

INFORMATOR O EGZAMINIE ZAWODOWYM

**KELNER
513101**

Część szczegółowa

Kształcenie wg podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego z 2019 r.

Aktualizacja – 25 sierpnia 2022 r.

 **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

WARSZAWA 2022

Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Krakowie



UKŁAD GRAFICZNY © CKE 2022

Spis treści

| | |
|--|----|
| 1. Wstęp..... | 4 |
| 2. Informacje o zawodzie..... | 5 |
| 2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie..... | 5 |
| 2.2 Zadania zawodowe..... | 5 |
| 2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie..... | 5 |
| 3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań..... | 6 |
| <i>Kwalifikacja HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich.....</i> | 6 |
| 3.1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu..... | 6 |
| 3.1.1 HGT.01.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy..... | 6 |
| 3.1.2 HGT.01.2 Podstawy gastronomii..... | 7 |
| 3.1.3 HGT.01.3 Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w część handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego..... | 8 |
| 3.1.4 HGT.01.4. Obsługiwanie gości..... | 10 |
| 3.1.5 HGT.01.5 Podstawy miksologii..... | 15 |
| 3.1.6 HGT.01.6 Rozliczanie usług kelnerskich..... | 16 |
| 3.1.7 HGT.01.7 Język obcy zawodowy..... | 17 |
| 3.1.8 HGT.01.8 Kompetencje personalne i społeczne | 19 |
| 3.2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu..... | 20 |

1. WSTĘP

Część szczegółowa informatora o egzaminie zawodowym składa się ze Wstępu (1.) i dwóch rozdziałów (2. i 3.):

- 2. INFORMACJA O ZAWODZIE, rozdział zawiera informacje o kwalifikacjach wyodrębnionych w zawodzie, zadania zawodowe i możliwości kształcenia w zawodzie wynikające z podstawy programowej dla zawodu
- 3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ, rozdział zawiera przykładowe zadania do części pisemnej i części praktycznej egzaminu.

Przykładowe zadania zamieszczone w części szczegółowej informatora nie wyczerpują wszystkich możliwych zadań, które mogą wystąpić w arkuszach egzaminacyjnych. Informator nie może też być główną wskazówką do planowania procesu kształcenia w zawodzie, gdyż kształcenie powinno odbywać się zgodnie z programami nauczania opracowanymi według obowiązującej podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Egzamin zawodowy składa się z dwóch części: pisemnej i praktycznej.

Część pisemna egzaminu, która jest przeprowadzana na sali egzaminacyjnej z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu zawodowego, trwa 60 minut i jest w formie testu pisemnego składającego się z 40 zadań zamkniętych. Każde zadanie zawiera cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna jest poprawna. Za poprawne rozwiązanie zadań w części pisemnej można uzyskać maksymalnie 40 punktów.

Część praktyczna egzaminu polega na wykonaniu przez zdającego na stanowisku egzaminacyjnym zadania praktycznego, którego rezultatem może być wyrób, usługa lub dokumentacja. Ocena wykonania zadania jest przeprowadzana zgodnie z zasadami oceniania ustalonymi przez Centralną Komisję Egzaminacyjną.

Więcej ogólnych informacji o egzaminie zawodowym znajduje się w części ogólnej informatora, dostępnej na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (<https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2019/informatory-wyposazenie-osrodkow/informatory>).

Wszystkie akty prawne, w tym podstawa programowa, są dostępne na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (www.cke.gov.pl) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.

2. INFORMACJE O ZAWODZIE

2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie

W zawodzie **kelner** wyodrębniono jedną kwalifikację:

| Symbol kwalifikacji | Nazwa kwalifikacji |
|---------------------|-------------------------------|
| HGT.01. | Wykonywanie usług kelnerskich |

2.2 Zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie **kelner** powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich:

- 1) sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego;
- 2) wykonywania czynności związanych z obsługiwaniem gości;
- 3) rozliczania usług kelnerskich.

