

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia, na obiad, przyjętego przez kelnera. W tym celu:

- dobierz gościom dodatki do przystawki zimnej, zupy, dania głównego oraz wino musujące na aperitif i do dania głównego,
- wykonaj nakrycie stołu bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Kobiety* i *Mężczyzny*,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - sałatki z sosem winegret,
- przygotuj wybrane dodatki do wieloporcyjowego podania,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym w obecności gościa i podaj je metodą niemiecką.

Surowce niezbędne do wykonania przystawki są odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Dodatki do przystawki pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania przystawki zimnej.

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. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Tabela 1. Zamówienia przyjęte od gości

Zamówienie Gości		
Menu obiadu	<i>Kobieta</i>	<i>Mężczyzna</i>
Aperitif	kieliszek wina	kieliszek wina
Przystawka zimna	sałatka z sosem winegret	sałatka z sosem winegret
Zupa	barszcz czerwony zabieleny	krem z zielonego groszku
Danie główne	pieczony filet z łososia	zrazy wołowe
Deser	sorbet z limonki	sernik z sosem malinowym
Napój gorący	espresso	espresso
Napój bezalkoholowy	woda mineralna niegazowana	woda mineralna niegazowana

Tabela 2. Fragment Karta menu

Dodatki	
pieczywo pszenne	kasza jęczmienna rozklejona
pumpernikiel	kasza gryczana gotowana na sypko
masło	ziemniaki drażone
sos tatarski	cebulki marynowane
grzanki	pieczarki marynowane
kluski domowe	buraki zasmażane
diablotki z sezamem	kapusta zasmażana
jajo ugotowane na twardo	szparagi z wody

Tabela 3. Fragment Karty win i wódek

Wina i wódki	
Wina musujące, białe	sec demi sec doux
Wina białe	wytrawne półsłodkie słodkie
Wina czerwone	wytrawne półsłodkie słodkie
Wódki	czysta gin whisky

Tabela 4. Receptura na 2 porcje sałatki z sosem winegret

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Sałata lodowa	1/6 główki	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw. 2. Pomidora, paprykę i ogórka pokroić w grubą kostkę, sałatę porwać a cebulę rozdrobnić w piórka. 3. Sporządzić sos.
Pomidor	150 g	
Ogórek świeży	50 g	
Czerwona cebula	50 g	
Czerwona papryka	50 g	
Sos		
Olej słonecznikowy	40 ml	
Cytryna	1/2 szt.	
Sól, pieprz biały mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 6 rezultatów:

- karta zamówienia *Kobiety*,
- karta zamówienia *Mężczyzny*,
- stół nakryty białą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki - sałatki z sosem winegret z dodatkami,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania dwóch porcji sałatki z sosem winegret, podania dwóch porcji sałatki z sosem winegret z dodatkami.

Karta zamówienia *Kobiety*

Zamówione potrawy/napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje
Aperitif	-----	
Sałatka z sosem winegret		woda mineralna niegazowana
Barszcz czerwony zabieleny		-----
Pieczony filet z łososia		
Sorbet z limonki	-----	espresso

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Zamówione potrawy/napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje
Aperitif	-----	
Sałatka z sosem winegret		woda mineralna niegazowana
Krem z zielonego groszku		-----
Zrazy wołowe		
Sernik z sosem malinowym	-----	espresso

**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

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 (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** – stół 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 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.	Pomocnik kelnerski		szt.	1
3.	Talerz płaski	Ø24 cm - Ø32 cm	szt.	4
4.	Talerz płaski	Ø19 cm - Ø21 cm	szt.	4
5.	Talerz płaski	Ø13 cm - Ø17 cm	szt.	4
6.	Talerz głęboki		szt.	2
7.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
8.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
9.	Goblet		szt.	2
10.	Stopka do wódki		szt.	2
11.	Dzbanek	do śmietanki	szt.	1
12.	Filizanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
13.	Szkłanka	do whisky	szt.	2
14.		tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
15.	Kieliszek	do win białych	szt.	2
16.		do win czerwonych	szt.	2
17.		do win musujących	szt.	2
18.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	6
19.		duży nóż	szt.	2
20.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
21.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
22.		nóż do masła	szt.	2

23.		nóż do ryby	szt.	2
24.		widelec do ryby	szt.	2
25.		łyżeczka do espresso	szt.	2
26.	Sztućce podstawowe	szczypcy do pieczywa	szt.	1
27.	do serwowania	łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
28.	Salaterki	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	4
29.	Sosjerki z podstawką	0,5 l	komplet	1
30.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
31.	Nóż jarzyniak		szt.	1
32.	Deski do krojenia	zielona, biała	kpl.	1
33.	Półmiski owalne	różnej wielkości	szt.	2
34.	Miski robocze	0,5 l	szt.	1
35.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
36.	Menaż	podstawowy	szt.	1
37.	Różga mała		szt.	1
38.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
39.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
40.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
41.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
42.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
43.	Ścierka do polerowania		szt.	1
44.	Wazon		szt.	1
45.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>KOBIETA</i>		szt.	1
46.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>MĘŻCZYŻNA</i>		szt.	1
47.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1

Tabela 3a. 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.	Wózek serwisowy	Bez płyty grzewczej/palnika gazowego	3 szt. na 6
5.	Wyciskarka do cytrusów		3 szt. na 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.	Salata lodowa	szt.	1/6	4,00	0,70
2.	Pomidor	kg	0,15	10,00	1,50
3.	Ogórek świeży	kg	0,15	8,00	1,20
4.	Cebula czerwona	kg	0,05	6,00	0,30
5.	Papryka czerwona	kg	0,05	12,00	0,60
6.	Olej słonecznikowy	l	0,04	7,50	0,30
7.	Cytryna (1/2 szt.)	kg	0,05	10,00	0,50
8.	Pieprz biały	op. 20 g	1/8	2,00	0,25
9.	Sól	kg	0,002	2,00	0,01
10.	Chleb pszenny	szt.	1/6	4,00	0,70
11.	Masło 82%	kg	0,02	30,00	0,60

12.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	2,00	2,00
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	12,00	0,40
16.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
17.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
18.	Woreczki śniadaniowe	szt.	3	0,05	0,15
Razem brutto:					13,31

Tabela 4a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części/ /elementu zamiennego/ /surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jedn. [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
1.	Gąbka - zmywak	szt.	1	15	3,00	0,20
2.	Fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria*	szt.	1	15	30,00	2,00
Razem brutto:						2,20

* zapasowy, zdający przychodzi na egzamin w kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria)

Wskazówki/informacja 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 potraw należy dla każdego zdającego przygotować wszystkie surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 4. oraz sprzęt: nóż szefa kuchni, nóż jarzyniak, deski do krojenia, miskę roboczą, różgę małą. Pieprz i sól przygotować w menażu lub młynkach.
- Surowce wymagające warunków chłodniczych powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska. Masło należy pokroić w kostkę po 20 gramów. Cytryny przekroić na połówki. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.
- Bielizna stołowa, zastawa stołowa oraz wizytówki z napisem *KOBIETA* oraz *MĘŻCZYŻNA* powinny być zgromadzone na indywidualnym pomocniku kelnerskim. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z wyposażenia zgromadzonego na pomocniku kelnerskim.

II. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (Tabela 4)	13,31	-
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (Tabela 4a)	2,20	W celu obliczenia szacunkowego kosztu przyjęto, że na 1 stanowisku egzamin zdaje 15 osób.
Ogółem	15,51	-

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym, kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria).