

Wypożyczenie stanowisk egzaminacyjnych na lata 2024-2026

TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
TG.10	Wykonywanie usług kelnerskich	513101	Kelner
		513102	Technik usług kelnerskich

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 (włącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowiska indywidualne** składające się:
 - **ze stanowiska do pisania** – stolik i krzesło, z numerem stanowiska egzaminacyjnego oraz kalkulator z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procent),
 - **ze stanowiska do obsługi gości** (stół restauracyjny z 2 krzesłami) wraz z **pomocnikiem kelnerskim** wyposażonym w zastawę i bieliznę stołową,
 - **ze stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów** z dostępem do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody, gniazda sieciowego bezpiecznego 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali egzaminacyjnej,
 - **stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe, kosz na odpady,
 - **ze stanowiska porządkowego** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt niezbędny do utrzymania porządku.

Zdający przychodzi na egzamin w kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria). W sali powinien znajdować się zapasowy fartuch kelnerski.

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
stanowisko do pisania				
1.	Stolik i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
stanowisko do obsługi gości				
3.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
4.	Pomocnik kelnerski	wyposażony w zastawę i bieliznę stołową	szt.	1
stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów				
narzędzia, sprzęt, zastawa stołowa				
5.	Talerz płaski	∅ 24 cm - ∅ 32 cm	szt.	6
6.	Talerz płaski	∅ 19 cm - ∅ 21 cm	szt.	6
7.	Talerz płaski	∅ 13 cm	szt.	6
8.	Talerz płaski	∅ 17 cm	szt.	6
9.	Talerz głęboki		szt.	2

10.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
11.	Talerz do makaronu		szt.	2
12.	Ceramiczna miska do zupy z podstawką	poj. min. 450 ml	szt.	2
13.	Flaczarka z podstawką		kpl.	2
14.	Kokilka z podstawką		kpl.	2
15.	Dzbanek	do kawy	szt.	1
16.	Dzbanek	do herbaty	szt.	1
17.	Dzbanek	do śmietanki, mleka (mlecznik)	szt.	1
18.	Kieliszek do jaj		szt.	2
19.	Waza do zupy z pokrywką		kpl.	1
20.	Salaterka porcelanowa	różnej pojemności 0,5 l - 1,5 l	szt.	2
21.	Salaterka szklana	różnej pojemności 0,5 l - 1,5 l	szt.	2
22.	Salaterka szklana z podstawką	pojemność 0,25 l – 0,33 l	kpl.	2
23.	Sosjerka z podstawką		kpl.	2
24.	Pucharek z podstawką		kpl.	2
25.	Butelka po winie z napisem „Wino czerwone”	pojemność 0,7 l	szt.	1
26.	Butelka po winie z napisem „Wino białe”	pojemność 0,7 l	szt.	1
27.	Butelka po winie z napisem „Wino musujące”	pojemność 0,7 l	szt.	1
28.	Goblet		szt.	2
29.	Stopka do wódki	25 ml – 50 ml	szt.	2
30.	Pokal		szt.	2
31.	Kufel		szt.	2
32.	Kielich do piwa	350 ml	szt.	2
33.	Dzbanek szklany	0,5 l	szt.	2
34.	Dzbanek szklany/karafka do wody	1,0 l – 1,5 l	szt.	2
35.	Filiżanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
36.		do cappuccino	kpl.	2
37.		do herbaty	kpl.	2
38.		do americano	kpl.	2
39.	Szkłanka z podstawką	do latte	kpl.	2
40.		do herbaty (z uchwytem)	kpl.	2
41.	Szkłanka	do whisky	szt.	2
42.		tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
43.		typu Casablanca (poj. min. 360 ml)	kpl.	2

44.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
45.		do win czerwonych	szt.	4
46.		do win musujących	szt.	2
47.		koktajlowy	szt.	2
48.		do margerity	szt.	2
49.		typu hurricane	szt.	2
50.		do koniaku	szt.	2
51.		do likierów	szt.	2
52.		do grappy	szt.	2
53.		Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.
54.	duży nóż		szt.	4
55.	średnie: łyżka, widelec, nóż		kpl.	4
56.	deserowe		kpl.	2
57.	do ryb		kpl.	2
58.	nóż do masła		szt.	2
59.	nóż do steków		szt.	2
60.	łyżka cocktailowa		szt.	2
61.	łyżeczka do kawy		szt.	2
62.	łyżeczka do herbaty		szt.	2
63.	łyżeczka do espresso		szt.	2
64.	łyżeczka do lodów		szt.	2
65.	widelczyk do ciasta		szt.	2
66.	Sztućce podstawowe do serwowania		nóż i łopatka do tortu	kpl.
67.		szcypce do pieczywa	szt.	1
68.		szcypce do makaronu	szt.	1
69.		szcypce do ciast	szt.	1
70.		łyżka do sosów	szt.	2
71.		łyżka wazowa	szt.	1
72.		łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
73.		nóż i widelec do ryb	kpl.	1
74.		łyżki do sałatek (zestaw)	kpl.	1
75.		widelec i nóż do tranżerowania	kpl.	1
76.		widelec półmiskowy do mięs	szt.	1
77.		Sprzęt barmański	szcypce do lodu	szt.
78.	pęseta barmańska		szt.	1
79.	miarki barowe 20/40 ml, 25/50 ml		szt.	1
80.	komplet łyżek miarowych barmańskich 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml		szt.	1
81.	łyżka barmańska		szt.	1
82.	sitko barmańskie		szt.	1
83.	sitko barmańskie stożkowe		szt.	1
84.	łopatka do lodu z dziurkami		szt.	1

