

# Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych

2019 r.

## T.09 Wykonywanie usług kelnerskich

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
T.09	Wykonywanie usług kelnerskich	513101	Kelner

## Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. **Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
3.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	szt.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1

## 2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do pisania** - stolik i krzesło;
- **indywidualne stanowisko barowe wraz z ladą do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów** wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, gniazda sieciowe bezpieczne 230V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego
- **indywidualne stanowisko do obsługi klienta** - stół restauracyjny z 2 krzesłami
- **stół pomocniczy lub pomocnik kelnerski**
- **indywidualne stanowisko do mycia rąk wyposażone w:** umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, ręczniki jednorazowe.
- **wspólne dla kilku zdających stanowisko magazynowe** - pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w meble na zastawę i bieliznę stołową oraz w urządzenia do przechowywania żywności

**Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego**

L.p.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	Jednostka miary	Liczba
<b>Narzędzia, sprzęt</b>				
1.	kalkulator	prosty	szt.	1
2.	stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
3.	stół pomocniczy lub pomocnik kelnerski		szt.	1
4.	talerze płaskie:	do dań zasadniczych, zakąskowe, deserowe, podtalerze – pod nakrycie	kpl.	po 2 szt
5.	talerze płaskie pozostałe	na dodatki, do pieczywa	kpl.	2
6.	talerz głęboki z podtalerzem		kpl.	2
7.	filiżanka do kawy i herbaty z podstawką		kpl.	2
8.	dzbanek do kawy i herbaty		szt.	1
9.	dzbanek do śmietanki		szt.	1
10.	kieliszek do jaj		szt.	2
11.	bulionówka, kokilka, filiżanka do zupy z podstawką		kpl.	2
12.	waza do zupy z pokrywką i podtalerzem	pojemność 1 - 1,5 l	kpl.	1
13.	salaterka	różnej pojemności 0,5 - 1,5 dm <sup>3</sup>	szt.	2
14.	sosjerka z podtalerzem	pojemność 0,1 - 0,2 dm <sup>3</sup>	kpl.	1
15.	kompotierka z podstawką		kpl.	2
16.	pucharek do lodów z podstawką		kpl.	2

17.	kieliszki do napojów	kieliszek koktajlowy; kieliszek do: wody, napojów mieszanych, wina (białego, czerwonego, musującego), wódki, likieru, koniaku, whisky, martini, piwa	kpl.	2
18.	szklanki	literatki, do long drinków, tumblery duże i średnie, goblet	kpl.	2
19.	sztućce stołowe podstawowe	duże, średnie, deserowe, do ryb, do masła, łyżeczka do kawy i herbaty, widelczyki do ciasta	kpl.	2
20.	sztućce podstawowe do serwowania	nóż i łopatka do tortu, szczypcy do pieczywa, łyżka do sosów, łyżka wazowa, łyżka i widelec do mięs, nóż i widelec do ryb, łyżka i widelec do sałatek,	kpl.	1
21.	sztućce serwisowe	(łyżka + widelec)+ widelec	kpl.	1
22.	cukiernica z łyżeczką		kpl.	1
23.	deska do krojenia		szt.	2
24.	noże różnej wielkości		kpl.	1
25.	półmiski owalne	różnej wielkości	szt.	3
26.	miski robocze	różnej wielkości	kpl.	1
27.	koszyk na pieczywo		szt.	1
28.	menaż na przyprawy	podstawowy	szt.	1
29.	sprzęt drobny	np.: różga, małe sitko	szt.	1
30.	pojemnik z miarką		szt.	1
31.	taca antypoślizgowa	różnej wielkości	szt.	3
32.	molton		szt.	1
33.	serwetka kelnerska		szt.	1
34.	serwetka płócienna		szt.	2
35.	obrus nakrywający		szt.	1
36.	serweta nakrywająca		szt.	1
37.	ściereczka do polerowania		szt.	1
38.	wazonik		szt.	1
39.	kosz na odpadki		szt.	1
40.	worek na odpady organiczne		szt.	1
41.	worek na odpady nieorganiczne		szt.	1

**Tabela 4. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających**

L.p.	nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład	Maksymalna liczba zdających
<b>urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
1.	chłodziarko - zamrażarka		6
<b>narzędzia, sprzęt</b>			
2.	waga	maks. obciążenie co najmniej 2 kg dokładność pomiaru 1 g	2 szt. na 6

3.	czajnik elektryczny	1,5 - 2,0 dm <sup>3</sup>	2 szt. na 6
4.	wyciskacz do cytrusów		2 szt. na 6
5.	ekspres do kawy i herbaty		2 szt. na 6
6.	blender		2 szt. na 6
7.	shaker		2 szt. na 6
8.	termos na lód		1 szt. dla każdego
9.	walizka barmańska	szczypce do lodu, miarki barowe, sitko barmańskie	2 szt. na 6
10.	wózek kelnerski (serwisowy)	z wyposażeniem, do przygotowania potraw, przekładania ich z półmisek na talerze	2 szt. na 6
11.	wózek kelnerski	do transportu potraw i napojów oraz brudnych naczyń	2 szt. na 6

**Uwagi, dodatkowe informacje:**

Ośrodek zapewnia dla każdego zdającego zestaw środków/odzieży ochronnej.

Na 2 tygodnie przed egzaminem Ośrodek Egzaminacyjny otrzyma z OKE szczegółowe informacje – **wskazania** o wyposażeniu niezbędnym na daną sesję egzaminacyjną, o dostarczonych materiałach wynikających ze specyfikacji lub specyfikację niezbędnych surowców i materiałów do wykonania zadania egzaminacyjnego (z przewidywaną kalkulacją kosztów), wg której powinien dokonać zakupu, oraz instrukcje do przygotowania stanowisk.