

Zadanie egzaminacyjne

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

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw i napoju bezalkoholowego gorącego serwisem niemieckim oraz napoju bezalkoholowego zimnego i napojów alkoholowych serwisem francuskim pełnym, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj i wyserwuj gościom wodę mineralną niegazowaną z dzbanka lub karafki, resztę napoju pozostaw na stole dla gości,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki – bruschetty z pomidorami, mozzarellą i oliwkami,
- sporządź 2 porcje przystawki zgodnie z zamieszczoną recepturą na 1 porcję i podaj je serwisem niemieckim.

Większość surowców do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających znajdują się oliwa oraz oliwki, których potrzebną 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 napoju bezalkoholowego zimnego i przystawki.

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
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do przystawki	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay
Przystawka	Bruschetta z pomidorami, mozzarellą i oliwkami	Bruschetta z pomidorami, mozzarellą i oliwkami
Zupa	Krem z białych warzyw z truflą	Krem z dyni ze śliwkami marynowanymi w brandy
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino półwytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc	Wino półwytrawne ze szczepu Merlot
Danie główne	Kotlet z indyka Cordon bleu Ziemniaki z wody Bukiet surówek	Rolada wołowa w sosie własnym Kluski kładzione Karmelizowane buraki
Deser	Szarlotka z bitą śmietanką i musem malinowym	Ciasto Tiramisu
Napój bezalkoholowy gorący	Cappuccino	Cappuccino

Bruschetta z pomidorami, mozzarellą i oliwkami
Receptura na 1 porcję

Nazwa surowca	Ilość
Pieczywo tostowe	1,5 kromki
Pomidor	¼ średniej szt. (ok. 50 g)
Ser mozzarella (odsączony z zalewy)	¼ kulki (ok. 30 g)
Oliwki czarne (odsączone z zalewy)	4 szt.
Oliwa extra vergine	10 ml
Bazyliia świeża	2 listki
Czosnek	½ ząbka
Oregano suszone	½ płaskiej łyżeczki
Sól, pieprz	do smaku

Sposób wykonania:

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną bazylii i czosnku.
2. Oliwę wymieszać z oregano, szczyptą soli i pieprzu, odstawić.
3. Pomidora i ser pokroić w drobną kostkę, oliwki pokroić w plastry, liście bazylii porwać na mniejsze kawałki.
4. Rozdrobnione surowce połączyć z zaprawą.
5. Pieczywo tostowe opiec w tosterze, natrzeć czosnkiem.
6. Każdy tost przekroić w poprzek na dwa trójkąty.
7. Rozdrobnione surowce połączone z zaprawą ułożyć na tostach.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- stół nakryty bielizną stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje przystawki – bruschetta z pomidorami, mozzarellą i oliwkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania dwóch porcji przystawki – bruschetty z pomidorami, mozzarellą i oliwkami, przygotowania i wyserwowania wody mineralnej niegazowanej oraz podania dwóch porcji przystawki – bruschetty z pomidorami, mozzarellą i oliwkami.

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 230V 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
stanowisko 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.	Salaterka	różnej pojemności 0,5 l - 1,0 l	szt.	2
13.	Salaterka szklana	pojemność 0,25 l	szt.	3
14.	Filiżanka z podstawką	do cappuccino	kpl.	2
15.		do herbaty	kpl.	2
16.	Szklanka	tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
17.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
18.		do win czerwonych	szt.	4
19.		do win musujących	szt.	4
20.	Dzbanek szklany/karafka do wody	1,0 l – 1,5 l	szt.	1
21.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
22.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	2
23.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
24.		łyżeczka do herbaty	szt.	2
25.		łyżeczka do kawy	szt.	2
26.	Sztućce podstawowe do serwowania	łyżki do sałatek	kpl.	1
27.	Menaż	podstawowy	szt.	1
28.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
29.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
30.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
31.	Serweta płócienna lub flizelinowa indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
32.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
33.	Ścierka do polerowania		szt.	1
34.	Wazon		szt.	1
35.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem KOBIETA		szt.	1
36.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem MEŻCZYŻNA		szt.	1
37.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
38.	Nóż jarzyniak		szt.	1
39.	Deska do krojenia	zielona	szt.	1
		biała	szt.	1
40.	Miska robocza	0,5 l	szt.	1
41.	Różga mała		szt.	1
42.	Nóż do pieczywa		szt.	1
43.	Sitko metalowe małe		szt.	1
44.	Miarka do odmierzania produktów płynnych	poj. min 250 ml, dokładność do 10 ml	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.	Toster elektryczny	z regulacją stopnia lub czasu opiekania	szt.	min. 1	3
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.	Oliwki czarne bez pestek* (w zalewie)	kg	ok. 0,03 kg (8 szt.)	40,00	1,20
2.	Oliwa extra vergine*	l	0,02	50,00	1,00
3.	Bazyliia świeża* (w doniczce)	szt.	ok. 1/10 szt. (1 gałązka)	10,00	1,00
4.	Pieczycwo tostowe (opakowanie 500 g)	szt.	ok. 1/5 4 kromki	5,00	1,00
5.	Pomidor	kg	ok. 0,1 kg ½ średniej szt.	10,00	1,00
6.	Ser mozzarella (kulka w zalewie, 125 g netto)	kg	ok. 0,06 kg ½ kulki	40,00	2,50
7.	Czosnek	szt.	1 ząbek (ok. 1/10 główki)	5,00	0,50
8.	Oregano suszone	kg	0,001	180,00	0,20

9.	Sól	g	2	2,00	0,01
10.	Pieprz czarny	g	1	50,00	0,05
11.	Woda mineralna niegazowana	l	1,5	2,00	3,00
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 na stanowisko do mycia rąk	rolka	1/5 rolki	4,00	0,80
16.	Mydło do rąk	litr	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					18,46

**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 w ilościach zgodnych z Tabelą 4. (poz. 4-11), sól i pieprz przygotować w menażu lub młynkach,
- surowce wymagające warunków chłodniczych (pomidor, ser mozzarella) powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska,
- narzędzia i sprzęt z Tabeli 3. (poz. 37-44), sztucce z Tabeli 3. (poz. 26), salaterki z Tabeli 3. (poz. 12, 13).

W instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o surowcach zgromadzonych na stanowisku indywidualnym oraz w chłodziarce.

Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających należy przygotować:

- oliwki w zalewie w naczyniu zbiorczym lub oryginalnym Tabela 4. (poz. 1), oliwę extra vergine w naczyniu zbiorczym lub oryginalnym Tabela 4. (poz. 2), bazylię świeżą w doniczce Tabela 4. (poz. 3) w ilościach wystarczających dla wszystkich zdających na danej zmianie,
- sprzęt z Tabeli 3a. (poz. 3, 4).

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. 5-34, z wyjątkiem poz. 12, 13 i poz. 26),
- wizytówki zgodnie z Tabelą 3. (poz. 35, 36).

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.