2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie

Od roku szkolnego 2019/2020 kształcenie w zawodzie **kelner** może być realizowane w branżowej szkole I stopnia oraz od 1 września 2020 na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.





3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ

Wymagania egzaminacyjne to sprawdzane na egzaminie zawodowym efekty kształcenia i kryteria ich weryfikacji zapisane w jednostkach efektów kształcenia dla danej kwalifikacji w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego (<https://cke.gov.pl/akty-prawne>).

Kwalifikacja HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich

3.1 Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu

3.1.1 HGT 01.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy


| | |
|--|--|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | 3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych |
| Przykładowe zadanie Który znak określa miejsce zbiórki podczas ewakuacji? | |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>A.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>D.</p> </div> </div> | |
| Odpowiedź prawidłowa: B | |

| | |
|---|--|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 8) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego | 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie |
| Przykładowe zadanie Oparzoną dłoń kelnera należy niezwłocznie | |
| <p>A. schłodzić zimną wodą.</p> <p>B. posmarować tłustym kremem.</p> <p>C. poleć spirytusem salicylowym.</p> <p>D. zabezpieczyć bandażem elastycznym.</p> | |
| Odpowiedź prawidłowa: A | |

3.1.2 HGT.01.2 Podstawy gastronomii

| | |
|---|--|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.2. Podstawy gastronomii | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów | 2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej |
| Przykładowe zadanie Które warzywo można zastosować do sporządzenia surówki? A. Fasolę. B. Paprykę. C. Soczewicę. D. Ciecierzycę. Odpowiedź prawidłowa: B | |

| | |
|--|--|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.2. Podstawy gastronomii | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata | 3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata |
| Przykładowe zadanie Charakterystyczną potrawą kuchni włoskiej jest A. cymes. B. pielmieni. C. warennik. D. saltimbocca. Odpowiedź prawidłowa: D | |

| | |
|---|--|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.2. Podstawy gastronomii | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu | 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu |
| Przykładowe zadanie | |
| Nóż przedstawiony na ilustracji jest stosowany do krojenia | |
| <ul style="list-style-type: none"> A. serów. B. wędlin. C. owoców. D. pieczywa. |  |
| Odpowiedź prawidłowa: D | |

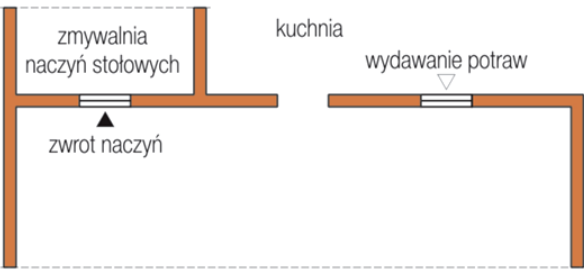
3.1.3 Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego


| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | | | | | | | | | | | |
|---|--|---------------------|--|--------------------|------------|------------------|------------|-----------------|------------|------------------|------------|
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> | | | | | | | | | | |
| Uczeń: | Uczeń: | | | | | | | | | | |
| 1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo – usługowej zakładu gastronomicznego | 2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów | | | | | | | | | | |
| Przykładowe zadanie | | | | | | | | | | | |
| Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, wskaż maksymalny czas przechowywania rukoli w chłodni. | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> A. 2 tygodnie. B. 4 tygodnie. C. 7 miesięcy. D. 8 miesięcy. | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Klasyfikacja warzyw</th> <th>Maksymalny czas przechowywania w chłodni</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Warzywa korzeniowe</td> <td>8 miesięcy</td> </tr> <tr> <td>Warzywa cebulowe</td> <td>7 miesięcy</td> </tr> <tr> <td>Warzywa owocowe</td> <td>4 tygodnie</td> </tr> <tr> <td>Warzywa liściowe</td> <td>2 tygodnie</td> </tr> </tbody> </table> | Klasyfikacja warzyw | Maksymalny czas przechowywania w chłodni | Warzywa korzeniowe | 8 miesięcy | Warzywa cebulowe | 7 miesięcy | Warzywa owocowe | 4 tygodnie | Warzywa liściowe | 2 tygodnie |
| Klasyfikacja warzyw | Maksymalny czas przechowywania w chłodni | | | | | | | | | | |
| Warzywa korzeniowe | 8 miesięcy | | | | | | | | | | |
| Warzywa cebulowe | 7 miesięcy | | | | | | | | | | |
| Warzywa owocowe | 4 tygodnie | | | | | | | | | | |
| Warzywa liściowe | 2 tygodnie | | | | | | | | | | |
| Odpowiedź prawidłowa: A | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach | 1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>Na ilustracji przedstawiono kawę</p> <p>A. ristretto. B. cappuccino. C. latte macchiato. D. espresso doppio.</p> | |
|  | |
| Odpowiedź prawidłowa: C | |

