

**Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych  
na lata 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
		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 230V 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** wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,
  - **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
<b>stanowisko do pisania</b>				
1.	Stolik i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
<b>stanowisko do obsługi gości</b>				
3.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
4.	Pomocnik kelnerski	wyposażony w zastawę i bieliznę stołową	szt.	1
<b>stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów</b>				
<b>narzędzia, sprzęt, zastawa stołowa</b>				
5.	Talerz płaski	∅ 24 cm - ∅ 32 cm	szt.	6
6.	Talerz płaski	∅ 19 cm - ∅ 21 cm	szt.	6
7.	Talerz płaski	∅ 13 cm - ∅ 17 cm	szt.	6
8.	Talerz głęboki		szt.	2
9.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
10.	Flaczarka z podstawką		kpl.	2

11.	Kokilka z podstawką		kpl.	2
12.	Dzbanek	do kawy	szt.	1
13.	Dzbanek	do śmietanki, mleka (mlecznik)	szt.	1
14.	Kieliszek do jaj		szt.	2
15.	Waza do zupy z pokrywką		kpl.	1
16.	Salaterka porcelanowa	różnej pojemności 0,5 l - 1,5 l	szt.	2
17.	Salaterka szklana z podstawką	pojemność 0,25 l – 0,33 l	kpl.	2
18.	Sosjerka z podstawką		kpl.	2
19.	Pucharek z podstawką		kpl.	2
20.	Butelka po winie z napisem „Wino czerwone”	pojemność 0,7 l	szt.	1
21.	Butelka po winie z napisem „Wino białe”	pojemność 0,7 l	szt.	1
22.	Butelka po winie z napisem „Wino musujące”	pojemność 0,7 l	szt.	1
23.	Kapslownica		szt.	1
24.	Goblet		szt.	2
25.	Stopka do wódki	25 ml – 50 ml	szt.	2
26.	Pokal		szt.	2
27.	Kufel		szt.	2
28.	Kielich do piwa	350 ml	szt.	2
29.	Dzbanek szklany	0,5 l	szt.	2
30.	Dzbanek szklany/karafka do wody	1,0 l – 1,5 l	szt.	2
31.	Filiżanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
32.		do cappuccino	kpl.	2
33.		do herbaty	kpl.	2
34.	Szkłanka	do whisky	szt.	2
35.		tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
36.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
37.		do win czerwonych	szt.	4
38.		do win musujących	szt.	2
39.		koktajlowy	szt.	2
40.		typu hurricane	szt.	2
41.		do koniaku	szt.	2
42.		do likierów	szt.	2
43.		do grappy	szt.	2
44.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	6
45.		duży nóż*	szt.	2
46.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
47.		deserowe	kpl.	2
48.		do ryb	kpl.	2

49.		nóż do masła	szt.	2
50.		nóż do steków	szt.	2
51.		łyżeczka do kawy	szt.	2
52.		łyżeczka do herbaty	szt.	2
53.		łyżeczka do espresso	szt.	2
54.		widelczyk do ciasta	szt.	2
55.		łyżka cocktailowa	szt.	2
56.	Sztućce podstawowe do serwowania	nóż i łopatką do tortu	kpl.	1
57.		szczypce do pieczywa	szt.	1
58.		szczypce do makaronu	szt.	1
59.		szczypce do ciast	szt.	1
60.		łyżka do sosów	szt.	2
61.		łyżka wazowa	szt.	1
62.		łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
63.		nóż i widelec do ryb	kpl.	1
64.		łyżki do sałatek (zestaw)	kpl.	1
65.		widelec i nóż do tranżerowania	kpl.	1
66.	widelec półmiskowy do mięs	szt.	1	
67.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
68.	Nóż jarzyniak		szt.	1
69.	Obieraczka do warzyw		szt.	1
70.	Cukiernica z łyżeczką		kpl.	1
71.	Deski do krojenia	zgodne z HACCP	kpl.	1
72.	Półmiski owalne	różnej wielkości	szt.	3
73.	Miski robocze	0,5 l – 2,0 l	szt.	3
74.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
75.	Menaż	podstawowy	szt.	1
76.	Różga mała		szt.	1
77.	Łyżka z tworzywa		szt.	1
78.	Łopatką z tworzywa		szt.	1
79.	Sitko metalowe małe		szt.	1
80.	Tarka metalowa		szt.	1
81.	Naczynie miarowe	0,5 l – 1,0 l	szt.	1
82.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości do obsługi gości	szt.	3
83.	Trybuszon		szt.	1
84.	Molton	dobrane do wielkości stołu	szt.	1
85.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
86.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	2
87.	Obrus stołowy*	dobrane do wielkości stołu	szt.	1
88.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1

