

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.11-01-21.01-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2021**

**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

**Powodzenia!**

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji, złożonego przez Pawła Galeckiego, zamówienia na zorganizowanie ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego.

Prace nad dokumentacją obejmują:

- opracowanie menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji,
- sporządzenie kalkulacji kosztów zamówienia,
- opracowanie wykazu zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego, niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego,
- wykonanie na schemacie sali restauracyjnej szkicu ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego,
- opracowanie harmonogramu obsługi gości przez kelnerów.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w arkuszu w materiałach restauracji:

1. Zamówienie
2. Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji *Zamkowa* – Tabela 1.
3. Cennik usług dodatkowych restauracji *Zamkowa* – Tabela 2.
4. Wyposażenie restauracji *Zamkowa* – Tabela 3.

Dokumentację opracuj na formularzach ponumerowanych od 1 do 5, które znajdują się w arkuszu w części pt. „**Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia**”

### Zamówienie

Zleceniodawca	Paweł Galecki, ul. Krokusowa 25, 95-200 Pabianice	
Zleceniobiorca	<i>Restauracja Zamkowa</i> , Karol Popłowski, ul. Lipowa 6, 95-054 Ksawerów	
Data przyjęcia zamówienia	11.01.2021 r.	
Data realizacji usługi gastronomicznej	15.05.2021 r. (sobota)	
Przedmiot zamówienia	zorganizowania ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego	
Czas trwania uroczystości	Ceremonia ślubna	16:00÷16:30
	Przyjęcie weselne w formie zasiadanej	17:00÷22:00
Liczba uczestników	42 osoby	
Menu przyjęcia weselnego	<ul style="list-style-type: none"> <li>– napój alkoholowy na toast - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– zupa czysta z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– zakąski zimne z dodatkami, w tym: 2 rodzaje z ryb, 2 rodzaje z drobiu, 2 rodzaje z mięsa zwierząt rzeźnych - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– dodatki do zakąsek zimnych: pieczywo, masło,</li> <li>– danie gorące I - potrawa z ryby morskiej z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– danie gorące II - potrawa z wołowiny z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– napoje alkoholowe do dania gorącego I i II - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– deser: mus cytrynowy z sosem waniliowym,</li> <li>– pozostałe desery: kruche babeczki z owocami, sernik wiedeński, świeże owoce,</li> <li>– napoje bezalkoholowe gorące: kawa, herbata z dodatkami cukier, mleko, cytryna,</li> <li>– napoje bezalkoholowe zimne: woda mineralna niegazowana, sok pomarańczowy.</li> </ul>	

Sposób podawania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toast o godzinie 16:40,</li> <li>- zupa podana o godzinie 17:00 serwowana z wazy,</li> <li>- danie gorące I serwowane z półmisek przez kelnerów,</li> <li>- napoje alkoholowe serwowane przez kelnerów z butelki,</li> <li>- deser mus cytrynowy z sosem waniliowym podany jednoporcjowo,</li> <li>- zakąski oraz pozostałe desery podane serwisem rosyjskim o godzinie 18:00,</li> <li>- tort weselny podany z zastosowaniem serwisu angielskiego o godzinie 19:30,</li> <li>- danie gorące II podane o godzinie 20:30 jednoporcjowo,</li> <li>- napoje zimne bezalkoholowe ustawione w dzbankach na stołach od początku przyjęcia.</li> </ul>
Rodzaj stołów i sposób usadzenia gości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stół ustawiony w kształcie litery T,</li> <li>- miejsca dla młodej pary i świadków z osobami towarzyszącymi wyznaczone przy zewnętrznej głównej części stołu,</li> <li>- miejsca dla pozostałych gości przy dłuższej części stołu.</li> </ul>
Warunki organizacji ceremonii ślubnej	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ślub zorganizowany w oranżerii restauracji,</li> <li>- altanka udekorowana świeżymi kwiatami,</li> <li>- droga do altany wyłożona czerwonym dywanem,</li> <li>- krzesła z białymi pokrowcami dla młodej pary i świadków ustawione w altanie, a krzesła dla pozostałych gości ustawione w dwóch rzędach,</li> <li>- oprawa muzyczna,</li> <li>- nagłośnienie.</li> </ul>
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tort weselny z cukierni „Helena”,</li> <li>- DJ w godzinach 17:00÷22:00,</li> <li>- kamerzysta w godzinach 16:00÷21:00,</li> <li>- drink bar z napojami alkoholowymi w godzinach 19:00÷22:00.</li> </ul>
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koszt konsumpcji na 42 uczestników nie może przekroczyć kwoty 8 250,00 zł,</li> <li>- całkowity koszt organizacji ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego nie może przekroczyć kwoty 14 250,00 zł,</li> <li>- data podpisania umowy i wpłaty zaliczki 26.01.2021 r.,</li> <li>- zaliczka stanowi 20% całkowitego kosztu organizacji uroczystości, płatna w dniu podpisania umowy,</li> <li>- rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówkowej po zakończeniu uroczystości w dniu 15.05.2021 r.</li> </ul>

