

Zadanie egzaminacyjne

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

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw gorących i deseru serwisem niemieckim oraz napojów bezalkoholowych zimnych serwisem francuskim pełnym, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Dziecka,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej – sałatki greckiej,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- przygotuj wózek serwisowy do sporządzenia i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na 4 porcje i podaj ją z zastosowaniem serwisu angielskiego, dodatki do przystawki zimnej podaj serwisem rosyjskim.

Większość surowców do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających znajdują się oliwa oraz oliwki, których ilość odmierz i odlicz samodzielnie. **Przed przystąpieniem do 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 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		
Menu obiadu	Kobieta	Dziecko
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	Sok jabłkowy
Przystawka zimna	Sałatka grecka	Sałatka grecka
Dodatki do przystawki zimnej	Pieczyno, masło	Pieczyno, masło
Zupa	Krem z białych warzyw	Krem z pomidorów ze śmietaną
Danie główne	Sandacz duszony z sosem kurkowym Ziemniaki z wody Surówka z kiszonej kapusty	Filet z kurczaka panierowany w sezamie Frytki Surówka z marchwi i pomarańczy
Deser	Szarlotka z lodami i bitą śmietanką	Lody z musem malinowym i bitą śmietanką
Napój gorący	Cappuccino	Herbata owocowa

Salatka grecka Receptura na 4 porcje	
Nazwa surowca	Ilość
Oliwa extra vergine	120 ml
Salata lodowa	12 liści (ok. 200 g)
Pomidor	1 szt. (ok. 200 g)
Ogórek zielony	1 szt. (ok. 200 g)
Cebula czerwona	1 szt. (ok. 50 g)
Ser typu feta	120 g
Oliwki czarne (odsączone z zalewy)	16 szt.
Oregano suszone	1 łyżeczka
Sól	do smaku
<p>Sposób wykonania</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oliwę wymieszać z oregano i szczyptą soli, odstawić. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw. 3. Liście sałaty porwać na kawałki. 4. Pokroić: oliwki na połówki, ogórek w półplastry, pomidora i ser w kostkę, cebulę w półkrażki. 5. Rozdrobnione warzywa ułożyć na rozdrobnionych liściach sałaty. 6. Całość posypać serem i polać zaprawą. 	

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 Dziecka,
- dwie porcje przystawki zimnej – sałatki greckiej z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji przystawki zimnej – sałatki greckiej z dodatkami.

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

- 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 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
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	Ø 24 cm - Ø 32 cm	szt.	2
6.	Talerz płaski	Ø 19 cm - Ø 21 cm	szt.	4
7.	Talerz płaski	Ø 17 cm	szt.	3
8.	Talerz płaski	Ø 13 cm	szt.	3
9.	Talerz głęboki		szt.	2
10.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
11.	Goblet		szt.	2
12.	Salaterka	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	4
13.	Salaterka szklana	pojemność 0,25 l	szt.	3

14.	Sosjerka z podstawką	pojemność 0,5 l	kpl.	1
15.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
16.	Filiżanka z podstawką	do cappuccino	kpl.	2
17.		do herbaty	kpl.	2
18.	Szkłanka	tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
19.		do whisky	szt.	2
20.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
21.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	2
22.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
23.		nóż do masła	szt.	2
24.		widelec do ryb	szt.	2
25.		nóż do ryb	szt.	2
26.		łyżeczka do herbaty	szt.	2
27.		łyżeczka do kawy	szt.	2
28.	Sztućce podstawowe do serwowania	szczypcy do pieczywa	szt.	1
29.		łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
30.		łyżki do sałatek	kpl.	1
31.		łyżka do sosów	szt.	1
32.	Menaż	podstawowy	szt.	1
33.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
34.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
35.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
36.	Serweta płócienna lub flizelinowa indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
37.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
38.	Ścierka do polerowania		szt.	1
39.	Wazon		szt.	1
40.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem KOBIEĆA		szt.	1
41.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem DZIECKO		szt.	1
42.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
43.	Nóż jarzyniak		szt.	1
44.	Deska do krojenia	zielona	szt.	1
		biała	szt.	1
45.	Miski robocze	0,5 l	szt.	1
46.	Różga mała		szt.	1
47.	Nóż do pieczywa		szt.	1
48.	Sitko metalowe małe		szt.	1
49.	Miarka do odmierzania produktów płynnych	poj. min 250 ml, dokładność do 10 ml	szt.	1
50.	Koszyk na pieczywo		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	szt.	3	6
stanowisko do mycia rąk					
5.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
6.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
stanowisko porządkowe					
7.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
8.	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.	Oliwa extra vergine*	l	0,12	40,00	4,80
2.	Oliwki czarne całe, bez pestek w zalewie*	szt. /kg	16 ok. 0,06	30,00	0,20
3.	Salata lodowa	szt.	ok. 1/3 (6 liści)	9,00	3,00
4.	Pomidor	szt. /kg	1/2 ok. 0,1	12,00	1,20
5.	Ogórek zielony	szt. /kg	1/2 ok. 0,1	7,00	0,70
6.	Cebula czerwona	szt. /kg	1/2 ok. 0,025	6,00	0,15
7.	Ser typu feta	kg	0,06	60,00	1,00

8.	Oregano suszone op. 12 g	szt. kg	1/10 0,001	2,00	0,20
9.	Sól	kg	0,002	2,00	0,01
10.	Masło 82%	kg	0,02	35,00	0,70
11.	Bagietka krótka (niepokrojona)	szt.	1/2	3,00	1,50
12.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	1,50	1,50
13.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
14.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
15.	Ręcznik papierowy (stanowisko do mycia rąk)	rolka	1/5 rolki	4,00	0,80
16.	Mydło do rąk	l	0,03	15,00	0,45
17.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
18.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
19.	Woreczki śniadaniowe	szt.	3	0,05	0,15
Razem brutto na 1 stanowisko					20,46

**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 przygotowane w ilościach zgodnych z Tabelą 4. (poz. 3-11), sól przygotować w menażu lub młynku,
- narzędzia i sprzęt z Tabeli 3. (poz. 42-50), sztucce z Tabeli 3. (poz. 28-31), salaterki z Tabeli 3. (poz. 12,13),
- surowce wymagające warunków chłodniczych (masło, ser typu feta, warzywa) powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska, cebula przekrojona wzdłuż, masło przygotowane w porcjach po 10 g.

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

Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających należy przygotować:

- oliwę i oliwki w naczyniach zbiorczych lub oryginalnych,
- sprzęt z Tabeli 3a. (poz. 3-4),

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. 5-39, z wyjątkiem poz. 12,13 i 28-31),
- wizytówki zgodnie z Tabelą 3. (poz. 40, 41).

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.