

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

EGZAMIN ZAWODOWY CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. **KARTĘ OCENY** przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisz w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

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 przystawki zimnej i napojów zimnych metodą francuską pełną, oznacz na stole wizytówką miejsca nakrycia dla Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej na podstawie receptury na 4 porcje i podaj je metodą francuską pełną, dodatki do przystawki zimnej podaj metodą rosyjską.

Większość surowców niezbędnych do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajduje się serek i chrzan, których ilość oblicz i odważ (odmierz) sam. 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 przystawki zimnej.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, 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 Sauvignon Blanc	Wino wytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc
Przystawka zimna	Roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym	Roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym
Dodatki do przystawki zimnej	Pieczycwo, masło	Pieczycwo, masło
Zupa	Krem z brokułów z suszonymi pomidorami i grzankami	Krem pietruszkowy z wędzoną szynką parmeńską i paluszkami grissini
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino półwytrawne ze szczepu Chardonnay	Wino półwytrawne ze szczepu Cabernet Sauvignon
Danie główne	Pierś z indyka z sosem porzeczkowym z ryżem jaśminowym i warzywami gotowanymi na parze	Polędwiczka wieprzowa nadziewana borowikami z sosem rozmarynowym z pieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką
Deser	Tort Sachera	Sernik miodowy z musem jabłkowym
Napój bezalkoholowy gorący	Cappuccino	Cappuccino

Roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym
Receptura na 4 porcje

Nazwa surowca	Ilość
Łosoś wędzony w plastrach	200 g
Serek śmietankowy (typu Philadelphia)	140 g
Chrzan tarty	20 g
Rzodkiewka (średnia)	2 szt.
Koperek	½ pęczka
Cytryna (mała)	¼ szt.
Szcypiorek do dekoracji	½ pęczka
Sól, pieprz	do smaku

Sposób wykonania

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw.
2. Plastry wędzonego łososia rozłożyć na desce. Skropić sokiem z cytryny.
3. Rzodkiewkę pokroić w drobną kostkę, koperek posiekać.
4. Z serka, chrzanu i warzyw sporządzić nadzienie. Doprawić solą i pieprzem.
5. Plastry łososia posmarować nadzieniem. Uformować 4 roladki.
6. Każdą roladkę przewiązać szczypiorkiem.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- stół nakryty białą zastawą stołową i drobną zastawą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje przystawki zimnej - roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania przystawki zimnej - roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami.