

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania przystawki zimnej i napojów zimnych metodą francuską pełną, oznacz na stole wizytówką miejsca nakrycia dla Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej na podstawie receptury na 4 porcje i podaj je metodą francuską pełną, dodatki do przystawki zimnej podaj metodą rosyjską.

Większość surowców niezbędnych do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajduje się serek i chrzan, których ilość oblicz i odważ (odmierz) sam. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

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.

Zamówienie przyjęte od gości

Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino wytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc	Wino wytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc
Przystawka zimna	Roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym	Roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym
Dodatki do przystawki zimnej	Pieczycwo, masło	Pieczycwo, masło
Zupa	Krem z brokułów z suszonymi pomidorami i grzankami	Krem pietruszkowy z wędzoną szynką parmeńską i paluszkami grissini
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino półwytrawne ze szczepu Chardonnay	Wino półwytrawne ze szczepu Cabernet Sauvignon
Danie główne	Pierś z indyka z sosem porzeczkowym z ryżem jaśminowym i warzywami gotowanymi na parze	Polędwiczka wieprzowa nadziewana borowikami z sosem rozmarynowym z pieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką
Deser	Tort Sachera	Sernik miodowy z musem jabłkowym
Napój bezalkoholowy gorący	Cappuccino	Cappuccino

Roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym
Receptura na 4 porcje

Nazwa surowca	Ilość
Łosoś wędzony w plastrach	200 g
Serek śmietankowy (typu Philadelphia)	140 g
Chrzan tarty	20 g
Rzodkiewka (średnia)	2 szt.
Koperek	½ pęczka
Cytryna (mała)	¼ szt.
Szcypiorek do dekoracji	½ pęczka
Sól, pieprz	do smaku

Sposób wykonania

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw.
2. Plastry wędzonego łososia rozłożyć na desce. Skropić sokiem z cytryny.
3. Rzodkiewkę pokroić w drobną kostkę, koperek posiekać.
4. Z serka, chrzanu i warzyw sporządzić nadzienie. Doprawić solą i pieprzem.
5. Plastry łososia posmarować nadzieniem. Uformować 2 roladki na jedną porcję.
6. Każdą roladkę przewiązać szczypiorkiem.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i drobną zastawą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje przystawki zimnej - roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania przystawki zimnej - roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami.

**Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące
przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu**

Tabela. 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

- 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 1. 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** - 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 230 V 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 2. 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.	6
4.	Talerz płaski	∅ 19 cm - ∅ 21 cm	szt.	6
5.	Talerz płaski	∅ 17 cm	szt.	4
6.	Talerz płaski	∅ 13 cm	szt.	4
7.	Talerz głęboki		szt.	2
8.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
9.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
10.	Goblet		szt.	2
11.	Filiżanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
12.		do cappuccino	kpl.	2
13.	Szklanka	tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
14.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
15.		do win czerwonych	szt.	4
16.		do win musujących	szt.	4
17.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
18.		średnie: łyżka, widelec, nóż	szt.	4
19.		deserowe: łyżka, widelec, nóż	kpl.	2
20.		do ryb: widelec, nóż	kpl.	2
21.		nóż do masła	szt.	2
22.		łyżeczka do kawy	szt.	2
23.		łyżeczka do espresso	szt.	2
24.		Sztućce podstawowe do serwowania	szczypce do pieczywa	szt.
25.		łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
26.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
27.	Nóż do krojenia pieczywa		szt.	1
28.	Cukiernica z łyżeczką		kpl.	1

29.	Deska do krojenia	zgodne z HACCP	kpl.	1
30.	Półmiski owalne	różnej wielkości	szt.	3
31.	Miska robocze	0,5 l – 2,0 l	szt.	3
32.	Koszyk do pieczywa		szt.	1
33.	Menaż	podstawowy	szt.	1
34.	Różga mała		szt.	1
35.	Łyżka z tworzywa		szt.	1
36.	Łopatka z tworzywa		szt.	1
37.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości	szt.	3
38.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
39.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
40.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
41.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
42.	Ścierka do polerowania		szt.	1
43.	Wazon		szt.	1
44.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>KOBIETA</i>		szt.	1
45.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>MEŻCZYŻNA</i>		szt.	1
46.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1
47.	Kalkulator prosty		szt.	1
48.	Folia stretch		szt.	1

Tabela 2a. 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

Tabela 3. 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.	Łosoś wędzony w plastrach	g	100 (4 plastry)	100,00/kg	10,00
2.	Serek śmietankowy (typu Philadelphia)*	g	150	42,00/kg	6,30
3.	Chrzan tarty*	g	20	13,00/ kg	0,26
4.	Rzodkiewka (średnia)	szt.	1	3,00/pęczek	0,40
5.	Koperek	pęczek	1/4	2,00/pęczek	0,50
6.	Cytryna	kg	0,03	10,00/kg	0,30
7.	Szczypiorek drobny do dekoracji	pęczek	1/4	2,00/pęczek	0,50
8.	Sól	g	2	2,00/kg	0,01
9.	Pieprz	g	1	50,00/kg	0,05
10.	Bagietka krótka (niepokrojona lub cała)	szt.	1/2	3,00/szt.	1,50
11.	Masło 82%	g	20	40,00/kg	0,80
12.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	1,50	1,50
13.	Płyn do mycia naczyń	ml	50	6,00/litr	0,30
14.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
15.	Mydło do rąk	ml	30	5,00/300 ml	0,50
16.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	6	0,30	1,80
17.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
18.	Woreczki śniadaniowe	szt.	5	0,05	0,25
19.	Folia stretch	szt.	1 m.b.	4,00/20 m	0,20
Razem brutto:					27,77

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

Tabela 3a. 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).

Należy przygotować:

- **Na indywidualnym stanowisku do sporządzania potraw dla każdego zdającego:** materiały zużywalne oraz surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 3 oraz sprzęt: 2 szt. łyżek stołowych dużych, 2 szt. widelców stołowych dużych, nóż szefa kuchni, nóż do krojenia pieczywa, deski do krojenia, miskę roboczą, różgę małą. Pieprz i sól przygotować w menażu lub młynkach.
- **Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających:** serek śmietankowy (typu Philadelphia) (min. 950 g) oraz chrzan tarty (min. 120 g) w naczyniach zbiorczych lub opakowaniach oryginalnych. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych na stanowisku wspólnym.
- **W chłodziarce:** surowce wymagające warunków chłodniczych, oznaczone numerem stanowiska. Masło należy pokroić w kostkę po 20 gramów. Cytryny przekroić wzdłuż na ósemki (1/8 sztuki). W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.
- **Na indywidualnym pomocniku kelnerskim:** bieliznę stołową, zastawę stołową oraz wizytówki z napisem KOBIEȚA oraz MĘŻCZYŻNA. 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. 3)	27,77	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 3a)	33,00	W celu obliczenia szacunkowego kosztu przyjęto, że na 1 stanowisku egzamin zdaje 15 osób.
Ogółem ok.	27,77+33,00	

Uwagi, dodatkowe informacje:

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