85.		muddler	szt.	1
86.		mata barmańska	szt.	1
87.		nóż barmański	szt.	1
88.		nóż dekoracyjny do twistów	szt.	1
89.		nóż dekoracyjny do zestawów	szt.	1
90.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
91.	Nóż jarzyniak		szt.	1
92.	Obieraczka do warzyw		szt.	1
93.	Cukiernica z łyżeczką		kpl.	1
94.	Deski do krojenia	zgodne z HACCP	kpl.	1
95.	Półmiski owalne	różnej wielkości	szt.	3
96.	Miski robocze	0,5 l – 2,0 l	szt.	3
97.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
98.	Menaż	podstawowy	szt.	1
99.	Różga mała		szt.	1
100.	Łyżka z tworzywa		szt.	1
101.	Łopatka z tworzywa		szt.	1
102.	Praska do czosnku		szt.	1
103.	Sitko metalowe małe		szt.	1
104.	Tarka metalowa		szt.	1
105.	Naczynie miarowe	0,5 l – 1,0 l	szt.	1
106.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości do obsługi gości	szt.	3
107.		duża taca kelnerska	szt.	1
108.	Trybuszon		szt.	1
109.	Molton	dobrane do wielkości stołu	szt.	1
110.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
111.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	2
112.	Obrus stołowy	dobrane do wielkości stołu	szt.	2
113.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1
114.	Ścierka do polerowania		szt.	1
115.	Wazon		szt.	1
116.	Świecznik pojedynczy		szt.	1
117.	Płatnik kelnerski		szt.	1

Tabela 4. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
stanowisko ogólnodostępne					
urządzenia					
1.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie na 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1	6
2.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min.1	3
maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory					
3.	Waga elektroniczna	maksymalne obciążenie co najmniej 2 kg dokładność pomiaru 1 g	szt.	1	3
4.	Czajnik elektryczny	1,5 dm ³ - 2,0 dm ³	szt.	1	3
5.	Wyciskarka do cytrusów		szt.	1	3
6.	Ekspres ciśnieniowy do kawy	z funkcją spieniania mleka	szt.	1	6
7.	Toster		szt.	1	3
8.	Patera do tortu na nóżce		szt.	1	3
9.	Blender kielichowy		szt.	1	2
10.	Kruszarka do lodu		szt.	1	6
11.	Shaker bostoński		szt.	1	2
12.	Shaker klasyczny (3-częściowy)		szt.	1	2
13.	Szklanica barmańska		szt.	1	2
14.	Pojemnik termoizolacyjny		szt.	1	2
15.	Łyżka do lodów/gałkownica		szt.	1	3
16.	Patelnia do flambirowania		szt.	1	3
17.	Wózek serwisowy	z wyposażeniem do przygotowania i serwowania potraw w obecności gości, z możliwością zainstalowania płyty grzewczej lub palnika gazowego	szt.	1	3
18.	Syfon do bitej śmietanki	min. pojemność 0,5 l	szt.	1	3
19.	Korkownica do butelek		szt.	1	6
20.	Kapslownica		szt.	1	6

21.	Zestaw do porządkowania stołu	miotelka i śmietniczka stołowa	kpl.	1	3
stanowisko do mycia rąk					
22.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
23.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
stanowisko porządkowe					
24.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
25.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	kpl.	1	6

Uwagi, dodatkowe informacje:

Na około 2 tygodnie przed terminem egzaminu z części praktycznej, Ośrodek Egzaminacyjny otrzyma *Wskazania do przygotowania stanowisk egzaminacyjnych* zawierające wykaz wyposażenia na daną sesję, specyfikację surowców i materiałów niezbędnych do wykonania zadania egzaminacyjnego (wraz z przewidywaną kalkulacją kosztów), według której powinien dokonać zakupów.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w obowiązkowym, kompletnym stroju kelnerskim z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.