

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.11**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** 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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 13 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz **KARTĘ OCENY** na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji, złożonego przez Adama Kowalika, zamówienia na organizację usługi gastronomicznej.

W tym celu sporządź:

- menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji, wypełniając formularz 1,
- kalkulację kosztów usługi gastronomicznej, wypełniając formularz 2,
- szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej,
- wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołu, wypełniając formularz 3,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów, wypełniając formularz 4,
- harmonogram obsługi gości podczas kolacji zasiadanej z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych, wypełniając formularz 5.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu i tabelach oznaczonych od 1 do 3. Wszystkie formularze niezbędne do opracowania dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie

Zleceniodawca	Adam Kowalik, ul. Spacerowa 10, 50-048 Wrocław dyrektor firmy <i>Zielona dolina</i>
Zleceniobiorca	<i>Restauracja Połonina</i> , ul. Rzeszowska 14, 38-500 Sanok Jan Niżny - kierownik restauracji
Data wykonania usługi	15-16 czerwiec 2021 r.
Liczba uczestników	20 osób
Rodzaj usługi	Kolacja zasiadana z grillem i noclegami
Menu kolacji zasiadanej	<ul style="list-style-type: none"> - 5 rodzajów przystawek zimnych (w tym dwie sałatki) - <i>dobiera zleceniobiorca</i> - 3 rodzaje dodatków do przystawek - <i>dobiera zleceniobiorca</i> - danie główne z wieprzowiny z dodatkami - <i>dobiera zleceniobiorca</i> - deser tort okolicznościowy - <i>dobiera zleceniobiorca</i> - co najmniej 2 rodzaje napojów bezalkoholowych zimnych - <i>dobiera zleceniobiorca</i> - 2 rodzaje napojów bezalkoholowych gorących - <i>dobiera zleceniobiorca</i> - wino do dania głównego - <i>dobiera zleceniobiorca</i>
Sposób podania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> - przystawki zimne podane wieloporcyjowo o godzinie 17:00 - danie główne podane jednoporcjowo o godzinie 18:00 - tort serwowany z wózka serwisowego o godzinie 19:00 - napoje zimne podane przed rozpoczęciem przyjęcia w dzbankach - dodatki do przystawek podane wieloporcyjowo przed rozpoczęciem przyjęcia - napoje gorące podane jednoporcjowo - wino serwowane przez kelnera z butelki
Forma ustawienia stołu i sposób usadzenia gości	<ul style="list-style-type: none"> - forma ustawienia stołu w kształcie litery I - goście usadzeni przy dłuższych krawędziach stołu - bielizna stołowa i elementy dekoracyjne w kolorystyce srebrno-białej
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> - grill z kiełbaskami oraz kompozycją mięs z dodatkami i piwem w godzinach 20:30÷24:00 - rezerwacja noclegów ze śniadaniem w pokojach 2-osobowych dla 10 gości - rezerwacja noclegów ze śniadaniem w pokojach 1-osobowych dla pozostałych gości - rezerwacja miejsca parkingowego dla busa - rezerwacja 5 miejsc parkingowych dla aut osobowych - DJ w godzinach 19:00÷24:00
Dodatkowe życzenia	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanowanie jednej dodatkowej atrakcji związanej z uroczystością
Koszt imprezy integracyjnej	<ul style="list-style-type: none"> - całkowity koszt konsumpcji dla 20 osób nie może przekroczyć kwoty 2 200,00 zł - całkowity koszt usług dodatkowych nie może przekroczyć kwoty 4 500,00 zł - restauracja udziela 10% rabatu od całkowitej kwoty usługi

Oferta potraw i napojów *Restauracji Połonina* (fragment)

