

Zadanie egzaminacyjne

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

- wykonaj nakrycie stołu białą bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Gościa I* i *Gościa II*,
- sporządź 2 porcje koktajlu 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 mleka i syropu grenadine do koktajlu i dekoracji na 2 porcje przelicz samodzielnie korzystając z receptury na 4 porcje, a następnie odmierz. Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Mleko i syrop grenadine do koktajlu i dekoracji 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 bananowego.

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	Szczupak faszerowany, pieczywo pszenne, masło	Krewetki w sosie cytrynowo - czosnkowym, pieczywo pszenne, masło
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wino białe wytrawne
Zupa	Zupa pomidorowa czysta z ryżem	Zupa krem z buraków z kozim serem
Danie główne z dodatkami	Sztufada wołowa, kluski śląskie, buraki zasmażane	Kaczka pieczona, ziemniaki pieczone, żurawina w pieczonym jabłku
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Deser	Crème brûlée	Sernik wiedeński
Napoje bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana, Espresso, cukier Koktajl bananowy	Woda mineralna niegazowana, Espresso, cukier Koktajl bananowy

Tabela 2. Normatyw surowcowy i sposób wykonania koktajlu bananowego

Normatyw surowcowy			Sposób wykonania koktajlu bananowego
Surowiec	na 2 porcje	na 4 porcje	
banan	2 szt.	4 szt.	1. Przygotować zastawę szklaną do podania koktajlu. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną owoców. 3. Wykonać z syropu grenadine i cukru crustę. 4. Wycisnąć sok z cytryny. 5. Zmiksować banana z sokiem z cytryny i przelać do wybranego szkła. 6. Wymieszać w shakerze z lodem mleko i syrop, otrzymaną mieszaninę przelać delikatnie na zmiksowanego banana.
cytryna	1 szt.	2 szt.	
mleko ml	0,40 l	
syrop grenadine do koktajlu ml	0,08 l	
cukier kryształ do dekoracji	50 g	0,10 kg	
syrop grenadine do dekoracji ml	0,12 l	
lód	6 kostek	12 kostek	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 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 bananowego

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji koktajlu 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 ręcznik papierowy.

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.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
7.	Goblet		szt.	2
8.	Stopka do wódki		szt.	2
9.	Dzbanek szklany	300-500 ml	szt.	1
10.	Szkłanka	do whisky	szt.	2
11.		tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
12.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
13.		do win czerwonych	szt.	4
14.		do win musujących	szt.	2
15.		koktajlowy (minimum 250 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.	Naczynie miarowe	0,5 l – 1 l	szt.	1
37.	Kalkulator	prosty	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.	Wyciskarka do cytrusów		3 szt. na 6
5.	Blender kielichowy		3 szt. na 6
6.	Shaker klasyczny (3 – częściowy) lub bostoński		3 szt. na 6
7.	Pojemnik termoizolacyjny		3 szt. na 6
8.	Sprzęt barmański	szcypce do lodu	3 szt. na 6
9.		miarki barowe 20/40 ml	3 szt. na 6
10.		łyżka barmańska	3 szt. na 6
11.		sitko barmańskie	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	1 (0,1 kg)	8,00	0,80
2.	Banan	szt./kg	2 (0,25 kg)	6,00	1,50
3.	Mleko 3,2%*	l	0,25	4,00	1,00
4.	Syrop grenadine*	l	0,12	40,00	4,80
5.	Cukier kryształ*	kg	0,05	4,00	0,20
6.	Kostki lodu	kostki	8	0,10	0,80
7.	Rurka do koktajli (bio)	szt.	4	0,05	0,20
8.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	2,00	2,00

9.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
10.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
11.	Mydło do rąk	l	0,03	12,00	0,40
12.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
13.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
Razem brutto:					15,80

**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 napojów należy dla każdego zdającego przygotować:

- wszystkie surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 4, z wyjątkiem mleka i syropu grenadine, 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.
- 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)	15,80	
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.	15,80+33,00	

Uwagi, dodatkowe informacje:

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