| | |
|--|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań | 2) stosuje procedury dotyczące zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>Do krojenia nabiału zgodnie z systemem HACCP należy stosować deski koloru</p> <p>A. białego. B. żółtego. C. zielonego. D. czerwonego.</p> | |
| Odpowiedź prawidłowa: A | |

3.1.4 HGT.01.4 Obsługiwanie gości

| | |
|---|--|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 3) rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej | 4) ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>W którym z wymienionych zakładów gastronomicznych stosuje się system obsługi gości przedstawiony na załączonym rysunku?</p> <p>A. Kawiarni B. Smażalni. C. Jadłodajni. D. Restauracji.</p> | |
|  | |
| Odpowiedź prawidłowa: C | |

| | |
|--|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 4) określa wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie | 4) rozróżnia wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>Na którym rysunku są przedstawione sztuczce do konsumpcji pstrąga pieczonego?</p> | |
|  | |
| Odpowiedź prawidłowa: C | |

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.01.4. Obsługiwanie gości

| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
|---|---|
| <i>Uczeń:</i> | <i>Uczeń:</i> |
| 5) posługuje się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu | 8) ocenia przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (np. rozstawienie stołów, organizację przejść komunikacyjnych, ustawianie zastawy stołowej i serwisowej na stole) zgodnie z zasadami i standardami obsługi |

Przykładowe zadanie


Do którego z wymienionych menu poprawnie przygotowano nakrycie przedstawione na ilustracji?



| | Potrawy | Dodatki |
|----|--|--|
| A. | Pstrąg z sosem chrzanowym Krem z brokułów Łosoś saute Tort czekoladowy | Pieczywo, masło Grzanki Ziemniaki i warzywa z wody |
| B. | Pstrąg z sosem chrzanowym Krem z brokułów Łosoś saute Lody z bitą śmietaną | Pieczywo, oliwa Grzanki Ziemniaki i warzywa z wody |
| C. | Mozzarella z pomidorami Krem z brokułów Sznycel cielęcy po wiedeńsku Tort czekoladowy | Pieczywo, oliwa Grzanki Ziemniaki i warzywa z wody |
| D. | Mozzarella z pomidorami Krem z brokułów Sznycel cielęcy po wiedeńsku Lody z bitą śmietaną | Pieczywo, oliwa Grzanki Ziemniaki i warzywa z wody |

Odpowiedź prawidłowa: C

| | |
|---|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 7) wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości: a) przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem b) dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości c) serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości d) komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe e) dokonuje dyskretnej obserwacji sali podczas przyjęcia, reaguje na wszelkie sygnały | 3) wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę potraw i napojów, udziela informacji, doradza przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmuje zamówienie) |
| Przykładowe zadanie | |
| W restauracji przy stole konsumenckim siedzą trzy osoby: mężczyzna, kobieta, dziecko. Kelner stosując zasady obsługi gości powinien podać kartę menu w kolejności: | |
| <ul style="list-style-type: none"> A. kobiecie, dziecku, mężczyźnie. B. kobiecie, mężczyźnie, dziecku. C. dziecku, kobiecie, mężczyźnie. D. dziecku, mężczyźnie, kobiecie. | |
| Odpowiedź prawidłowa: C | |

