

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 niemieckim, a deseru serwisem angielskim, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji deseru – surówki owocowej z migdałami,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania 2 porcji deseru – surówki owocowej z migdałami,
- sporządź 2 porcje deseru na podstawie receptury na 1 porcję 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 borówki, których ilość oblicz i odważ samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

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

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, 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	---	Tarta z borowikami
Zupa	Zupa pomidorowa czysta z kluskami kładzionymi	Zupa pomidorowa czysta z pasztecikiem
Danie główne z dodatkami	Filet z kaczki w sosie wiśniowym, kasza bulgur na sypko, kapusta czerwona duszona	Dorsz panierowany, frytki, surówka z pora
Deser	Surówka owocowa z migdałami	Surówka owocowa z migdałami
Wino	Czerwone wytrawne	Białe półwytrawne
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana

Surówka owocowa z migdałami Receptura na 1 porcję		
Nazwa surowca	Ilość	Sposób wykonania
Kiwi	½ szt. (50 g)	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Kiwi rozdrobnić w ćwierćplastry, winogrona przekroić wzdłuż na pół. 3. Wycisnąć sok z cytryny i wymieszać go z miodem. 4. Uprażyć płatki migdałów i połączyć składniki surówki z zastosowaniem serwisu angielskiego.
Winogrona jasne	25 g	
Borówki amerykańskie	25 g	
Płatki migdałów	15 g	
Miód	10 g	
Cytryna	¼ 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 – surówka owocowa z migdałami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji deseru – surówki owocowej z migdałami.

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 (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie 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,
 - **ze 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	∅ 17 cm	szt.	2
8.	Talerz płaski	∅ 13 cm	szt.	2
9.	Talerz głęboki		szt.	2
10.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2

11.	Goblet		szt.	2
12.	Stopka do wódki	25 ml – 50 ml	szt.	2
13.	Salaterka	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	4
14.	Szklanka	do whisky	szt.	2
15.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
16.		do win czerwonych	szt.	4
17.		do win musujących	szt.	2
18.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	2
19.		duże: łyżka, widelec	kpl.	2
20.		duży nóż	szt.	2
21.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	2
22.		deserowe: łyżka, widelec	szt.	2
23.		nóż do masła	szt.	2
24.		widelec do ryb	szt.	2
25.		nóż do ryb	szt.	2
26.	Menaż	podstawowy	szt.	1
27.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
28.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
29.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
30.	Serweta płócienna lub flizelinowa indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
31.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
32.	Ścierka do polerowania		szt.	1
33.	Wazon		szt.	1
34.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem KOBIEȚA		szt.	1
35.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem MEŹCZYŹNA		szt.	1
36.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
37.	Nóż jarzyniak		szt.	1
38.	Deska do krojenia	zielona	szt.	1
39.	Miska robocza	0,5 l	szt.	1
40.	Różga mała		szt.	1
41.	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.	Borówki amerykańskie *	kg	0,1	12,00	1,20
2.	Kiwi	szt./kg	1 (0,1)	2,00	2,00
3.	Winogrono jasne	kg	0,05	12,00	0,60
4.	Płatki migdałów	kg	0,03	40,00	1,20
5.	Miód	kg	0,02	40,00	0,80
6.	Cytryna	szt./kg	½ (0,06)	8,00	0,48
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.	Ręcznik papierowy na stanowisko do mycia rąk	rolka	1/5 rolki	4,00	0,80
11.	Mydło do rąk	l	0,03	15,00	0,45
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	0,05	0,15
Razem brutto					13,28

*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); kiwi w całości, cytryny wcześniej sparzone i przekrojone w poprzek na połówki,
- narzędzia i sprzęt z Tabeli 3. (poz. 13, 18, 36 – 41).

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

Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających należy przygotować:

- borówki amerykańskie w ilości zgodnej z Tabelą 4.,
- sprzęt z Tabeli 3a. (poz. 3 – 5).

W instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o 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 – 33, z wyjątkiem poz. 13 i poz. 18),
- wizytówki zgodnie z Tabelą 3. (poz. 34 – 35).

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 z aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.