

Zadanie egzaminacyjne

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

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw gorących i napojów serwisem francuskim pełnym, a deseru serwisem angielskim, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji deseru – sałatki owocowej z orzechami nerkowca,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania 2 porcji deseru – sałatki owocowej z orzechami nerkowca,
- sporządź 2 porcje deseru na podstawie receptury na 4 porcje i podaj je z zastosowaniem serwisu angielskiego.

Większość surowców do wykonania 2 porcji deseru masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Na stanowisku ogólnodostępnym dla zdających znajdują się winogrona, których ilość oblicz i odważ samodzielnie. **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 deseru.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, zasad systemu HACCP oraz przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska, segreguj odpady.

Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka gorąca	Kulebiak z pieczarkami	---
Zupa	----	Barszcz czerwony czysty z kołdunami
Danie główne z dodatkami	Halibut sauté, ziemniaki pieczone, fasola szparagowa z wody	Kotlet de volaille, frytki z ziemniaków, marchew karmelizowana
Deser	Sałatka owocowa z orzechami nerkowca	Sałatka owocowa z orzechami nerkowca
Wino	Białe wytrawne	Białe półwytrawne
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana

Salatka owocowa z orzechami nerkowca
Receptura na 4 porcje

Nazwa surowca	Ilość	Sposób wykonania
Jabłka	2 szt. (400 g)	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Jabłka i brzoskwinie rozdrobnić w kostkę, winogrona przekroić wzdłuż na pół. 3. Wycisnąć sok z cytryny i wymieszać go z miodem. 4. Uprażyć orzechy nerkowca i połączyć składniki sałatki z zastosowaniem serwisu angielskiego.
Winogrona ciemne	100 g	
Brzoskwinie konserwowe	100 g	
Orzechy nerkowca	80 g	
Miód	40 g	
Cytryna	1 szt.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje deseru – sałatka owocowa z orzechami nerkowca

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji deseru – sałatki owocowej z orzechami nerkowca.

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

Symbol i nazwa kwalifikacji: **HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich**

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 egzaminatora	szt.	1
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki	szt.	1
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
9.	Identyfikator dla zdającego (włącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowiska indywidualne** składające się:
 - **ze stanowiska do pisania** – stolik i krzesło, z numerem stanowiska egzaminacyjnego oraz kalkulator z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty),
 - **ze stanowiska do obsługi gości** (stół restauracyjny z 2 krzesłami) wraz z **pomocnikiem kelnerskim** wyposażonym w zastawę i bieliznę stołową,
 - **ze stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów** z dostępem do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody, gniazda sieciowego bezpiecznego 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali egzaminacyjnej,
 - **stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,
 - **ze stanowiska porządkowego** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt niezbędny do utrzymania porządku.

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
stanowisko do pisania				
1.	Stolik i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
stanowisko do obsługi gości				
3.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		kpl.	1
4.	Pomocnik kelnerski	wyposażony w zastawę i bieliznę stołową	szt.	1
stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów				
narzędzia, sprzęt, zastawa stołowa				
5.	Talerz płaski	∅ 24 cm - ∅ 32 cm	szt.	2
6.	Talerz płaski	∅ 19 cm - ∅ 21 cm	szt.	4
7.	Talerz płaski	∅ 13 cm	szt.	2
8.	Talerz głęboki		szt.	2
9.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
10.	Goblet		szt.	2
11.	Salaterka	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	4
12.	Kieliszek	do win białych	szt.	4

13.		do win czerwonych	szt.	4
14.		do win musujących	szt.	2
15.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	2
16.		duże: łyżka, widelec	kpl.	2
17.		duży nóż	szt.	2
18.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	2
19.		deserowe: łyżka, widelec	szt.	2
20.		nóż do masła	szt.	2
21.		widelec do ryb	szt.	2
22.		nóż do ryb	szt.	2
23.	Menaż	podstawowy	szt.	1
24.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
25.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
26.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
27.	Serweta płócienna lub flizelinowa indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
28.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
29.	Ścierka do polerowania		szt.	1
30.	Wazon		szt.	1
31.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem: KOBIEȚA		szt.	1
32.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem: MĘŻCZYŹNA		szt.	1
33.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
34.	Nóż jarzyniak		szt.	1
35.	Deski do krojenia	zielona	szt.	1
36.	Miski robocze	0,5 l	szt.	1
37.	Różga mała		szt.	1
38.	Patelnia	średnica ok. 20 cm	szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
stanowisko ogólnodostępne					
urządzenia					
1.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	szt.	1	6
2.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min.1	3
maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory					
3.	Waga elektroniczna	maks. obciążenie co najmniej 2 kg dokładność pomiaru 1 g	szt.	1	3

4.	Wózek serwisowy	z wyposażeniem do przygotowania i serwowania potraw w obecności gości z zainstalowaną płytą grzewczą lub palnikiem gazowym	szt.	3	6
5.	Wyciskarka do cytrusów		szt.	3	6
stanowisko do mycia rąk					
6.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
7.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
stanowisko porządkowe					
8.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
9.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	kpl.	1	6

Tabela 4. 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.	Winogrona ciemne*	kg	0,1	12,00	1,20
2.	Jabłko	szt. /kg	1 0,2	4,00	0,80
3.	Brzoskwinie konserwowe op. 850 g (osączone z zalewy)	szt. kg	1/6 0,05	15,00	2,50
4.	Orzechy nerkowca	kg	0,04	40,00	1,60
5.	Miód	kg	0,02	40,00	0,80
6.	Cytryna	szt. /kg	1/2 0,06	10,00	0,60
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	4,00	2,00
10.	Ręcznik papierowy (stanowisko do mycia rąk)	rolka	1/5	4,00	0,80
11.	Mydło do rąk	l	0,04	15,00	0,60
12.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
13.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
14.	Woreczki śniadaniowe	szt.	3	0,10	0,30
Razem brutto na 1 stanowisko					14,80

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

Tabela 4a. 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
Razem brutto:					3,00

II. Wskazówki/informacja dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów dla każdego zdającego należy przygotować:

- surowce w ilościach zgodnych z Tabelą 4. (poz. 2-6),
- narzędzia i sprzęt z Tabeli 3. (poz. 11,15, 33-38),
- jabłka w całości, nierozdrobnione, brzoskwinie osączone z zalewy, cytryny wcześniej sparzone i rozdrobnione w poprzek na połówki.

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

Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających należy przygotować:

- winogrona w ilości zgodnej z Tabelą 4. (poz. 1),
- 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. 5-30, z wyjątkiem poz. 11 i 15)
- wizytówki zgodnie z Tabelą 3. (poz. 31-32),

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

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.