| | |
|---|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 9) dobiera metody serwowania potraw i napojów | 1) rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków |
| Przykładowe zadanie | |
|  | |
| Którą metodę podawania wina przedstawiono na filmie? | |
| <ul style="list-style-type: none"> A. Angielską. B. Niemiecką. C. Francuską pełną. D. Francuską półpełną. | |
| Odpowiedź prawidłowa: C | |

| | |
|--|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 10) serwuje potrawy: a) dba o jakość i estetykę serwowanych potraw b) serwuje potrawy zgodnie z zasadami | 6) dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>Która z wymienionych potraw jest przygotowana do serwowania metodą francuską?</p> <p>A. Krem z dyni w bulionówce. B. Szparagi z wody na półmisku. C. Koktajl owocowy w wysokim pucharku. D. Szarlotka z lodami na talerzu deserowym.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: B</p> | |

| | |
|---|--|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 12) serwuje napoje alkoholowe: a) stosuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholu b) krzewi kulturę picia napojów alkoholowych | 9) dobiera wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>Który z wymienionych napojów powinien zaproponować kelner gościom jako aperitif do obiadu?</p> <p>A. Koniak. B. Wiśniówkę. C. Armaniak z sokiem jabłkowym. D. Campari z sokiem pomarańczowym.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: D</p> | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | | | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> | | |
| Uczeń: | Uczeń: | | |
| 13) serwuje dania | 5) ustala kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania | | |
| Przykładowe zadanie | | | |
| Który zestaw potraw ułożono zgodnie z kolejnością obowiązującą w klasycznym układzie karty menu? | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> – dania główne, – sery, – desery, – przystawka zimna, – przystawka gorąca, – zupa. <p style="text-align: center;">A.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – przystawka gorąca, – zupa, – przystawka zimna, – dania główne, – sery, – desery. <p style="text-align: center;">B.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – przystawka zimna, – dania główne, – sery, – desery, – zupa, – przystawka gorąca. <p style="text-align: center;">C.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – przystawka zimna, – przystawka gorąca, – zupa, – dania główne, – sery, – desery. <p style="text-align: center;">D.</p> |
| Odpowiedź prawidłowa: D | | | |

| | |
|---|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 15) wykonuje czynności związane z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service) | 9) realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami |
| Przykładowe zadanie | |
| Kelner realizując zamówienie room service, może wejść do pokoju gościa po | |
| <ul style="list-style-type: none"> A. dwukrotnym zapukaniu do drzwi. B. trzykrotnym zapukaniu do drzwi. C. zapukaniu do drzwi i usłyszeniu zaproszenia. D. zapukaniu do drzwi i odczekaniu przez 90 sekund. | |
| Odpowiedź prawidłowa: C | |

| | |
|---|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 16) serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny | 3) dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambrowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości) |
| Przykładowe zadanie Do wykonania której czynności jest niezbędny sprzęt przedstawiony na ilustracji? A. Blenderowania. B. Flambrowania. C. Tranżerowania. D. Filetowania. | |
| Odpowiedź prawidłowa: B | |



3.1.5 HGT.01.5 Podstawy miksologii

| | |
|---|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.5. Podstawy miksologii | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 4) planuje sporządzanie napojów mieszanych | 3) oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych |
| Przykładowe zadanie Ile mililitrów alkoholu należy odmierzyć do wykonania jednej porcji napoju mieszanego, jeśli receptura jego sporządzania przewiduje zużycie 4 cl alkoholu? A. 0,4 ml B. 4,0 ml C. 40,0 ml D. 400,0 ml | |
| Odpowiedź prawidłowa: C | |

| | |
|---|------------------------------|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.5. Podstawy miksologii | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 5) sporządza napoje mieszane | 8) podaje napoje mieszane |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>W przedstawionym na rysunku kieliszku należy serwować</p> <p>A. Mojito. B. Martini. C. Margeritę. D. Manhattan.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: C</p> | |





