

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych

na 2021-2023 r.

HTG.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
HGT.01	Wykonywanie usług kelnerskich	513101	Kelner
			Technik usług kelnerskich

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

- 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 (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
9.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
10.	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 do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów** z dostępem do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody, gniazda sieciowego bezpiecznego 230V 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 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
Narzędzia, sprzęt				
1.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
2.	Pomocnik kelnerski		szt.	1
3.	Talerz płaski	Ø 24 cm - Ø 32 cm	szt.	6
4.	Talerz płaski	Ø 19 cm - Ø 21 cm	szt.	6
5.	Talerz płaski	Ø 13 cm - Ø 17 cm	szt.	6
6.	Talerz głęboki		szt.	2
7.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
8.	Flaczarka z podstawką		kpl.	2
9.	Kokilka z podstawką		kpl.	2
10.	Dzbanek	do kawy	szt.	1
11.	Dzbanek	do śmietanki, mleka	szt.	1
12.	Kieliszek do jaj		szt.	2
13.	Waza do zupy z pokrywką		kpl.	1
14.	Salaterka	różnej pojemności 0,5 l - 1,5 l	szt.	2
15.	Salaterka szklana z podstawką	pojemność 0,25 l – 0,33 l	kpl.	2
16.	Sosjerka z podstawką		kpl.	2
17.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
18.	Butelka po winie z napisem „wino czerwone”	pojemność 0,7 l	szt.	1
19.	Butelka po winie z napisem „Wino białe”	pojemność 0,7 l	szt.	1

20.	Butelka po winie z napisem „wino musujące”	pojemność 0,7 l	szt.	1
21.	Kapslownica		szt.	1
22.	Goblet		szt.	2
23.	Stopka do wódki	25 ml – 50 ml	szt.	2
24.	Pokal		szt.	2
25.	Kufel		szt.	2
26.	Kielich do piw	350 ml	szt.	2
27.	Dzbanek szklany	0,5 l	szt.	2
28.	Dzbanek szklany/karafka do wody	1,0 l – 1,5 l	szt.	2
29.	Filiżanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
30.		do cappuccino	kpl.	2
31.		do herbaty	kpl.	2
32.	Szlanka	do whisky	szt.	2
33.		do latte z podstawką	kpl.	2
34.		tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
35.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
36.		do win czerwonych	szt.	4
37.		do win musujących	szt.	2
38.		koktajlowy	szt.	2
39.		typu hurricane	szt.	2
40.		do koniaku	szt.	2
41.		do likierów	szt.	2
42.		do grappy	szt.	2
43.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	6
44.		duży nóż	szt.	2
45.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
46.		deserowe	kpl.	2
47.		do ryb	kpl.	2
48.		nóż do masła	szt.	2
49.		nóż do steków	szt.	2
50.		łyżeczka do kawy	szt.	2
51.		łyżeczka do herbaty	szt.	2
52.		łyżeczka do espresso	szt.	2
53.		widelczyk do ciasta	szt.	2
54.		łyżka cocktailowa	szt.	2
55.	Sztućce podstawowe do serwowania	nóż i łopatka do tortu	kpl.	1
56.		szczypce do pieczywa	szt.	1
57.		szczypce do ciast	szt.	1
58.		łyżka do sosów	szt.	2

59.		łyżka wazowa	szt.	1
60.		łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
61.		nóż i widelec do ryb	kpl.	1
62.		łyżki do sałatek	kpl.	1
63.		widelec i nóż do tranżerowania	kpl.	1
64.		widelec półmiskowy do mięs	szt.	1
65.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
66.	Nóż jarzyniak		szt.	1
67.	Obieraczka do warzyw		szt.	1
68.	Cukiernica z łyżeczką		kpl.	1
69.	Deski do krojenia	zgodne z HACCP	kpl.	1
70.	Półmiski owalne	różnej wielkości	szt.	3
71.	Miski robocze	0,5 l – 2,0 l	szt.	3
72.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
73.	Menaż	podstawowy	szt.	1
74.	Różga mała		szt.	1
75.	Łyżka z tworzywa		szt.	1
76.	Łopatka z tworzywa		szt.	1
77.	Sitko metalowe małe		szt.	1
78.	Tarka metalowa		szt.	1
79.	Naczynie miarowe		szt.	1
80.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości	szt.	3
81.	Trybuszon		szt.	1
82.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
83.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
84.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	2
85.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
86.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1
87.	Ścierka do polerowania		szt.	1
88.	Wazon		szt.	1
89.	Wizytówki na stolik restauracyjny		szt.	2
90.	Płatnik kelnerski		szt.	1
91.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1
92.	Kalkulator prosty*		szt.	1

**Kalkulator prosty – jest to kalkulator, który umożliwi wykonywanie tylko dodawania, odejmowania, mnożenia, dzielenia, ewentualnie obliczanie procentów lub pierwiastków kwadratowych z liczb.*

Tabela 4. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład	Maksymalna liczba zdających
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
1.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	1 szt. na 6
2.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego - 1 komora; dla 6 zdających - 3 dwukomorowe lub 6 jednokomorowych	1 komora na 3
narzędzia, sprzęt			
3.	Waga	maks. obciążenie co najmniej 2 kg dokładność pomiaru 1 g	3 szt. na 6
4.	Czajnik elektryczny	1,5 - 2,0 dm ³	3 szt. na 6
5.	Wyciskarka do cytrusów		3 szt. na 6
6.	Ekspres ciśnieniowy do kawy	z funkcją spieniania mleka	1 szt. na 6
7.	Blender kielichowy		3 szt. na 6
8.	Kruszarka do lodu		1 szt. na 6
9.	Shaker bostoński		3 szt. na 6
10.	Shaker klasyczny (3 – częściowy)		3 szt. na 6
11.	Pojemnik termoizolacyjny		3 szt. na 6
12.	Sprzęt barmański	szcypce do lodu	3 szt. na 6
13.		miarki barowe 20/40 ml, 25/50 ml	3 kpl. na 6
14.		komplet łyżek miarowych barmańskich 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml	3 kpl. na 6
15.		łyżka barmańska	3 szt. na 6
16.		sitko barmańskie	3 szt. na 6
17.		łopatka do lodu z dziurkami	3 szt. na 6
18.		muddler	3 szt. na 6
19.		nóż barmański	3 szt. na 6
20.		nóż barmański do skrawania twistów	3 szt. na 6
21.		Wózek serwisowy	z wyposażeniem, do przygotowania potraw, przekładania ich z półmisek na talerze, z możliwością zainstalowania płyty grzewczej lub palnika gazowego

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających o obowiązkowym , kompletnym stroju kelnerskim na egzamin. Przed egzaminem (około 2 tygodnie) Ośrodek Egzaminacyjny otrzyma informacje o wyposażeniu niezbędnym na daną sesję egzaminacyjną, specyfikację niezbędnych surowców i materiałów do wykonania zadania egzaminacyjnego (wraz z przewidywaną kalkulacją kosztów), według której powinien dokonać zakupu oraz instrukcje (wytyczne/wskazania) do przygotowania stanowisk egzaminacyjnych), wg której powinien dokonać zakupu, oraz instrukcje (wytyczne) do przygotowania stanowisk.