

**MODUŁ 3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI
ZADAŃ**

Przykład zadania do części praktycznej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Wykonaj prace dla Firmy Cateringowej Vita. Wypełnij kartę oceny posiłku zaproponowanego przez panią Ewę Lasocką, która dnia 14 stycznia 2015r. złożyła wstępne zamówienie na organizację uroczystego obiadu zasiadanego dla 20 osób z okazji jubileuszu firmy. Do oceny posiłku wykorzystaj informacje zawarte we wstępnym zamówieniu oraz tabeli „*Wykaz cen i wartości energetycznej potraw i napojów*”. Formularz do oceny posiłku znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Karta oceny posiłku.

Sporządź, na podstawie danych zamieszczonych w tabeli „*Normy zużycia surowców na 10 porcji potraw i napojów*”, zapotrzebowanie na produkty niezbędne do przygotowania potraw i napojów na zamówiony uroczysty obiad zasiadany. Druk do sporządzenia zapotrzebowania znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zapotrzebowanie surowcowe na warzywa, owoce i zioła.

Sporządź kalkulację kosztów organizacji uroczystego obiadu zasiadanego dla 20 osób na podstawie wstępnego zamówienia oraz danych zawartych w tabelach „*Oferta usług dodatkowych firmy Vita*” i „*Wykaz cen i wartości energetycznych potraw i napojów*”. Kalkulację kosztów wykonaj na formularzu zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów usługi.

Opracuj propozycję obsługi uroczystego obiadu zasiadanego na podstawie złożonego zamówienia. Druk do wypełnienia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Propozycja obsługi przyjęcia.

Wstępne zamówienie

Zamawiający Ewa Lasocka Centrum „Fabryka Urody” Wrocław, ul. Wesoła 8	Zleceniobiorca Jan Bury Firma Cateringowa „Vita” Wrocław, ul. Kamienna 17
Specyfikacja imprezy/usługi:	
Data imprezy – 16.06.2013. Rodzaj imprezy - obiad Czas trwania usługi - od 15.00 -17.00 Miejsce wykonania usługi - siedziba „Fabryki Urody”, oddalona o 14 km od firmy „Vita”, Ilość gości – 20 osób (dorosłych) Charakterystyka gości – osoby dorosłe stosujące dietę 1500 kcal	
Menu:	
<ul style="list-style-type: none">– Sałatka Caprese z mozzarellą light,– Zupa szczawiowa z jajkiem,– Filet z soli z jarzynami, pieczony w folii aluminiowej, mix sałat z sosem jogurtowo – czosnkowym,– Sorbet cytrynowy z miętą i musem malinowym,– Woda niegazowana, wino białe musujące półwytrawne.	
Dodatkowe ustalenia:	
<ol style="list-style-type: none">1. Firma „Vita” dostarczy potrawy i napoje oraz stoły i krzesła cateringowe, a także bieliznę i zastawę stołową,2. Stoły zostaną ustawione w kształcie czworoboku, dekoracja kwiatowa zostanie umieszczona w rogach czworoboku,3. Dekorację stołu stanowić będą niskie białe - żółte kompozycje kwiatowe wraz ze świecami w kolorze granatowym (w każdy bukiet wstawiona jedna świeca), obrusy białe, serwetki granatowe,4. Potrawy i napoje, z wyjątkiem wina musującego, będą podawane jednoporcjowo,5. Obiad rozpocznie się od toastu,6. Firma „Vita” udzieli 10 % rabatu na całą usługę.	
Zamówiony personel	
Do wydawania potraw - 1 kucharz Do obsługi gości – 2 kelnerów	
Formy płatności	
Zaliczka w wysokości 20% wartości zamówienia płatna gotówką w dniu podpisania umowy. Pozostała kwota należności płatna gotówką w dniu realizacji zamówienia.	

Wykaz cen i wartości energetycznej potraw i napojów

Nazwa potrawy lub napoju	Wielkość porcji	Cena	Wartość energetyczna
Wino musujące, białe półwytrawne	75 ml	5 zł	68 kcal
Salatka Caprese z mozzarellą light (pomidory z serem mozzarella, bazylią i oliwą)	80 g	8 zł	101 kcal
Zupa szczawiowa z jajkiem	250 ml	6 zł	81 kcal
Filet z soli z jarzynami pieczony w folii aluminiowej	250 g w tym sola 100 g	18 zł	161 kcal
Ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem	50 g	3 zł	64 kcal
Sorbet cytrynowy z miętą i musem malinowym	100 g	8 zł	123 kcal
Woda niegazowana	0,25 l	2 zł	0 kcal

Oferta usług dodatkowych firmy „Vita”

Lp.	Rodzaj usługi	Cena usługi
1.	Szatniarz	100 zł
2.	Zespół muzyczny (do 12 godzin)	2000 zł
3.	DJ	700 zł
4.	Konferansjer / wodzirej	400 zł
5.	Fotograf / kamerzysta	500 zł
6.	Dekoracja sali	300 zł
7.	Dekoracja stołów - kwiaty, świece	bukiet/kompozycja kwiatowa 15 zł świece – 2,50 zł/szt.
8.	Rzutnik multimedialny – 1 godz.	50 zł
9.	Obsługa kelnerska – 1 kelner	100 zł
10.	Wydawanie potraw poza siedzibą firmy „Vita” – 1 kucharz	100 zł
11.	Koszty transportu	– do 10 km gratis – 10 km – 20 km 100 zł – powyżej 20 km – do uzgodnienia
12.	Wypożyczenie stołów, krzeseł, nakryć stołowych, bielizny stołowej	– stoły i krzesła/10 osób/ - 50 zł – bielizna i zastawa stołowa/10 osób - 50 zł