3.1.6 HGT.01.6 Rozliczanie usług kelnerskich

| | |
|---|------------------------------|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 2) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi gościa | 3) podaje rachunek |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>Rachunek za konsumpcję kelner powinien podać</p> <p>A. z prawej strony gościa, w płatniku kelnerskim. B. z lewej strony gościa, w płatniku kelnerskim. C. z prawej strony gościa, na tacy. D. z lewej strony gościa, na tacy.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: A</p> | |

| | |
|---|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 3) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie | 1) rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>Przenośny terminal kelnerski POS (ang. Point of Sale) jest stosowany do</p> <p>A. prezentowania menu. B. wystawiania rachunków. C. przyjmowania zamówień. D. obsługiwanie kart płatniczych.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: C</p> | |

3.1.7 HGT.01.7 Język obcy zawodowy

| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.7. Język obcy zawodowy | |
|---|---|
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie | 1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych |
| Przykładowe zadanie j. angielski | |
| Widelec przedstawiony na ilustracji należy podawać do | |
| <ul style="list-style-type: none"> A. sardines in oil. B. cod with sauce. C. snails with butter. D. tuna in tomatoes. |  |
| Odpowiedź prawidłowa: A | |
| Przykładowe zadanie j. niemiecki | |
| Widelec przedstawiony na ilustracji należy podawać do | |
| <ul style="list-style-type: none"> A. Sardinien in Öl. B. Kabeljau mit Sauce. C. Schnecken mit Butter. D. Thunfisch in Tomaten. |  |
| Odpowiedź prawidłowa: A | |

| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.7. Język obcy zawodowy | |
|--|---------------------------------------|
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych | 6) proponuje gościom potrawy i napoje |
| <p>Przykładowe zadanie j. angielski</p> <p>Which wine should a waiter propose for roast goose with mushrooms?</p> <p>A. Białe słodkie. B. Białe półwytrawne. C. Czerwone wytrawne. D. Czerwone półsłodkie.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: C</p> | |
| <p>Przykładowe zadanie j. niemiecki</p> <p>Welchen Wein sollte ein Kellner für Gänsebraten mit Pilzen vorschlagen?</p> <p>A. Białe słodkie. B. Białe półwytrawne. C. Czerwone wytrawne. D. Czerwone półsłodkie.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: C</p> | |

3.1.8 HGT.01.8 Kompetencje personalne i społeczne

| | |
|---|---|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> | |
| HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 3) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej | 1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>Werbalnym sygnałem w procesie komunikacji kelnera z gościem jest</p> <p>A. powitanie dostosowane do pory dnia. B. życzliwy kontakt wzrokowy. C. wyprostowana sylwetka. D. naturalny uśmiech.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: A</p> | |

| | |
|---|--|
| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> | |
| HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne | |
| <i>Efekt kształcenia</i> | <i>Kryterium weryfikacji</i> |
| Uczeń: | Uczeń: |
| 6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe | 4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie |
| <p>Przykładowe zadanie</p> <p>Jaki kurs powinien ukończyć kelner, który chce opanować sztukę sporządzania napojów mieszanych?</p> <p>A. Barmański. B. Baristyczny. C. Carvingowy. D. Sommelierski.</p> <p>Odpowiedź prawidłowa: A</p> | |

3.2 Przykład zadania do części praktycznej egzaminu

Część praktyczna egzaminu z kwalifikacji HGT.01. jest przeprowadzana według modelu w i trwa 120 minut.

