

Zadanie egzaminacyjne

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

- dobierz gościom dodatki do przystawki zimnej, dania głównego oraz wino do przystawki zimnej 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 - jaja z sosem tatarskim,
- 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 kolacji	<i>Kobieta</i>	<i>Mężczyzna</i>
Przystawka zimna	jajo z sosem tatarskim	jajo z sosem tatarskim
Danie główne	konfitowane udko z kaczki	roladki wieprzowe z sosem pieczeniowym
Deser	mus czekoladowo-pomarańczowy	mus truskawkowy z bitą śmietanką
Napój gorący	cappuccino	espresso doppio
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 czosnkowy	ziemniaki pieczone
sos chrzanowy	cebulki marynowane
grzanki	surówka coleslaw
szparagi z wody	surówka porowa
kapusta zasmażana	buraki zasmażane

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 jaj z sosem tatarskim

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Jajo ugotowane na twardo	2 szt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Liście sałaty umyć, usunąć części niejadalne i osuszyć. 2. Jaja ugotowane na twardo obrać i przekroić wzdłużna połówki. 3. Pieczarki marynowane i ogórki konserwowe pokroić w drobną kostkę. 4. Sporządzić sos tatarski.
Sałata	2 liście	
Sos		
Pieczarki marynowane	50 g	
Ogórek konserwowy	50 g	
Śmietana 18% tłuszczu	50 g	
Majonez	100 g	
Sól	do smaku	
Pieprz	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 6 rezultatów:

- karta zamówienia *Kobiety*,
- karta zamówienia *Mężczyzny*,
- stół nakryty białą ściółką,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki – jaja z sosem tatarskim,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania dwóch porcji jaj z sosem tatarskim, podania dwóch porcji jaj z sosem tatarskim z dodatkami.

Karta zamówienia *Kobiety*

Zamówione potrawy/napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje
Napoje zimne bezalkoholowe	-----	woda mineralna niegazowana
Jajo z sosem tatarskim		
Konfitowane udko z kaczki		
Mus czekoladowo-pomarańczowy	-----	cappuccino

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Zamówione potrawy/napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje
Napoje zimne bezalkoholowe	-----	woda mineralna niegazowana
Jajo z sosem tatarskim		
Roladki wieprzowe z sosem pieczeniowym		
Mus truskawkowy z bitą śmietanką	-----	espresso doppio

**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 - Ø 32 cm	szt.	4
4.	Talerz płaski	Ø19 cm - Ø 21 cm	szt.	4
5.	Talerz płaski	Ø13 cm - Ø 17 cm	szt.	4
6.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
7.	Goblet		szt.	2
8.	Stopka do wódki		szt.	2
9.	Dzbanek	do śmietanki	szt.	1
10.	Filiżanka z podstawką	do espresso	kpl.	1
		do cappuccino	kpl.	1
11.	Szkłanka	do whisky	szt.	2
12.		tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
13.	Kieliszek	do win białych	szt.	2
14.		do win czerwonych	szt.	2
15.		do win musujących	szt.	2
16.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	6
17.		duży nóż	szt.	2
18.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
19.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
20.		nóż do masła	szt.	2
21.		nóż do ryby	szt.	2

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

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.	Sałata masłowa	szt.	1/6 (2 liście)	3,00	0,50
2.	Jajo	szt.	2	0,80	1,60
3.	Pieczarki marynowane	kg	0,05	26,00	1,30
4.	Ogórki konserwowe	kg	0,05	6,00	0,30
5.	Majonez	kg	0,10	13,00	1,30
6.	Śmietana 18%	kg	0,05	9,00	0,45
7.	Pieprz czarny mielony	kg	0,002	50,00	0,10
8.	Sól	kg	0,002	2,00	0,01
9.	Chleb	szt.	1/6	4,00	0,70
10.	Masło 82%	kg	0,02	30,00	0,60
11.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	2,00	2,00
12.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30

13.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
14.	Mydło do rąk	1	0,03	12,00	0,40
15.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
16.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
17.	Woreczki śniadaniowe	szt.	2	0,05	0,10
Razem brutto:					13,46

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).
- Jaja należy ugotować na twardo.
- 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. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.
- Bielizna stołowa, zastawa stołowa oraz wizytówki z napisem *KOBIETA* oraz *MĘŻCZYZNA* 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)	13,46	-
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (Tabela 4a)	2,20	W celu obliczenia szacunkowego kosztu przyjęto, że na 1 stanowisku egzamin zdaje 15 osób .
Ogółem	15,66	-

Uwagi, dodatkowe informacje:

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