Normy zużycia surowców na 10 porcji potraw i napojów

Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość
Salatka Caprese z mozzarellą light		
Pomidory	kg	0,40
Mozzarella light	kg	0,35
Bazyliia liście	szt./doniczka	1/2
Oliwa	l	0,05
Cytryna	kg	0,05
Przyprawy – sól, bazyliia suszona	do smaku	-
Zupa szczawiowa z jajkiem (niezagęszczana)		
Marchew	kg	0,50
Seler korzeń	kg	0,15
Pietruszka korzeń	kg	0,15
Por	kg	0,15
Szczaw koncentrat	kg - [1 słoik = 0,3 kg]	0,30 [1 szt.]
Koperek świeży	szt./pęczek	1/4
Czosnek	szt./główka	1/4
Masło	kg	0,08
Śmietana 9%	kg	0,04
Jajo	szt.	5
Przyprawy – sól, cukier, pieprz, kwasek cytrynowy lub sok z cytryny	do smaku	-
Filet z soli z jarzynami pieczony w folii aluminiowej		
Sola –filet mrożony	kg	1,50
Marchew	kg	1,00
Pietruszka korzeń	kg	0,50
Seler korzeń	kg	0,50
Por	kg	0,50
Koperek świeży	szt./pęczek	1
Masło	kg	0,10
Cytryna do dekoracji	kg	0,20
Przyprawy – do ryb, sól	do smaku	-
Ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem		
Ziemniaki	kg	1,20
Ser pleśniowy	kg	1/2
Rozmaryn	do smaku	-
Sorbet z miętą i musem malinowym		
Sorbet cytrynowy (gotowy)	kg	0,50
Maliny świeże	kg	0,60
Mięta świeża	szt./doniczka	1/2
Cukier	kg	0,10
Cytryna do dekoracji	kg	0,10

Napoje		
Wino białe musujące półwytrawne	butelka 0,75 l	0,75 l – 1 butelka
Woda mineralna niegazowana	butelka 0,25 l	2,50 l – 10 butelek

Czas na wykonanie zadania wynosi 150 minut

Ocenić będą cztery rezultaty:

- karta oceny posiłku - rezultat 1,
- zapotrzebowanie surowcowe na warzywa, owoce i zioła - rezultat 2,
- kalkulacja kosztów usługi - rezultat 3,
- propozycja obsługi przyjęcia – rezultat 4.

Karta oceny posiłku

Lp.	Cechy obiadu	Zgodność z obowiązującymi zasadami planowania obiadów - komentarz
1	Ile wynosi wartość energetyczna obiadu?	
2	Czy wartość energetyczna obiadu spełnia kryterium procentowego udziału obiadu w pokryciu dziennego zapotrzebowania energetycznego?	
3	Czy występuje produkt będący źródłem pełnowartościowego białka? Jeśli tak, to jaki?	
4	Czy w jadłospisie występują surowe warzywa lub owoce? Jeśli tak, to jakie?	
5	Czy do sporządzania potraw wykorzystano różne sposoby obróbki termicznej	
6	Czy smak potraw i napojów jest zróżnicowany?	
7	Czy kolorystyka potraw i napojów jest zróżnicowana?	
8	Ocena ogólna jadłospisu	

Kalkulacja kosztów usługi

Lp.	Nazwa potrawy lub napoju	Cena 1 porcji [zł]	Koszt 20 porcji [zł]
1	Wino musujące białe półwytrawne		
2	Salatka Caprese z mozzarellą light (pomidory z serem mozzarella, bazylią i oliwą)		
3	Zupa szczawiowa z jajkiem		
4	Filet z soli z jarzynami pieczony w folii aluminiowej		
5	Ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem		
6	Sorbet cytrynowy z mięta i musem malinowym		
7	Woda niegazowana		
Razem koszty konsumpcji			
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Koszt usługi [zł]	
Razem koszty usług dodatkowych			
Razem koszty konsumpcji i usług dodatkowych			
Rabat 10%			
Razem koszty po uwzględnieniu rabatu			
Kwota zaliczki			

ZAPOTRZEBOWANIE SUROWCOWE NA WARZYWA, OWOCE I ZIOŁA

Nazwa surowca	Ilość na 10 porcji					Razem na 10 porcji	Razem na 20 porcji
	Zakąska	Zupa	Danie główne	Dodatek jarzynowy	Deser		

Propozycja obsługi przyjęcia

Potrawa lub napój – zgodnie z zamówieniem	Metoda obsługi	Niezbędne elementy nakrycia wyłożone na stół przed przybyciem gości

Kryteria oceniania wykonania zadania praktycznego będą uwzględniać

- ocenę poprawności zaplanowanego menu zgodnie z obowiązującymi zasadami planowania obiadu
- poprawność wyliczenia zapotrzebowania surowcowego na warzywa, owoce i zioła na 20 porcji
- jakość i poprawność kalkulacji kosztów całej imprezy z zaplanowanymi usługami dodatkowymi
- poprawność doboru metod obsługi gości podczas zaplanowanego przyjęcia oraz właściwie ułożone elementy nakrycia stołu przed przybyciem gości.

Umiejętności sprawdzane zadaniem praktycznym

1. Planowanie i ocena żywienia
 - 9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia

2. Organizacja produkcji gastronomicznej
 - 7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty
 - 8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów

3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych
 - 6) kalkuluje koszty usług gastronomicznych
 - 9) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych
 - 11) dobiera zastawę i bieliznę stołową

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji T.15. *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* mogą dotyczyć

- planowania posiłków i układania jadłospisów;
- korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;
- planowania produkcji i kontrolowania procesów produkcji potraw i napojów;
- opracowania kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;
- sporządzania kalkulacji cen potraw i napojów;
- opracowania receptury gastronomicznej;
- dobierania urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych.