

Zadanie egzaminacyjne

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

- wykonaj nakrycie stołu bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw metodą niemiecką, a napojów metodą francuską pełną, oznacz na stole wizytówką miejsca nakrycia dla Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj i wyserwuj gościom z dzbanka wodę niegazowaną z cytryną, resztę napoju pozostaw w dzbanku na stole gości do ich dyspozycji do końca posiłku,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji deseru – surówki owocowej z jogurtem,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania deseru,
- sporządź 2 porcje deseru na podstawie receptury na 6 porcji na wózku serwisowym w obecności gościa i podaj je metodą niemiecką.

Większość surowców niezbędnych do przygotowania wody niegazowanej z cytryną i wykonania 2 porcji deseru masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajduje się cukier i jogurt, których ilość oblicz i odważ sam. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

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

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.

Zamówienia przyjęte od gości

Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka gorąca	Ravioli ze szpinakiem	Ravioli ze szpinakiem
Zupa	Krem ze szparagów, diablotka z serem	Zupa cebulowa, diablotka z serem
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino białe wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Danie główne	Filet z indyka grillowany, ziemniaki pieczone, roszponka z sosem winegret	Rolada z kaczki pieczona, ziemniaki pieczone, roszponka z sosem winegret
Deser	Surówka owocowa z jogurtem	Surówka owocowa z jogurtem
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana z cytryną	Woda mineralna niegazowana z cytryną

Surówka owocowa z jogurtem
Receptura na 6 porcji

Nazwa surowca	Ilość
Jogurt naturalny	450 g
Winogrona ciemne	600 g
Kiwi	6 szt.
Cukier	60 g

Sposób wykonania

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną owoców.
2. Kiwi pokroić w kostkę, winogrona w ćwiartki.
3. Jogurt wymieszać z cukrem.
4. Połączyć składniki surówki.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- stół nakryty białą zastawą stołową i drobną zastawą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje deseru – surówki owocowej z jogurtem

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania napoju bezalkoholowego zimnego i dwóch porcji deseru - surówki owocowej z jogurtem, podania napoju bezalkoholowego zimnego i dwóch porcji deseru - surówki owocowej z jogurtem.

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

Oznaczenie arkusza: **HGT.01-03-22.06-SG**

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

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 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.	2
4.	Talerz płaski	∅ 19 cm - ∅ 21 cm	szt.	2
5.	Talerz płaski	∅ 13 cm - ∅ 17 cm	szt.	2
6.	Talerz głęboki		szt.	2
7.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
8.	Goblet		szt.	2
9.	Stopka do wódki	25 ml – 50 ml	szt.	2
10.	Dzbanek	do śmietanki	szt.	1
11.	Dzbanek szklany/karafka do wody	1,0 l – 1,5 l	szt.	1
12.	Salaterka	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	4
13.	Sosjerka z podstawką	pojemność 0,5 l	kpl.	1
14.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
15.	Szklanka	do whisky	szt.	2
16.	Kieliszek	do win białych	szt.	2
17.		do win czerwonych	szt.	2
18.		do win musujących	szt.	2
19.		do koniaku/brandy	szt.	2
20.		do likieru	szt.	2
21.		Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.
22.	duży nóż		szt.	2
23.	średnie: łyżka, widelec, nóż		kpl.	4
24.	deserowe: łyżka		szt.	2
25.	nóż do masła		szt.	2
26.	widelec do ryb		szt.	2
27.	nóż do ryb		szt.	2
28.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
29.	Nóż jarzyniak		szt.	1
30.	Deska do krojenia	zielona	szt.	1
31.	Miska robocza	0,5 l	szt.	1

32.	Menaż	podstawowy	szt.	1
33.	Różga mała		szt.	1
34.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
35.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
36.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
37.	Serweta płócienna indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
38.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	2
39.	Ścierka do polerowania		szt.	1
40.	Wazon		szt.	1
41.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem KOBIEȚA		szt.	1
42.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem MEŹCZYŹNA		szt.	1
43.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	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
4.	Wózek serwisowy	Bez płyty grzewczej/palnika gazowego	szt.	3	6

Tabela 3. Materiały zużywane w całości 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.	Jogurt naturalny (gęsty)*	kg	0,18	10,00	1,80
2.	Kiwi	szt.	2	1,50	3,00
3.	Winogrona ciemne	kg	0,20	14,00	2,80
4.	Cukier*	kg	0,30	3,50	1,05
5.	Cytryna	kg	0,05 (0,5 szt.)	10,00	0,50
6.	Woda niegazowana	l	1,5	1,60	2,40
7.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	1,50	1,50
8.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
9.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
10.	Mydło do rąk	l	0,03	15,00	0,45
11.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
12.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
13.	Woreczki śniadaniowe	szt.	3	0,05	0,15
Razem brutto na 1 stanowisko					17,75

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

Tabela 3a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających na 1 stanowisku

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części/elementu zamiennego/surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jedn. [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, deskę do krojenia, miskę roboczą, różgę małą.
- **Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających:** cukier w opakowaniu zbiorczym i jogurt naturalny w opakowaniu oryginalnym (180 g). W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych na stanowisku wspólnym.
- **W chłodziarce:** surowce wymagające warunków chłodniczych, oznaczone numerem stanowiska. Kiwi powinno być przygotowane w całości, nierozdrobnione, cytryna przekrojona w poprzek na pół. 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 KOBIEŃTA oraz MĘŻCZYŹNA. 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)	17,75	
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.	17,75+33,00	

Uwagi, dodatkowe informacje:

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