

Zadanie egzaminacyjne

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

- wykonaj nakrycie stołu bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów zimnych metodą francuską pełną, oznacz na stole wizytówką miejsca nakrycia dla Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - sałatki z serem pleśniowym i pomidorami,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- przygotuj wózek serwisowy do sporządzenia przystawki zimnej serwisem specjalnym,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej na podstawie receptury na 4 porcje serwisem specjalnym i podaj je metodą niemiecką, dodatki do przystawki zimnej podaj metodą rosyjską.

Większość surowców niezbędnych do wykonania 2 porcji przystawki zimnej masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajdują się sałaty i oliwa, których ilość oblicz i odważ/odmierz samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odważania/odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania przystawki zimnej z dodatkami.

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

Salatka z serem pleśniowym i pomidorami
Receptura na 4 porcje

Normatyw surowcowy na 4 porcje		Sposób wykonania sałatki z serem pleśniowym i pomidorami
Rukola	40 g	<ol style="list-style-type: none"> 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	40 g	
Ser pleśniowy lazur	60 g	
Pomidory koktajlowe	12 szt. (ok. 240 g)	
Oliwa	40 ml	
Miód	20 g	
Sok z cytryny	20 ml	
Sól	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- stół nakryty bielizną stołową i drobną zastawą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje przystawki zimnej - sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania przystawki zimnej - sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami.

**Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych 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	513101	Kelner
		513102	Technik usług kelnerskich

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 (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 przystępuje do egzaminu 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.	Indywidualny 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	szt.	2
6.	Talerz płaski	∅ 17 cm	szt.	2
7.	Talerz głęboki		szt.	2
8.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
9.	Goblet		szt.	2
10.	Dzbanek	do śmietanki	szt.	1
11.	Salaterka	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	4
12.	Sosjerka z podstawką	pojemność 0,5 l	kpl.	1
13.	Filiżanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
14.	Szklanka	do whisky	szt.	2
15.		tumbler 250 ml - 400 ml	szt.	2
16.	Kieliszek	do win białych	szt.	2
17.		do win czerwonych	szt.	2
18.		do win musujących	szt.	2
19.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	6
20.		duży nóż	szt.	2
21.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
22.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
23.		nóż do masła	szt.	2
24.		nóż do ryb	szt.	2
25.		widelec do ryb	szt.	2
26.		łyżeczka do espresso	szt.	2
27.	Sztućce podstawowe do serwowania	szcypce do pieczywa	szt.	1
28.		łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
29.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
30.	Nóż jarzyniak		szt.	1
31.	Deska do krojenia	zielona, biała	kpl.	1
32.	Różga mała		szt.	1

33.	Miska robocza	0,5 l	szt.	1
34.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
35.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
36.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
37.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
38.	Serweta płócienna indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
39.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
40.	Ścierka do polerowania		szt.	1
41.	Wazon		szt.	1
42.	Menaż	podstawowy	szt.	1
43.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem KOBIEĆ		szt.	1
44.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem MEŹCZYŹNA		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/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.	Wózek serwisowy	bez płyty grzewczej/palnika gazowego	3 szt. na 6
5.	Sprzęt barmański	łyżka miarowa barmańska - 5 ml	3 szt. na 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	0,04	50,00	2,00
2.	Roszonka*	kg	0,04	50,00	2,00
3.	Oliwa*	l	0,04	45,00	1,80
4.	Pomidory koktajlowe	kg	0,12 (6 szt.)	20,00	2,40
5.	Ser pleśniowy lazur	kg	0,03	40,00	1,20
6.	Miód	kg	0,01	50,00	0,50
7.	Chleb	szt.	1/6	4,20	0,70
8.	Masło 82%	kg	0,02	40,00	0,80
9.	Cytryna	kg/szt.	0,04 (1/2 szt.)	10,00	0,40
10.	Sól	kg	0,002	2,00	0,01
11.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	1,50	1,50
12.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
13.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
14.	Mydło do rąk	l	0,03	15,00	0,45
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:					18,01

*asystent techniczny przygotowuje zaznaczone surowce na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających na zmianie

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
Razem brutto:					3,00

II. Wskazówki/informacje 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 i ekspedycji potraw i napojów dla każdego zdającego należy przygotować:

- materiały zużywalne oraz surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 4. (poz.4-7),
- narzędzia i sprzęt z Tabeli 3. (poz. 29-33),
- sól w ilości zgodnej z Tabelą 4. (poz. 10) w menażu lub młynku,
- surowce wymagające warunków chłodniczych – masło, cytryna w ilości zgodnej z Tabelą 4. (poz. 8,9), powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska. Masło należy pokroić w kostki po 10 g, z cytryny wycisnąć sok i przygotować po 10 ml.

W instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o surowcach zgromadzonych w chłodziarce.

Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających należy przygotować:

- rukolę, rozspankę oraz oliwę w naczyniach zbiorczych lub opakowaniach oryginalnych w ilości zgodnej z Tabelą 4. (poz. 1-3) – zdający podczas egzaminu będzie samodzielnie odważał/odmierzał dokładne ilości wybranych surowców,
- sprzęt z Tabeli 3a. (poz.3-5).

W instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o sprzęcie i surowcach zgromadzonych na stanowisku ogólnodostępnym.

Na indywidualnym pomocniku kelnerskim dla każdego zdającego należy przygotować:

- bieliznę stołową, zastawę stołową w ilości zgodnej z Tabelą 3. (poz. 3-28, 34-41),
- wizytówki zgodnie z Tabelą 3. (poz. 43-44).

W instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o wyposażeniu zgromadzonym na pomocniku kelnerskim.

III. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (Tabela 4)	18,01	-
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (Tabela 4a)	3,00	W celu obliczenia szacunkowego kosztu przyjęto, że na 1 stanowisku egzamin zdaje 15 osób.
Ogółem ok.	18,01+3,00	-

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria) oraz ważnym orzeczeniu lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.