Wykonaj prace obsługowe związane z realizacją przyjętej telefonicznie przez pracownika restauracji rezerwacji stołu na obiad dla dwóch osób zgodnie z *Zamówieniem*.

| Zamówienie | |
|--------------------------|--------------------|
| Gość 1 | Gość 2 |
| Krem z zielonego groszku | Barszcz czysty |
| Filet z łososia | Kotlet de volaille |
| Ziemniaki pieczone | Frytki |
| Surówka owocowa | Surówka owocowa |

Uzupełnij zgodnie z *Zamówieniem Karty zamówienia dla Gościa 1, Gościa 2*, które są zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym. Dobierz dla każdego z gości, na podstawie *Karty menu restauracji (fragment)*:

- dodatek do zupy,
- dodatek witaminowy do dania głównego,
- napój alkoholowy do dania głównego,
- napój bezalkoholowy.

Przygotuj stół do obiadu dla dwóch gości.

Nakryj stół moltonem i obrusem.

Ustaw na stole wizytówki z napisem odpowiednio **Gość 1, Gość 2**.

Przygotuj nakrycie stołu dla gości do ustalonego menu obiadu.

Złóż serwety w dowolny sposób i ulóż je zgodnie z zasadami.

Na przygotowany stół wyłóż menaż podstawowy i dekorację kwiatową.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki wykonanie nakrycia stołu do obiadu i gotowość do sporządzenia surówki owocowej. Po uzyskaniu zgody przewodniczącego, przystąp do sporządzania surówki owocowej.

Sporządź surówkę owocową zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym *Normatywem surowcowym i opisem sporządzania surówki owocowej*.

Dobierz:

- surowce niezbędne do sporządzenia surówki,
- narzędzia i sprzęt niezbędne do sporządzenia i podania serwisem specjalnym surówki,
- zastawę stołową do podania surówki gościom.

Uporządkuj stół (po obiedzie) przed podaniem surówki owocowej.

Przygotuj wózek do serwisu specjalnego surówki owocowej.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do serwowania surówki owocowej.

Podaj dwie porcje serwisem specjalnym z wykonaniem czynności w obecności gości.

Połącz składniki surówki owocowej, wyporcuj surówkę, wykończ i podaj gościom.

Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś deser oraz wózek serwisowy pozostaw uporządkowane. Używany sprzęt odstaw na miejsce, z którego go pobrałeś.

Podczas wykonywania zadania, przestrzegaj zasad HACCP oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady.

Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Karta menu restauracji (fragment)

| | |
|---|--|
| Dodatki do zup | <ul style="list-style-type: none"> – Diablotka – Pasztecik z ciasta francuskiego – Grzanki zielone – Pieczywo |
| Dodatki witaminowe do dania głównego | <ul style="list-style-type: none"> – Kapusta zasmażana – Surówka z marchwi – Buraki zasmażane – Warzywa grillowane |
| Napoje alkoholowe | <ul style="list-style-type: none"> – Wino białe wytrawne – Whisky – Piwo jasne |
| Napoje bezalkoholowe | <ul style="list-style-type: none"> – Woda niegazowana – Sok bananowy – Sok truskawkowy |

Normatyw surowcowy i opis sporządzania surówki owocowej

| Normatyw surowcowy na dwie porcje surówki owocowej | | Opis sporządzania |
|---|-----------------|---|
| Surowiec | Ilość | |
| truskawki | 130 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Umyć owoce i miętę, a następnie osuszyć je na ręczniku. 2. Usunąć szypułki z truskawek. 3. Przekroić na połówki truskawki. 4. Przekroić na połówki winogrona i usunąć pestki. 5. Jabłko i gruszkę obrać, a następnie wykroić gniazda nasienne. 6. Jabłko i gruszkę pokroić w kostkę. 7. Wycisnąć sok z połówki cytryny. 8. Przygotować zalewę z miodu i soku z cytryny. 9. Przełożyć rozdrobnione owoce do przygotowanego naczynia. 10. Przygotować listki mięty do udekorowania surówki. |
| jabłko | 1 szt. (100 g) | |
| gruszka | 1/2 szt. (80 g) | |
| winogrona białe | 50 g | |
| winogrona ciemne | 50 g | |
| miód | 15 ml | |
| cytryna | 1/2 szt. | |
| mięta | do dekoracji | |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty:

