

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z obsługą gości, zgodnie z przyjętym zamówieniem na obiad. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu dla gości 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 serem pleśniowym i pomidorami,
- przygotuj dodatki do wieloporcyjowego podania,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na 8 porcji na wózku serwisowym w obecności gościa i podaj je metodą niemiecką.

Większość surowców niezbędnych do wykonania przystawki masz odważonych zgodnie z recepturą na 2 porcje na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość rukoli, roszponki na 2 porcje przelicz samodzielnie korzystając z receptury na 8 porcji, a następnie odważ. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Rukola i roszponka znajdują się na wspólnym stanowisku 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>
Przystawka zimna z dodatkami	Sałatka z serem pleśniowym i pomidorami, pieczywo, masło	Sałatka z serem pleśniowym i pomidorami, pieczywo, masło
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Prosecco	Prosecco
Przystawka gorąca	-----	Turbot pieczony, bakłażan grillowany
Zupa	Krem ze szparagów z grzankami	-----
Danie główne z dodatkami	Kaczka pieczona, sos wiśniowy, gnocchi, kapusta czerwona duszona	Sarnina w sosie jałowcowym, kluski śląskie, kapusta zasmażana
Napój alkoholowy do dania głównego	Chianti	Chianti
Deser	Panna cotta z sosem malinowym	Panna cotta z sosem malinowym
Napoje bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana, espresso	Woda mineralna niegazowana, espresso

**Tabela 2. Normatyw surowcowy i sposób wykonania
sałatki z serem pleśniowym i pomidorami serwisem specjalnym**

Normatyw surowcowy			Sposób wykonania sałatki z serem pleśniowym i pomidorami
Surowiec	na 2 porcje	na 8 porcji	
Rukola g	80 g	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw. 2. Sałaty porwać na mniejsze kawałki. 3. Pomidory pokroić na ćwiartki. 4. Ser pleśniowy pokroić w kostkę. 5. Każdy półprodukt przełożyć do oddzielnego naczynia. 6. Oliwę połączyć z miodem i sokiem z cytryny, doprawić solą. 7. Zaprawę przelać do sosjerki. 8. Na wózku serwisowym zgromadzić przygotowane półprodukty oraz sprzęt i zastawę stołową niezbędną do sporządzenia i podania przystawki zimnej z dodatkami. 9. Połączyć składniki przystawki na wózku serwisowym przy stole dla gości: warzywa ułożyć dekoracyjnie na talerzach płaskich, posypać rozdrobnionym serem i połączyć zaprawą.
Roszponka g	120 g	
Ser pleśniowy lazur	30 g	120 g	
Pomidory koktajlowe	120 g	480 g	
Oliwa	20 ml	80 ml	
Miód	10 g	40 g	
Sok z cytryny	10 ml	40 ml	
Sól	do smaku	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- nakrycie stołu białą bielizną stołową,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez *Kobietę*,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez *Mężczyznę*,
- dwie porcje sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami,

oraz przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami.

**Wskazania 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	513102	Technik 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 (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
8.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
9.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
10.	Identyfikator dla asystenta technicznego (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.

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	∅ 24 cm - ∅ 32 cm	szt.	4
4.	Talerz płaski	∅ 19 cm - ∅ 21 cm	szt.	4
5.	Talerz płaski	∅ 13 cm - ∅ 17 cm	szt.	4
6.	Talerz głęboki		szt.	2
7.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
8.	Goblet		szt.	2
9.	Dzbanek	do śmietanki	szt.	1
10.	Salaterka	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	4
11.	Sosjerka z podstawką	pojemność 0,5 l	kpl.	1
12.	Filiżanka 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 do serwowania	szczypce do pieczywa	szt.	1
27.		łyżka i widelec serwisowe	kpl.	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 indywidualnego użytku dla gości	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 KOBIEȚA		szt.	1
44.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem MĘŻCZYŹNA		szt.	1
45.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1
46.	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
4.	Wózek serwisowy	Bez płyty grzewczej/palnika gazowego	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.	Rukola*	kg	30 g	50,00	1,50
2.	Roszonka*	kg	40 g	50,00	2,00
3.	Pomidory koktajlowe	kg (szt.)	120 g (6 szt.)	20,00	2,40
4.	Oliwa	l	20 ml	45,00	0,90
5.	Ser pleśniowy lazur	kg	30 g	40,00	1,20
6.	Cytryny	kg	50 g	10,00	0,50

7.	Miód	kg	10 g	40,00	0,40
8.	Sól	kg	2 g	2,00	0,01
9.	Chleb	szt.	1/6	3,00.	0,50
10.	Masło 82%	kg	20 g	40,00	0,80
11.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	50,00/100 szt.	0,50
12.	Płyn do mycia naczyń	l	50 ml	6,00	0,30
13.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
14.	Mydło do rąk	l	30 ml	5,00/300 ml	0,50
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.	3	0,05	0,15
Razem brutto:					15,46

**asystent techniczny przygotowuje zaznaczone surowce na stanowisku wspólnym dla 6 zdających*

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
2.	Fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria*	szt.	1	15	30,00
Razem brutto:					33,00

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

II. 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 dla każdego zdającego należy przygotować:

- wszystkie surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 4, z wyjątkiem rukoli i roszponki, które należy ustawić na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających w opakowaniu zbiorczym czytelnie opisanym lub w oryginalnym w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali zgodnie z Tabelą 4. Surowce należy uzupełnić na stanowisku wspólnym dla każdej zmiany.
- sprzęt: nóż szefa kuchni, nóż jarzyniak, deski do krojenia, miskę roboczą, różgę małą.
- sól przygotować w menażu lub młynku.

Surowce wymagające warunków chłodniczych powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska. Masło należy pokroić w kostkę po 20 gramów. Z cytryn wycisnąć sok i przygotować po 10 ml. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.

Bielizna stołowa, zastawa stołowa oraz wizytówki z napisem KOBIEŃTA oraz MEŹCZYŹNA powinny być zgromadzone na indywidualnym pomocniku kelnerskim. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z wyposażenia zgromadzonego 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)	15,46	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 4a)	33,00	W celu obliczenia szacunkowego kosztu przyjęto, że na 1 stanowisku egzamin zdaje 15 osób.
Ogółem ok.	15,46+33,00	

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających o obowiązkowym, kompletnym stroju kelnerskim na egzamin.