

Zadanie egzaminacyjne

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

- wykonaj nakrycie stołu bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Gość I* i *Gość II*,
- sporządź 2 porcje koktajlu truskawkowo-bananowego zgodnie z zamieszczoną recepturą i podaj je do nakrytego stołu.

Większość surowców niezbędnych do wykonania koktajlu masz odważonych zgodnie z recepturą na 2 porcje na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość jogurtu i cukru na 2 porcje przelicz samodzielnie korzystając z receptury na 6 porcji, a następnie odważ. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Jogurt i cukier znajdują się na wspólnym stanowisku dla wszystkich zdających.

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

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	Gość I	Gość II
Przystawka zimna z dodatkami	Terrina rybna, pieczywo pszenne, masło	Carpaccio z łososia, pieczywo pszenne, masło
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wino białe wytrawne
Zupa	Barszcz czerwony czysty z uszkami z suszonymi grzybami	Krem z dyni z grzankami czosnkowymi
Danie główne z dodatkami	Polędwiczka wieprzowa <i>sous vide</i> z blinami ziemniaczanymi, grillowanymi warzywami i sosem borowikowym	Pierś z gęsi na rydzowym sosie z musem ziemniaczanym, zielonymi szparagami i surówką ze świeżego ogórka z czarnuszką
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Deser	Tarta cytrynowa z lodami orzechowymi	Torcik camargo z wiśnią
Napoje bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana, Espresso, cukier Koktajl truskawkowo-bananowy	Woda mineralna niegazowana, Herbata po rosyjsku, konfitura różana Koktajl truskawkowo-bananowy

Tabela 2. Normatyw surowcowy i sposób wykonania koktajlu truskawkowo-bananowego

Normatyw surowcowy			Sposób wykonania koktajlu truskawkowo-bananowego
Surowiec	na 2 porcje	na 6 porcji	
jogurt naturalny g	1,20 kg	1. Przygotować zastawę szklaną do podania koktajlu. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną bananów i mięty. 3. Wycisnąć sok z cytryny. 4. Zmiksować banana z sokiem z cytryny, połową jogurtu naturalnego i z kilkoma liśćmi mięty bez dodatku lodu. 5. Powstałą mieszaninę delikatnie przelać do wybranego szkła. 6. Zmiksować truskawki z cukrem i pozostałym jogurtem naturalnym bez dodatku lodu. 7. Powstałą mieszaninę delikatnie przelać na warstwę bananową, by warstwy koktajlu nie uległy zmieszaniu. 8. Udekorować koktajl liśćmi mięty.
banan	2 szt.	6 szt.	
cytryna	½ szt.	1 ½ szt.	
liście mięty	8 szt.	24 szt.	
truskawki mrożone	120 g	0,36 kg	
cukier kryształ g	0,048 kg	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 4 rezultaty:

- nakrycie stołu białą bielizną stołową,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez *Gościa I*,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez *Gościa II*,
- dwie porcje koktajlu truskawkowo-bananowego,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji koktajlu truskawkowo-bananowego.

**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	Ø 24 cm - Ø 32 cm	szt.	4
4.	Talerz płaski	Ø 19 cm - Ø 21 cm	szt.	4
5.	Talerz płaski	Ø 13 cm - Ø 17 cm	szt.	4
6.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
7.	Goblet		szt.	2
8.	Dzbanek szklany	100 ml - 200 ml	szt.	1
9.	Stopka do wódki	25 ml – 50 ml	szt.	2
10.	Szklanka	do whisky	szt.	2
11.		tumbler 250 ml	szt.	2
12.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
13.		do win czerwonych	szt.	4
14.		do win musujących	szt.	2
15.		typu hurricane 440-460 ml	szt.	2
16.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	4
17.		duży nóż	szt.	4
18.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
19.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
20.		nóż do masła	szt.	2
21.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
22.	Deski do krojenia	zielona	szt.	1
23.	Miski robocze	0,5 l	szt.	1
24.	Menaż	podstawowy	szt.	1
25.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
26.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
27.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
28.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
29.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
30.	Serweta (napperon)	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
31.	Ścierka do polerowania		szt.	1
32.	Wazon		szt.	1
33.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>GOŚĆ I</i>		szt.	1

34.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>GOŚĆ II</i>		szt.	1
35.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1
36.	Kalkulator	prosty	szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi/	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.	Wyciskarka do cytrusów		3 szt. na 6
5.	Blender kielichowy		3 szt. na 6
6.	Pojemnik termoizolacyjny		3 szt. na 6
7.	Sprzęt barmański	szcypce do lodu	3 szt. na 6
		miarki barowe 25/50	3 szt. na 6
		nóż barmański	3 szt. na 6

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
1.	Cytryna	szt./kg	$\frac{1}{2}$ (50 g)	8,00	0,40
2.	Banan	szt./kg	2 (300 g)	6,00	1,80
3.	Truskawki mrożone	kg	0,12	20,00	2,40
4.	Jogurt naturalny*	kg	0,5	9,00	4,50
5.	Cukier kryształ*	kg	0,02	4,60	0,10
6.	Mięta świeża	szt.	$\frac{1}{6}$ doniczki (10 listków)	6,00	1,00
7.	Kostki lodu	szt.	16	0,10	1,60

8.	Rurka do koktajli (bio)	szt.	4	0,05	0,20
9.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	2,00	2,00
10.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
11.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
12.	Mydło do rąk	l	0,03	12,00	0,40
13.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
14.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
Razem brutto:					18,50

**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 jogurtu i cukru, 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. Świeżą miętę w doniczce można postawić do użytku wspólnego według potrzeb zdającego.
- wskazane narzędzia i sprzęt w Tabeli 3a.

Surowce wymagające warunków chłodniczych powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska. Zabezpieczyć dodatkowo ok. 2 kg lodu. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.

Bielizna stołowa, zastawa stołowa oraz wizytówki z napisem *GOŚĆ I* oraz *GOŚĆ II* powinny być zgromadzone na indywidualnym pomocniku kelnerskim. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z wyposażenia zgromadzonego na pomocniku kelnerskim.

W sali egzaminacyjnej należy ustawić opisane kosze na odpady.

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)	18,50	
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.	18,50+33,00	

Uwagi, dodatkowe informacje:

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