- wypełniona Karta zamówienia dla Gościa 1,
- wypełniona Karta zamówienia dla Gościa 2,
- stół nakryty białą stołową,
- nakrycie stołu do zamówienia dla dwóch gości,

oraz

- przebieg sporządzenia surówki owocowej,
- przebieg wykonania i podania serwisem specjalnym surówki owocowej.

Karta zamówienia dla Gościa 1

| Potrawa/napój | Zamówione potrawy, proponowany dodatek/napój |
|---|--|
| Napój bezalkoholowy | |
| Zupa | |
| Dodatek do zupy | |
| Napój alkoholowy do dania głównego | |
| Danie główne (bez dodatku witaminowego) | |
| Dodatek witaminowy do dania głównego | |
| Deser | |

Karta zamówienia dla Gościa 2

| Potrawa/napój | Zamówione potrawy, proponowany dodatek/napój |
|---|--|
| Napój bezalkoholowy | |
| Zupa | |
| Dodatek do zupy | |
| Napój alkoholowy do dania głównego | |
| Danie główne (bez dodatku witaminowego) | |
| Dodatek witaminowy do dania głównego | |
| Deser | |

Efekty kształcenia sprawdzane przykładowym zadaniem praktycznym wraz z kryteriami weryfikacji:

| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy | |
|---|--|
| <i>Efekty kształcenia</i> | <i>Kryteria weryfikacji</i> |
| <i>Uczeń:</i> | <i>Uczeń:</i> |
| 5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | 1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych 2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa 3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych |
| 6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | 1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej 4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska 5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych 6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych |
| 7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości |

| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.2. Podstawy gastronomii | |
|--|--|
| <i>Efekty kształcenia</i> | <i>Kryteria weryfikacji</i> |
| <i>Uczeń:</i> | <i>Uczeń:</i> |
| 4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności | 5) ocenia organoleptycznie żywność |
| 8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia | 3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia |
| 11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu | 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu |
| 12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia | 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii |

| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> | |
|---|---|
| HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | |
| <i>Efekty kształcenia</i> | <i>Kryteria weryfikacji</i> |
| <i>Uczeń:</i> | <i>Uczeń:</i> |
| 1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | 4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami |
| 2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | 2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów |
| 3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach | 3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 4) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego |
| 4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | 1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy 2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw 3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą 4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów 5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym 6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym |
| 5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem | 1) analizuje receptury gastronomiczne 4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambrowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej 6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa) 7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów 8) porcuje potrawy w obecności gości 9) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne) |
| 6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań | 1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja) 2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia |
| 7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań | 2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów 3) stosuje zasady gospodarki odpadami |

