwisem angielskim - godzina 23.00
R.4.8	uwzględnione porządkowanie stołu co najmniej przed podaniem deseru
R.4.9	harmonogram pracy kelnerów ujęty w przedziale godzinowym od 18:00 do 05:00
R.5	Rezultat 5: Wykaz ilościowy zastawy szklanej do konsumpcji napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych
	<i>zapisane z uwzględnieniem jednostki lub bez jednostki</i>
R.5.1	goblety do wody [szt.]: 100
R.5.2	kieliszki do wina białego [szt.]: 90
R.5.3	kieliszki do wina czerwonego [szt.]: 90
R.5.4	kieliszki do wina musującego [szt.]: 90
R.5.5	szklanki do napojów zimnych [szt.]: 100
R.6	Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej do konsumpcji i podania potraw oraz napojów gorących
	<i>zaznaczone symbolem X lub w inny sposób</i>
R.6.1	talerze do dania zasadniczego, talerze zakąskowe
R.6.2	talerze głębokie na talerzu płaskim
R.6.3	łyżki deserowe
R.6.4	talerze deserowe, talerze do pieczywa
R.6.5	filiżanki do kawy, filiżanki do herbaty, łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty
R.6.6	noże stołowe duże, widelce stołowe duże, łyżki stołowe duże,
R.6.7	noże stołowe średnie, widelce stołowe średnie, łyżki stołowe średnie, noże do masła
R.6.8	noże do tortu, łopatkę do tortu
R.6.9	sztućce serwisowe, półmiski, cukiernice