

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie sprzedaży**  
Oznaczenie kwalifikacji: **AU.20**  
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**

AU.20-01-20.01-SG

# EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

## Rok 2020

### CZEŚĆ 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. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

Przygotuj stanowisko obsługi klienta w Sklepie *CYNAMON*, prowadzącym sprzedaż przypraw kuchennych:

- towary znajdujące się na stanowisku sprzedażowym oznacz za pomocą metkownicy zgodnie z informacjami zawartymi w *Wykazie kodów i cen detalicznych brutto towarów*,
- przygotuj ekspozycję towarów na regale sklepowym, rozmieszczając je według grup asortymentowych,
- sporządź wywieszki cenowe i zamieść je przy towarach,
- przygotuj kasę fiskalną do pracy, wprowadź stan gotówki do kasy fiskalnej, gotówka w kopercie z napisem *Pogotowie kasowe* znajduje się na stanowisku egzaminacyjnym,
- wydrukuj potwierdzenie wpłaty gotówki do kasy i włóż do koperty *Pogotowie kasowe*.

Zrealizuj zamówienie klienta:

- przyjmij, że po przeprowadzonej rozmowie sprzedażowej dokonałeś/aś sprzedaży towarów wymienionych w *Zamówieniu klienta*,
- dokonaj inkasa należności za sprzedane towary środkami pieniężnymi znajdującymi się w kopercie z napisem *Pieniądze klienta*,
- wydrukuj paragon fiskalny,
- resztę gotówki dla klienta oraz paragon fiskalny włóż do koperty z napisem *Pieniądze klienta*,
- zapakuj sprzedane klientowi towary,
- zapakowane towary dla klienta oraz koperty z napisem *Pieniądze klienta* i *Pogotowie kasowe* pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zapoznaj się z pismem klienta *Zapytanie ofertowe*, a następnie wypełnij *Ofertę handlową sklepu*, znajdującą się w arkuszu egzaminacyjnym.

Sporządź i wydrukuj z kasy fiskalnej raport dobowy.

Po zakończeniu czynności sprzedażowych uporządkuj stanowisko pracy.

Za datę sporządzenia dokumentów należy przyjąć dzień egzaminu.

**Wykaz kodów i cen detalicznych brutto towarów**  
*znajdujących się na stanowisku sprzedażowym*

Lp.	Kod towaru	Nazwa towaru	Jedn. miary	Stawka VAT	Jednostkowa cena detaliczna brutto
1.	01	Pieprz czarny ziarnisty 50 g	szt.	23%	2,46 zł
2.	02	Pieprz biały mielony 40 g	szt.	23%	3,08 zł
3.	03	Oregano suszone 30 g	szt.	23%	1,23 zł
4.	04	Majeranek suszony otarty 40 g	szt.	8%	1,62 zł
5.	05	Przyprawa do gyrosa 70 g	szt.	8%	2,16 zł
6.	06	Przyprawa do bigosu 70 g	szt.	8%	1,89 zł

### Zamówienie klienta

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość
1.	Pieprz czarny ziarnisty 50 g	szt.	4
2.	Oregano suszone 30 g	szt.	2
3.	Majeranek suszony otarty 40 g	szt.	3
4.	Przyprawa do gyrosa 70 g	szt.	3

### Pismo klienta

#### ZAPYTANIE OFERTOWE

Zakopane, 14.01.2020 r.

Bar KWAŚNICA Piotr Kanty  
ul. Antałówka 3  
34-500 Zakopane  
NIP 7361065220  
Tel/Faks 18 20 20 400  
E-mail: [kwasnica@onet.pl](mailto:kwasnica@onet.pl)

Julia Róża  
Sklep CYNAMON  
ul. Krupówki 10  
34-500 Zakopane

Sprawa: zapytanie ofertowe

Szanowni Państwo,  
zwracam się z prośbą o przysłanie oferty handlowej przypraw kuchennych: pieprzu czarnego i białego oraz oregano i majeranku.

Proszę o podanie cen jednostkowych detalicznych netto towarów oraz stawek podatku VAT.

Z poważaniem,  
*Piotr Kanty*  
właściciel

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

**Ocenić będą 4 rezultaty:**

- stanowisko przygotowane do sprzedaży towarów,
- zrealizowane zamówienie klienta,
- oferta handlowa sklepu,
- raport dobowy

oraz

przebieg przygotowania stanowiska do sprzedaży.

## Oferta handlowa sklepu

Zakopane, ..... r.  
(data egzaminu)

Sklep CYNAMON Julia Róża  
ul. Krupówki 10  
34-500 Zakopane  
NIP 7381407770  
Tel/Faks 18 2020410  
E-mail: cynamon@onet.pl

Piotr Kanty  
Bar KWAŚNICA  
ul. Antałówka 3  
34-500 Zakopane

Sprawa: oferta handlowa

W odpowiedzi na Państwa pismo przesyłamy ofertę handlową naszych przypraw.

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Cena jednostkowa detaliczna netto w zł	Stawka podatku VAT w %

Gwarantujemy ciągłość dostaw.  
Warunki płatności: gotówka.

.....  
(wpisz swój PESEL)