Lp.	Grupa potraw	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość 1 porcji	Cena 1 porcji [zł]
1.	Przystawki zimne	Carpaccio wołowe z oliwą truflową	50 g	8,00
		Rolada z łososia ze szpinakiem i serem feta	50 g	12,00
		Śledzie w sosie koperkowym	50 g	12,00
		Tatar z łososia z dodatkami	50 g	12,00
		Kurczak w galarecie	50 g	10,00
		Roladki z indyka z pistacjami	50 g	10,00
		Sałatka jarzynowa tradycyjna	50 g	5,00
		Sałatka grecka	50 g	5,00
		Sałatka pieczarkowa	50 g	5,00
2.	Dodatki do przystawek zimnych	Pieczyno mieszane	100 g	2,00
		Masło	20 g	1,00
		Marynaty (korniszony, pieczarki, papryka)	100 g	3,00
		Sos chutney	100 g	10,00
3.	Zupy	Żurek staropolski	350 g	8,00
		Kwaśnica	350 g	10,00
		Krem z zielonego groszku	200 g	12,00
4.	Dania główne	Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym	150 g	15,00
		Filet z dorsza pieczony z ziołami	150 g	14,00
		Pierś z kaczki pieczona w miodowej marynacie	150 g	17,00
5.	Dodatki do dań głównych	Bukiet warzyw gotowanych na parze	100 g	4,00
		Buraki zasmażane	100 g	4,00
		Kasza gryczana	150 g	3,00
		Ziemniaki opiekane	150 g	3,00
		Ryż	150 g	3,00
6.	Desery	Tort kajmakowy	10 porcji	80,00
		Sernik tradycyjny	100 g	7,00
		Tarta cytrynowa	100 g	7,00
7.	Napoje zimne bezalkoholowe	Woda mineralna	200 ml	1,00
		Sok: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy	200 ml	5,00
8.	Napoje gorące bezalkoholowe	Kawa z dodatkami	150 ml	7,00
		Herbata z dodatkami	200 ml	7,00
9.	Wina	Wino białe dry	100 ml	12,00
		Wino białe semi sweet	100 ml	12,00
		Wino czerwone dry	100 ml	12,00
		Wino czerwone semi sweet	100 ml	12,00

Cennik usług dodatkowych oferowanych przez *Restaurację Połonina*

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka	Cena jednostkowa [zł]
1.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym	dość hotelowa	220,00
2.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 1-osobowym	dość hotelowa	150,00
3.	Parking dla autokarów	1 miejsce	50,00
4.	Parking dla busów	1 miejsce	20,00
5.	Parking dla aut osobowych	1 miejsce	10,00
6.	Pochodnie przy ognisku do dekoracji	opłata jednorazowa	200,00
7.	Ognisko	opłata jednorazowa	100,00
8.	Posiłek przy ognisku: kiełbasa, dodatki (pieczywo, sosy, warzywa świeże, marynaty, piwo)	1 osoba	35,00
9.	Grill z kiełbaskami oraz kompozycją mięs z dodatkami i piwem	1 osoba	40,00
10.	Transport gości do 50 km	za każde 10 km	50,00
11.	Fajerwerki	opłata jednorazowa	500,00
12.	Kapela ludowa	program artystyczny	600,00
13.	DJ	1 godzina	100,00
14.	Przejażdżka kładami po lesie	1 osoba	30,00

Wykaz wyposażenia *Restauracji Połonina*

Bielizna stołowa	
Moltony: okrągłe, prostokątne	Napperony: białe, różowe, srebrne, zielone
Obrusy stołowe ø 220 cm	Skirtingi - 6 m: białe, zielone, srebrne, fioletowe
Obrusy bankietowe zielone o wymiarach 180 cm x 300 cm	Serwetki płócienne 40 cm x 40 cm: białe, różowe, srebrne, zielone
Obrusy bankietowe białe o wymiarach 180 cm x 300 cm	Serwetki papierowe: białe, różowe, srebrne, zielone
Stoły i krzesła	
Stoły o wymiarach 80 cm x 120 cm	Krzesła tapicerowane
Stoły okrągłe 8-osobowe o średnicy 150 cm	Krzesła bankietowe, składane
Elementy dekoracyjne	
Świeczniki jednoramienne	Kompozycje kwiatowe wysokie, kolorystyka zgodna z potrzebami
Świece: białe, różowe, srebrne, zielone	Kompozycje kwiatowe niskie, kolorystyka zgodna z potrzebami
Zastawa stołowa	
Talerz płaski ø 32 cm	Kieliszek do koniaku
Talerz płaski ø 21 cm	Goblet do wody
Talerz płaski ø 19 cm	Kieliszek do wódki
Talerz płaski ø 17 cm	Kieliszek do wina musującego
Talerz płaski ø 13 cm	Kieliszek do wina białego
Talerz głęboki	Kieliszek do wina czerwonego
Filiżanka do kawy z podstawką	Kieliszek do likieru
Filiżanka do herbaty z podstawką	Wysoka szklanka/Tumbler
Sztućce	
Łyżka stołowa duża	Nóż do ryb
Widelec stołowy duży	Nóż do masła
Nóż stołowy duży	Łyżka deserowa
Łyżka stołowa średnia	Widelczyk do ciasta
Widelec stołowy średni	Łyżeczka do kawy
Nóż stołowy średni	Łyżeczka do herbaty
Widelec do ryb	Łyżeczka do espresso

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 6 rezultatów:

- menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji,
- kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej,
- szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej,
- wykaz elementów dekoracyjnych, wyposażenia i bielizny stołowej niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołu,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów,
- harmonogram obsługi gości.

Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji
(sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Tabeli 1.)

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju/dodatku	Cena 1 porcji [zł]
Przystawki zimne		
Dodatki do przystawek zimnych		
Danie główne		
Dodatki do dania głównego		
Deser		
Napoje bezalkoholowe zimne		
Napoje bezalkoholowe gorące		
Wino do dania głównego		
Razem koszt konsumpcji dla 1 osoby		
Całkowity koszt konsumpcji dla 20 osób		

Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku
np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Kalkulacja kosztów całkowitych usługi gastronomicznej*(sporządź na podstawie Zamówienia, danych z Tabeli 2. i obliczeń z Formularza 1.)*

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
Razem koszt usług dodatkowych				
Całkowity koszt konsumpcji dla 20 osób				
Całkowity koszt usług dodatkowych i konsumpcji				
Kwota rabatu 10%				
Całkowity koszt usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu				

Uwaga: W kalkuacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku
 np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

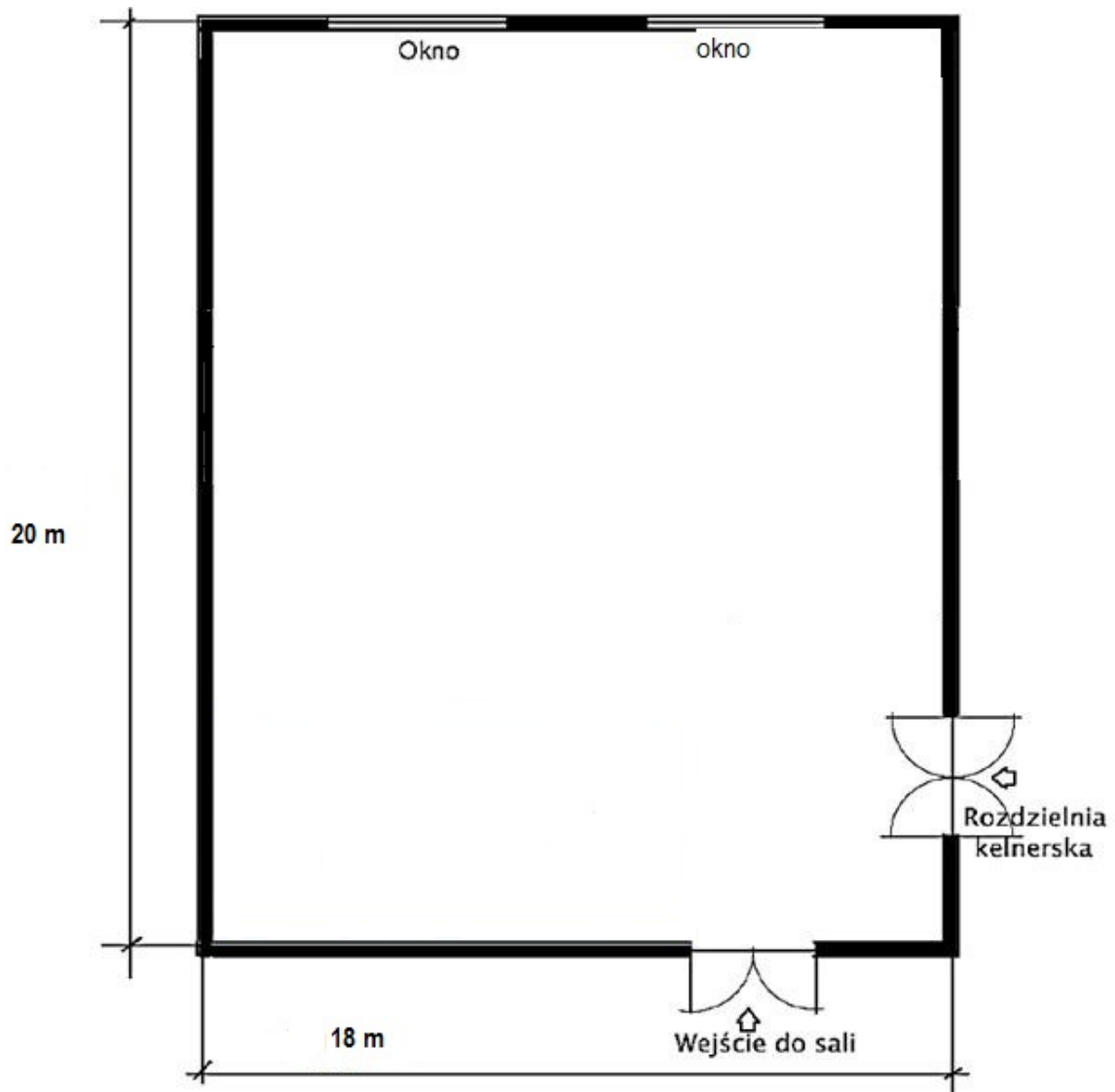
Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej
(sporządź na podstawie Zamówienia i obliczonej liczby stołów;
miejsce usadzenia gości oznacz zgodnie z legendą)

