

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu białą bielizną i zastawą stołową z uwzględnieniem podania przystawki zimnej i napojów zimnych metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej na podstawie receptury na 4 porcje i podaj je metodą francuską pełną, dodatki do przystawki zimnej podaj metodą rosyjską.

Większość surowców niezbędnych do wykonania 2 porcji przystawki zimnej masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajduje się serek i chrzan, których ilość oblicz i odważ samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz sporządzenia i podania przystawki zimnej z dodatkami.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości

Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay
Przystawka zimna	Tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym	Tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym
Dodatki do przystawki zimnej	Pieczycwo, masło	Pieczycwo, masło
Zupa	Krem z pomidorów z grzankami	Krem z cukinii z paluszkami grissini
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino półwytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc	Wino półwytrawne ze szczepu Cabernet Sauvignon
Danie główne	Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z młodymi ziemniakami i warzywami gotowanymi na parze	Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym z młodymi ziemniakami i żółtą fasolką szparagową
Deser	Tort Szwardzwałdzki	Sernik z mango z sosem truskawkowym
Napój bezalkoholowy gorący	Cappuccino	Cappuccino

Tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym
Receptura na 4 porcje

Nazwa surowca	Ilość
Łosoś wędzony w plastrach	200 g
Serek śmietankowy (typu Philadelphia)	140 g
Chrzan tarty	20 g
Rzodkiewka	2 szt.
Koper	½ pęczka
Cytryna	¼ szt.
Szczypiorek do dekoracji	½ pęczka
Sól, pieprz	do smaku

Sposób wykonania

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw.
2. Wędzonego łososia pokroić w kostkę. Skropić sokiem z cytryny.
3. Rzodkiewkę pokroić w drobną kostkę. Koper posiekać.
4. Połączyć serek, chrzan, łososia i warzywa. Delikatnie wymieszać i doprawić solą i pieprzem.
5. Z uzyskanej masy uformować 8 kulek przy pomocy dwóch łyżek.
6. Każdą kulkę udekorować posiekanym szczypiorkiem.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i drobną zastawą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje przystawki zimnej – tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania przystawki zimnej – tatar z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami.

**Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące
przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu**

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
HGT.01	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.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
7.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
8.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
9.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
10.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do pisania** – stolik i krzesło,
- **indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów** z dostępem do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody, gniazda sieciowego bezpiecznego 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- **indywidualne stanowisko do obsługi gościa** – stół restauracyjny z 2 krzesłami,
- **pomocnik kelnerski** wyposażony w zastawę i bieliznę stołową,
- **wspólne dla wszystkich stanowisko do mycia rąk** wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe.

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

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	Jednostka miary	Liczba
Narzędzia, sprzęt				
1.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
2.	Indywidualny pomocnik kelnerski		szt.	1
3.	Talerz płaski	∅ 24 cm - ∅ 32 cm	szt.	6
4.	Talerz płaski	∅ 19 cm - ∅ 21 cm	szt.	6
5.	Talerz płaski	∅ 17 cm	szt.	4
6.	Talerz płaski	∅ 13 cm	szt.	4
7.	Talerz głęboki		szt.	2
8.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
9.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
10.	Goblet		szt.	2
11.	Filiżanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
12.		do cappuccino	kpl.	2
13.	Szklanka	tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
14.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
15.		do win czerwonych	szt.	4
16.		do win musujących	szt.	4
17.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec, nóż	kpl.	2
18.		duże: łyżka, widelec	kpl.	2
19.		średnie: łyżka, widelec, nóż	szt.	4
20.		deserowe: łyżka, widelec, nóż	kpl.	2
21.		do ryb: widelec, nóż	kpl.	2
22.		nóż do masła	szt.	2
23.		łyżeczka do kawy	szt.	2
24.		łyżeczka do espresso	szt.	2
25.	Sztućce podstawowe do serwowania	szczypce do pieczywa	szt.	1
26.	Cukiernica z łyżeczką	łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
27.	Półmisek owalny	różnej wielkości	szt.	3
28.	Nóż szefa kuchni		szt.	1

30.	Nóż do krojenia pieczywa		szt.	1
31.	Deska do krojenia	biała, zielona, niebieska	kpl.	1
32.	Miska robocza	0,5 l – 2,0 l	szt.	3
33.	Różga mała		szt.	1
34.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
35.	Łyżka z tworzywa		szt.	1
36.	Łopatka z tworzywa		szt.	1
37.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości	szt.	3
38.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
39.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
40.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
41.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
42.	Ścierka do polerowania		szt.	1
43.	Wazon		szt.	1
44.	Menaż	podstawowy	szt.	1
45.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem KOBIEȚA		szt.	1
46.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem MEŹCZYŻNA		szt.	1
47.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1
48.	Kalkulator prosty		szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny/ inne właściwe dla kwalifikacji					
1.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	szt.	1	2
2.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego - 1 komora; dla 6 zdających - 3 dwukomorowe lub - 6 jednokomorowych	komora	1	1
3.	Waga	maks. obciążenie co najmniej 2 kg dokładność pomiaru 1 g	szt.	3	6

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części/elementu zamiennego/surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
1.	Serek śmietankowy (typu Philadelphia)*	kg	0,15	42,00	6,30
2.	Chrzan tarty*	kg	0,02	13,00	0,26
3.	Łosoś wędzony w plastrach	kg	0,10 (4 plastry)	100,00	10,00
4.	Rzodkiewka (średnia)	pęczek	1/6 (1 szt.)	3,00	0,50
5.	Koper	pęczek	1/4	2,00	0,50
6.	Bagietka krótka (niepokrojona/cała)	szt.	1/2	3,00	1,50
7.	Szczypierek do dekoracji	pęczek	1/4	2,00	0,50
8.	Sól	kg	0,002	2,00	0,01
9.	Pieprz	kg	0,001	50,00	0,05
10.	Cytryna	szt. /kg	1/8 (0,02)	10,00	0,20
11.	Masło 82%	kg	0,02	40,00	0,80
12.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	1,50	1,50
13.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
14.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
15.	Mydło do rąk	l	0,03	15,00	0,45
16.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	6	0,30	1,80
17.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
18.	Woreczki śniadaniowe	szt.	5	0,05	0,25
Razem brutto:					27,52

*asystent techniczny przygotowuje zaznaczone surowce na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających na zmianie

Tabela 4a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części/elementu zamiennego/surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]
1.	Gąbka - zmywak	szt.	1	15	3,00
Razem brutto:					3,00

II. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Zdający przystępuje do egzaminu w kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria).

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów dla każdego zdającego należy przygotować:

- materiały zużywalne oraz surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 4. (poz. 3-7),
- narzędzia i sprzęt z Tabeli 3. (poz.18, 29-33),
- pieprz i sól w ilości zgodnej z Tabelą 4. (poz.8-9) w menażu lub młynkach Tabela 3. (poz. 44),
- surowce wymagające warunków chłodniczych - masło, cytryna w ilości zgodnej z Tabelą 4. (poz. 10-11), powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska. Masło należy pokroić w kostki po 10 g, cytryny przekroić wzdłuż na ósemki (1/8 sztuki).

W instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o surowcach zgromadzonych w chłodziarce.

Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających należy przygotować:

- serek śmietankowy (typu Philadelphia) oraz chrzan tarty w naczyniach zbiorczych lub opakowaniach oryginalnych w ilości zgodnej z Tabelą 4. (poz. 1-2),
- sprzęt z Tabeli 3a. (poz. 3)

W instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o sprzęcie i surowcach zgromadzonych na stanowisku ogólnodostępnym.

Na indywidualnym pomocniku kelnerskim dla każdego zdającego należy przygotować:

- bieliznę stołową, zastawę stołową w ilości zgodnej z Tabelą 3. (poz. 3-17, 34-43),
- wizytówki zgodnie z Tabelą 3. (poz. 45-46),

W instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o wyposażeniu zgromadzonym na pomocniku kelnerskim.

III. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt brutto [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 4)	27,52	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 4a)	3,00	W celu obliczenia szacunkowego kosztu przyjęto, że na 1 stanowisku egzamin zdaje 15 osób.
Ogółem ok.	27,52+3,00	

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria) oraz ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.