Tabela 1. Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji *Zamkowa*

Grupa potraw/napojów	Nazwa potraw/napojów	Wielkość 1 porcji	Cena 1 porcji [zł]
Zupy	Rosół z makaronem	350 g	10,00
	Krem z cukinii	200 g	8,00
	Zupa cebulowa z zapiekany serem i grzankami	200 g	8,00
Dania gorące	Polędwica wieprzowa marynowana z puree ziemniaczanym i brokułami	350 g	26,00
	Pieczony filet z łososia, z duszonym bobem w sosie śmietanowym i kluskami kładzionymi	350 g	30,00
	Sum pieczony z sosem koperkowym, młode ziemniaki, szparagi	350 g	31,00
	Dorada grillowana z pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami	350 g	28,00
	Rolada wołowa z boczkiem wędzonym, ziemniaki drażone, glazurowane buraczki	350 g	24,00
Zakąski zimne z dodatkami	Roladki z sandacza z kwiatem brokułu	50 g	6,00
	Tatar z pstrąga w ogórku marynowanym	50 g	6,00
	Jaja gamirowane na sałatce jarzynowej	50 g	6,00
	Sałatka caprese	50 g	6,00
	Kaczka rolowana z rodzynkami	50 g	7,00
	Tymbaliki drobiowe z warzywami	50 g	7,00
	Schab pieczony ze śliwką kalifornijską	50 g	8,00
	Szynka dojrzewająca z melonem	50 g	8,00
	Pieczywo	bez limitu	0,00
	Masło	bez limitu	0,00
Desery	Mus cytrynowy z sosem waniliowym	1 porcja	8,00
	Kruche babeczki z owocami	1 porcja	4,00
	Sernik wiedeński	1 porcja	5,00
	Świeże owoce	1 porcja	10,00
Napoje alkoholowe	Prosecco Treviso extra dry	100 ml	15,00
	Martini dry	100 ml	10,00
	Riesling dry	100 ml	10,00
	Merlot sec	100 ml	10,00
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana	200 ml	6,00
	Sok pomarańczowy	200 ml	6,00
Napoje bezalkoholowe gorące	Kawa z dodatkiem mleka i cukru	200 ml	6,00
	Herbata z dodatkiem cytryny i cukru	200 ml	6,00

**Tabela 2. Cennik usług dodatkowych restauracji *Zamkowa***

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena [zł]
1.	Przygotowanie oranżerii z ustawieniem krzeseł	1 osoba	7,00
2.	Dekoracja kwiatowa altany	opłata jednorazowa	500,00
3.	Czerwony dywan	opłata jednorazowa	250,00
4.	Oprawa muzyczna ceremonii ślubnej	opłata jednorazowa	1 000,00
5.	Nagłośnienie oranżerii	opłata jednorazowa	150,00
6.	Pokaz fajerwerków	opłata jednorazowa	500,00
7.	DJ	1 godzina	100,00
8.	Kamerzysta	1 godzina	150,00
9.	Animator zabaw dla dzieci	1 godzina	100,00
10.	Pokój zabaw dla dzieci	opłata jednorazowa	150,00
11.	Drink bar z napojami alkoholowymi	1 osoba	50,00
12.	Fontanna z czekoladą i owocami	opłata jednorazowa	500,00
13.	Tort weselny z cukierni „Helena” dla 40 osób	1 sztuka	350,00
14.	Tort weselny z cukierni „Helena” dla 50 osób	1 sztuka	450,00