89.	Ścierka do polerowania		szt.	1
90.	Wazon		szt.	1
91.	Płatnik kelnerski		szt.	1
<b>Planowane dodatkowo od 2024 roku:</b>				
92.	Talerz płaski	∅ 17 cm	szt.	4
93.	Talerz do makaronu		szt.	2
94.	Ceramiczna miska do zupy z podstawką	poj. min. 450 ml	szt.	2
95.	Dzbanek do herbaty		szt.	1
96.	Salaterka szklana	różnej pojemności 0,5 l - 1,5 l	szt.	2
97.	Szklanka z podstawką	do latte	kpl.	2
98.	Szklanka z podstawką	do herbaty (z uchwytem)	kpl.	2
99.	Szklanka	typu Casablanca (poj. min. 360 ml)	kpl.	2
100.	Kieliszek do margerity		szt.	2
101.	Praska do czosnku		szt.	1
102.	Duża taca kelnerska	antypoślizgowa	szt.	1
103.	Świecznik pojedynczy		szt.	1

**Tabela 4. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających**

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
<b>stanowisko ogólnodostępne</b>					
<b>urządzenia</b>					
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
<b>maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory</b>					
3.	Waga elektroniczna	maksymalne obciążenie co najmniej 2 kg dokładność pomiaru 1 g	szt.	1	6
4.	Czajnik elektryczny	1,5 dm <sup>3</sup> - 2,0 dm <sup>3</sup>	szt.	3	6
5.	Wyciskarka do cytrusów		szt.	3	6
6.	Ekspres ciśnieniowy do kawy	z funkcją spieniania mleka	szt.	1	6
7.	Blender kielichowy		szt.	3	6
8.	Kruszarka do lodu		szt.	1	6
9.	Shaker bostoński		szt.	3	6
10.	Shaker klasyczny (3-częściowy)		szt.	3	6

11.	Pojemnik termoizolacyjny		szt.	3	6
12.	Sprzęt barmański	szcypce do lodu	szt.	3	6
13.		miarki barowe 20/40 ml, 25/50 ml	szt.	3	6
14.		komplet łyżek miarowych barmańskich 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml	szt.	3	6
15.		łyżka barmańska	szt.	3	6
16.		sitko barmańskie	szt.	3	6
17.		łopatka do lodu z dziurkami	szt.	3	6
18.		muddler	szt.	3	6
19.		nóż barmański	szt.	3	6
20.		nóż dekoracyjny do twistów	szt.	3	6
21.		Wózek serwisowy	Wyposażeniem do przygotowania i serwowania potraw w obecności gości, z możliwością zainstalowania płyty grzewczej lub palnika gazowego	szt.	3
<b>Planowane dodatkowo od 2024 roku:</b>					
22.	Toster		szt.	1	6
23.	Patera do tortu na nóżce		szt.	1	3
24.	Szklanica barmańska		szt.	1	3
25.	Pęseta barmańska		szt.	1	3
26.	Sitko barmańskie stożkowe		szt.	1	3
27.	Mata barmańska		szt.	1	3
28.	Nóż dekoracyjny do zestawów		szt.	1	3
29.	Łyżka do lodów/gałkownica		szt.	1	3
30.	Patelnia do flambirowania		szt.	1	3
31.	Syfon do bitej śmietany	pojemność 0,5 l	szt.	1	3
32.	Korkownica do butelek		szt.	1	6
33.	Zestaw do porządkowania stołu	miotelka i śmietniczka stołowa	kpl.	1	3
34.	Nóż dekoracyjny do zestawów		szt.	1	3
<b>stanowisko do mycia rąk</b>					
35.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
36.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
<b>stanowisko porządkowe</b>					
37.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6

38.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	kpl.	1	6
-----	----------------	----------------------------------	------	---	---

*\* pozycje oznaczone gwiazdką - od 2024 roku będą podwojone i stanowią wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego*

**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.