| <i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.01.4. Obsługiwanie gości | |
|---|---|
| <i>Efekty kształcenia</i> | <i>Kryteria weryfikacji</i> |
| <i>Uczeń:</i> | <i>Uczeń:</i> |
| 1) określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera | 4) określa elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości |
| 4) określa wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie | 1) rozróżnia pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) rozróżnia wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 7) rozróżnia asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 8) określa miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, przygotowuje pomocnik kelnerski) |
| 5) posługuje się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu | 1) przenosi w ręku i przewozi na wózku kelnerskim bieliznę stołową 2) przenosi zastawę stołową oraz serwisową w ręku i na tacy 3) przewozi zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim 4) opisuje czynności związane z przygotowaniem sali na przyjęcie gości 5) posługuje się bielizną stołową (składa, rozkłada, wymienia, formuje serwetki lub serwetki) 6) nakrywa stoły bielizną stołową i zastawę stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia 7) dekoruje stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia 8) ocenia przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (np. rozstawienie stołów, organizację przejść komunikacyjnych, ustawianie zastawy stołowej i serwisowej na stole) zgodnie z zasadami i standardami obsługi 9) wykonuje zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją bielizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej 10) dokonuje obrotu bielizną stołową oraz zastawę stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia |
| 6) stosuje karty menu | 5) rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów |
| 7) wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości: a) przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem b) dba o czystość, porządek i estetykę Sali w czasie obsługi gości c) serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości | 1) rozróżnia etapy obsługi gości |
| 8) nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości | 1) analizuje potrzeby gości, uwzględniając elementy zamówienia i przekazane informacje (np. płeć, wiek, liczba osób, okoliczność, wydarzenie, menu, tradycje i zwyczaje z różnych stron świata, inne oczekiwania) 2) uzupełnia przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie (zmienia, uzupełnia zastawę stołową i serwisową) 3) aranżuje stoły stosownie do oczekiwań i charakterystyki gości 4) wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia |

| | |
|--|--|
| 9) dobiera metody serwowania potraw i napojów | 2) stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków |
| 10) serwuje potrawy: a) dba o jakość i estetykę serwowanych potraw b) serwuje potrawy zgodnie z zasadami | 4) ocenia jakość i estetykę potraw przed ich podaniem 5) dobiera dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa) 6) dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu 7) dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania 8) serwuje dodatki i przyprawy do zamówionych potraw 9) serwuje jednoporcjowo i wieloporcjowo zakąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce |
| 11) serwuje napoje bezalkoholowe | 8) przestrzega warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych 17) wskazuje zasadę kolejności podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych |
| 12) serwuje napoje alkoholowe: a) stosuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi b) krzewi kulturę picia napojów alkoholowych | 2) rozpoznaje rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi 4) przestrzega zasad serwowania napojów alkoholowych 7) dobiera naczynia do serwowania win, wódek, piw 9) dobiera wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify |
| 13) serwuje dania | 4) zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata 6) dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje 7) nakrywa stoły do różnych dań 9) obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów |
| 14) ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów w posiłkach | 2) ocenia wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki 3) sprawdza jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków |
| 16) serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny | 3) dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambrowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości) 4) przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości 7) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców) 10) podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami |
| 17) wykonuje czynności porządkowe po zakończeniu usługi kelnerskiej | 1) porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po odejściu gości od stołów 2) porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu 3) sprawdza stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu 5) wykonuje czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyści menaże, platerę, elementy dekoracyjne stołów |

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji HGT.01. Wykonywania usług kelnerskich mogą dotyczyć, np.:

- nakrycia i podania: zakąsek różnymi metodami, zup różnymi metodami, II dań różnymi metodami, deserów różnymi metodami;
- zaprezentowania etapów otwierania wina;
- zaprezentowania etapów serwowania wina białego, wina czerwonego, wina musującego;
- zaprezentowania serwowania napojów zimnych bezalkoholowych, napojów gorących bezalkoholowych;
- sporządzania napoju mieszanego i zaprezentowanie sposobu podania;
- przygotowania potraw i zaprezentowania sposobu ich podania w serwisie specjalnym;
- filetowania ryby w serwisie specjalnym;
- tranżerowania drobiu w serwisie specjalnym, mięsa zwierząt rzeźnych w serwisie specjalnym;
- przygotowania potraw śniadaniowych w obecności gościa, np. jajko sadzone;
- przygotowania tacy ze śniadaniem do podania w room service;
- przygotowania napojów zimnych bezalkoholowych firmowych i zaprezentowania sposobu podania;
- przygotowania stanowiska pracy w serwisie specjalnym;
- wykonywania czynności związanych z ekspedycją, porcjowaniem, dekorowaniem oraz dobieraniem zastawy stołowej do ekspedycji dań.