**Tabela 3. Wyposażenie restauracji *Zamkowa***

Sztućce	Zastawa ceramiczna/porcelanowa
Łyżki stołowe duże	Talerze głębokie o pojemności 350 ml z talerzami płaskimi
Łyżki stołowe średnie	Bulionówki o pojemności 200 ml z podstawkami
Łyżki małe	Filiżanki do zupy 150 ml z podstawkami
Widelce stołowe duże	Talerze płaskie Ø 17
Widelce stołowe średnie	Talerze płaskie Ø 19
Widelce do ryb	Talerze płaskie Ø 28
Widelce małe	Półmiski wieloporcyjne
Noże stołowe duże	Salaterki duże
Noże stołowe średnie	Wazy
Noże do ryb	Filiżanki do herbaty z podstawkami
Noże do masła	Filiżanki do kawy z podstawkami
Noże do tortu	Cukiernice
Sztućce serwisowe	Mleczniki
Widelec serwisowy	<b>Zastawa szklana</b>
Łyżki wazowe	Kieliszki do wina musującego
Łopatki do tortu	Kieliszki do wina czerwonego
Szczypce do ciasta	Kieliszki do wina białego
<b>Sprzęt dodatkowy/pomocniczy</b>	Kieliszki do likieru
Koszyki do pieczywa	Goblety
Warnik 10 l	Tumblery 200 ml
Podgrzewacz do potraw	Dzbanki o pojemności 1,5 l
Wózek do flambrowania	Pucharki z podstawkami
Wózek kelnerski	Etażerki

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenić będą 6 rezultatów:**

- menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji – Formularz 1,
- kalkulacja kosztów zamówienia – Formularz 2,
- wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego – Formularz 3,
- szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego – Formularz 4,
- harmonogram obsługi gości przez kelnerów – Formularz 5.

## Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia

## Formularz 1. Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju/dodatku	Cena 1 porcji [zł]
Napój alkoholowy na toast		
Zupa		
Danie gorące I		
Napój alkoholowy do dania gorącego I		
Deser	Mus cytrynowy z sosem waniliowym	
Napoje bezalkoholowe zimne		
Zakąski zimne z dodatkami		
	Pieczyno	0,00
	Masło	0,00
Pozostałe desery		
Danie gorące II		
Napój alkoholowy do dania gorącego II		
Napoje bezalkoholowe gorące	Kawa z dodatkiem śmietanki i cukru	6,00
	Herbata z dodatkiem cytryny i cukru	6,00
<b>Razem koszt konsumpcji na 1 osobę</b>		
<b>Koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego</b>		

Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

**Formularz 2. Kalkulacja kosztów zamówienia**

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
<b>Kalkulacja kosztów organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii</b>				
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
<b>Razem koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii</b>				
<b>Kalkulacja kosztów usług dodatkowych</b>				
1.				
2.				
3.				
4.				
<b>Razem koszt usług dodatkowych</b>				
<b>Razem koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii i usług dodatkowych</b>				
<b>Koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego</b>				
<b>Całkowity koszt zamówienia</b> (koszty organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii, usług dodatkowych konsumpcji)				
<b>Kwota zaliczki 20% do wpłacenia w dniu podpisania umowy</b>				
<b>Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki</b>				

