

Zadanie egzaminacyjne

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

- wykonaj nakrycie stołu białą bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw i napoju bezalkoholowego gorącego metodą niemiecką, a napoju bezalkoholowego zimnego i napojów alkoholowych metodą francuską pełną, oznacz na stole wizytówką miejsca nakrycia dla Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej – carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej na podstawie receptury na 4 porcje i podaj je metodą niemiecką, dodatki do przystawki zimnej podaj metodą rosyjską.

Większość surowców do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku ogólnodostępnym znajduje się cukinia 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 sporządzenia i podania przystawki zimnej.

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 zimnej	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay	Wino półwytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc
Przystawka zimna	Carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami	Carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami
Dodatki do przystawki zimnej	Pieczycwo, masło	Pieczycwo, masło
Zupa	Krem z borowików z groszkiem ptysiowym	Krem pietruszkowy z szynką parmeńską
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino półwytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc	Wino półwytrawne ze szczepu Shiraz
Danie główne	Pstrąg pieczony w migdałach z warzywami z puree ziemniaczano-bazyliowym	Rolada wieprzowa w sosie pieprzowym z warzywami z patelni i kluskami kładzionymi
Deser	Crème brûlée	Tort Szwarcwaldzki
Napój bezalkoholowy gorący	Cappuccino	Cappuccino

Carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami
Receptura na 4 porcje

Nazwa surowca	Ilość
Cukinia	500 g
Wędzony łosoś	ok. 100 g
Suszone pomidory z zalewy	ok. 80 g
Oliwa	120 ml
Sok z cytryny	60 ml
Koper	4 gałązki
Sól, pieprz	do smaku

Sposób wykonania

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw.
2. Oliwę połączyć z sokiem z cytryny i posiekanym koprem. Doprawić solą i pieprzem.
3. Plastry cukinii zamarynować w zaprawie.
4. Wędzonego łososa i suszone pomidory drobno pokroić.
5. Na plastrach cukinii rozłożyć łososa i pomidory.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 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 przystawki zimnej – carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji przystawki zimnej – carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami 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

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.	6
6.	Talerz płaski	∅ 19 cm - ∅ 21 cm	szt.	6
7.	Talerz płaski	∅ 17 cm	szt.	4
8.	Talerz płaski	∅ 13 cm	szt.	4
9.	Talerz głęboki		szt.	2
10.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2

11.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
12.	Goblet		szt.	2
13.	Filiżanka z podstawką	do cappuccino	kpl..	2
14.	Szklanka	tumbler 250 ml – 400 ml	szt.	2
15.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
16.		do win czerwonych	szt.	4
17.		do win musujących	szt.	4
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, nóż	kpl.	2
23.		nóż do masła	szt.	2
24.		widelec do ryb	szt.	2
25.		nóż do ryb	szt.	2
26.		łyżeczka do kawy	szt.	2
27.	Obieraczka	z szerokim ostrzem	szt.	1
28.	Cukiernica z łyżeczką		kpl.	1
29.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
30.	Menaż	podstawowy	szt.	1
31.	Łyżka z tworzywa		szt.	1
32.	Łopatka z tworzywa		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.	Kosz na odpady		szt.	1
41.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem KOBIEȚA		szt.	1
42.	Wizytówka na stolik restauracyjny z napisem MĘŻCZYŻNA		szt.	1
43.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
44.	Nóż do pieczywa		szt.	1
45.	Deska do krojenia	zgodna z HACCP (zielona, biała)	szt.	2
46.	Miska robocza	0,5 l – 2,0 l	szt.	3
47.	Różga mała		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.	3	6
4.	Miarka kuchenna do produktów płynnych	pojemność min. 200 ml, z podziałką co 10 ml	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.	Cukinia*	kg	0,50 (1 sztuka)	10,00	5,00
2.	Oliwa extra vergine*	litr	0,10	40,00	4,00
3.	Łosoś wędzony w plastrach	kg	0,05 (2 plastry)	120,00	6,00
4.	Suszone pomidory z zalewy	kg	0,04 (4 sztuki)	40,00	1,60
5.	Cytryna	kg	0,15 (1 szt.)	10,00	1,50
6.	Koper	pęczek	1/5	2,00	0,40
7.	Sól	kg	0,005	2,50	0,01
8.	Pieprz	kg	0,001	90,00	0,09
9.	Bagietka krótka (niepokrojona lub cała)	szt.	1/2	3,00	1,50
10.	Masło 82%	kg	0,04	30,00	1,20
11.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	1,50	1,50
12.	Płyn do mycia naczyń	litr	0,05	6,00	0,30
13.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
14.	Ręcznik papierowy na stanowisko do mycia rąk	rolka	1/5 rolki	4,00	0,80
15.	Mydło do rąk	litr	0,03	15,00	0,45
16.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	6	0,30	1,80
17.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
18.	Woreczki śniadaniowe	szt.	5	0,05	0,25
Razem brutto					29,00

*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 jednostkowa [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. 3-10), sól i pieprz przygotować w menażu lub młynkach,
- surowce wymagające warunków chłodniczych (łosoś wędzony w plastrach, masło 82%, sok z cytryny) powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska. Sok z cytryny należy wycisnąć i odmierzyć do pojemników po 30 ml.
- narzędzia i sprzęt z Tabeli 3. (poz. 43-47), sztucze z Tabeli 3. (poz. 18).

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:

- cukinie w całości (min. 6 szt. średniej wielkości) oraz oliwę extra vergine (min. 500 ml) w naczyniu zbiorczym lub opakowaniu oryginalnym Tabela 4. (poz. 1, 2) 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. 5-40, z wyjątkiem poz. 18),
- wizytówki zgodnie z Tabelą 3. (poz. 41,42).

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.