Wytyczne do obliczeń: -

- odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 50 cm,
- odległość pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć wynosi 75 cm.

Obliczona liczba stołów:

Schemat sali restauracyjnej



Legenda:

X – oznaczenie miejsca siedzącego uczestnika przyjęcia

**Wykaz elementów dekoracyjnych, wyposażenia i bielizny stołowej
niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołu
(sporządź na podstawie Zamówienia)**

Uwaga!

Wybór elementów dekoracyjnych, wyposażenia i bielizny stołowej spośród wymienionej potwierdź wpisując symbol X odpowiednio w kolumnie.

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Nazwa elementu	Specyfikacja	Wybór
Stoły	stoły o wymiarach 80 cm x 120 cm	
	stoły okrągłe 8-osobowe o średnicy 150 cm	
Krzesła	tapicerowane	
	bankietowe, składane	
Moltony	okrągłe	
	prostokątne	
Obrusy	stołowe ø 220 cm	
	bankietowe zielone o wymiarach 180 cm x 300 cm	
	bankietowe białe o wymiarach 180 cm x 300 cm	
Napperony	białe	
	różowe	
	srebrne	
	zielone	
Skirtingi - 6 m	białe	
	zielone	
	srebrne	
	fioletowe	
Serwetki płócienne 40 cm x 40 cm	białe	
	różowe	
	srebrne	
	zielone	
Serwetki papierowe	białe	
	różowe	
	srebrne	
	zielone	
Świeczniki	jednoramienne	
Świece	białe	
	różowe	
	srebrne	
	zielone	
Kompozycje kwiatowe	wysokie, kolorystyka zgodna z potrzebami	
	niskie, kolorystyka zgodna z potrzebami	

Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów

(sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Formularza 1.)

Uwaga!

Wybór zastawy do konsumpcji potraw i napojów spośród wymienionej potwierdź wpisując ilość odpowiednio w kolumnie.

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Nazwa elementu zastawy stołowej	Przystawki zimne z dodatkami	Danie główne	Deser	Napoje bezalkoholowe zimne	Napoje bezalkoholowe gorące	Napoje alkoholowe
Talerz płaski Ø 32 cm						
Talerz płaski Ø 21 cm						
Talerz płaski Ø 19 cm						
Talerz płaski Ø 17 cm						
Talerz płaski Ø 13 cm						
Talerz głęboki						
Filiżanka do kawy z podstawką						
Filiżanka do herbaty z podstawką						
Kieliszek do koniaku						
Goblet do wody						
Kieliszek do wódki						
Kieliszek do wina musującego						
Kieliszek do wina białego						
Kieliszek do wina czerwonego						
Kieliszek do likieru						
Wysoka szklanka /Tumbler						
Łyżka stołowa duża						
Widelec stołowy duży						
Nóż stołowy duży						
Łyżka stołowa średnia						
Widelec stołowy średni						
Nóż stołowy średni						
Widelec do ryb						
Nóż do ryb						
Nóż do masła						
Łyżka deserowa						
Widelczyk do ciasta						
Łyzeczka do kawy						
Łyzeczka do herbaty						
Łyzeczka do espresso						

Harmonogram obsługi gości

(obsługa gości w trakcie kolacji z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych; sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Formularza 1.)

Lp.	Godzina/ inne określenie czasu obsługi (np. przed, po)	Czynność kelnera	Rodzaj serwisu