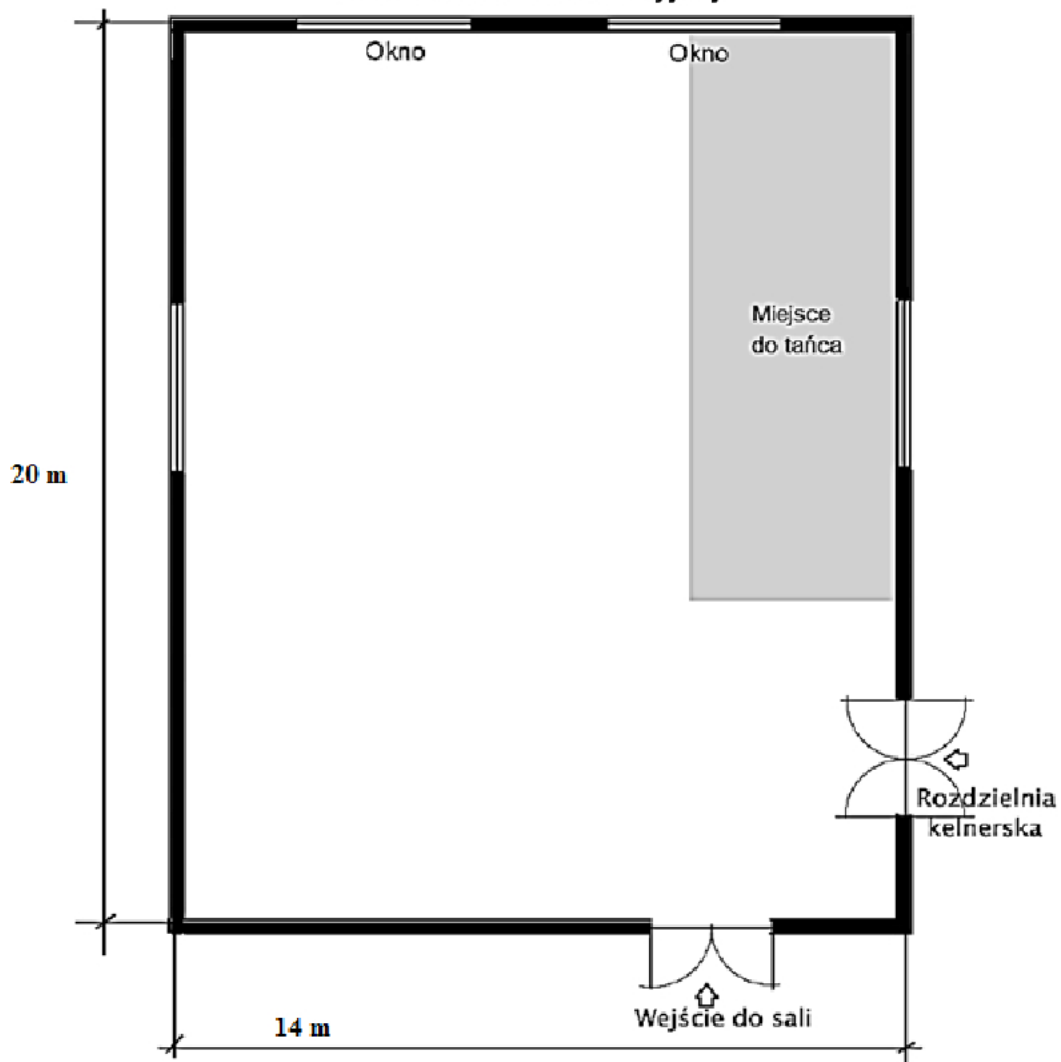
Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**



**Formularz 3. Wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego**

Potrawa/napój	Zastawa stołowa

**Formularz 4. Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego  
Schemat sali restauracyjnej**


Przyjmij oznaczenia miejsc siedzących przy stole:

**MP** – młoda para

**Ś+T** – świadek z osobą towarzyszącą

**X** – pozostali uczestnicy przyjęcia

**Formularz 5. Harmonogram obsługi gości przez kelnerów**

<b>Lp.</b>	<b>Godziny od - do</b>	<b>Czynność wykonywana przez kelnera</b>	<b>Rodzaj serwisu</b>