

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.12**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN ZAWODOWY CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

**Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

**Powodzenia!**

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

### Zadanie 1.

Który z przedstawionych znaków ostrzegawczych, zamieszczanych na etykietach środków czyszczących, informuje o działaniu żrącym zastosowanej w nich substancji?



I.



II.



III.



IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

### Zadanie 2.

Planując wykonanie befsztyka tatarskiego pracownik kuchni na stanowisku pracy powinien zgromadzić, między innymi, deskę w kolorze

- A. brązowym i nóż do steków.
- B. czerwonym i nóż do steków.
- C. brązowym i nóż szefa kuchni.
- D. czerwonym i nóż szefa kuchni.

### Zadanie 3.

Do sporządzenia potrawy boeuf Strogonow należy zaplanować

- A. filet drobiowy.
- B. łopatkę wołową.
- C. polędwicę wołową.
- D. polędwicę wieprzową.

### Zadanie 4.

Który z wymienionych produktów, ze względu na jego alkalizujące działanie na odczyn płynów ustrojowych człowieka należy uwzględnić podczas komponowania posiłków?

- A. Pieczywo.
- B. Warzywa.
- C. Ryby.
- D. Jaja.

### Zadanie 5.

Laktowegetarianizm to jedna z odmian wegetarianizmu, w której poza warzywami i owocami spożywa się

- A. mięso drobiu i jaja.
- B. mięso drobiu i ryby.
- C. jaja i przetwory mleczne.
- D. ryby i przetwory mleczne.

### Zadanie 6. (Zadanie multimedialne)

Sposób formowania mięsa przedstawiony w filmie należy zastosować do sporządzania

- A. zraza.
- B. sztuфady.
- C. kotleta pożarskiego.
- D. sznycla ministerskiego.



### Zadanie 7.

Urządzenie przedstawione na rysunku jest przeznaczone do

- A. smażenia omletów.
- B. schładzania deserów.
- C. podgrzewania półmisek.
- D. przechowywania dodatków.



### Zadanie 8.

Które z przedstawionych na rysunku narzędzi przeznaczone jest do wyciskania soku z limonki?



Rysunek 1.



Rysunek 2.



Rysunek 3.



Rysunek 4.

- A. Rysunek 1.
- B. Rysunek 2.
- C. Rysunek 3.
- D. Rysunek 4.

### Zadanie 9.

Temperatura flaków wołowych wydawanych do konsumpcji powinna wynosić co najmniej

- A. 40°C
- B. 55°C
- C. 60°C
- D. 75°C

**Zadanie 10.**

Wartość energetyczna 100 g bobu wynosi 102 kcal. Oblicz, ile gramów tłuszczu dostarczy ta porcja bobu, jeżeli białko stanowi 28 kcal, a węglowodany 56 kcal.

- A. 2 g
- B. 9 g
- C. 18 g
- D. 84 g

**Zadanie 11**

Który produkt zamieszczony w tabeli po spożyciu 100 g dostarczy organizmowi człowieka najwięcej węglowodanów nieprzyswajalnych?

- A. Banan.
- B. Kasza jęczmienna.
- C. Chleb żytni razowy.
- D. Porzeczka czerwona.

Produkt [100 g]	Węglowodany ogółem [g]	Błonnik [g]
Banan	23,5	1,7
Porzeczka czerwona	13,8	7,7
Chleb żytni razowy	51,5	5,9
Kasza jęczmienna	75,0	6,2

**Zadanie 12.**

Ile procent energii dostarczy organizmowi człowieka obiad o wartości energetycznej przedstawionej w zamieszczonym jadłospisie dziennym?

- A. 25%
- B. 30%
- C. 35%
- D. 40%

*Wartość energetyczna posiłków jadłospisu dziennego*

Posiłek	Wartość energetyczna [kcal]
Śniadanie	662,50 kcal
II śniadanie	265,00 kcal
Obiad	927,50 kcal
Kolacja	795,00 kcal

**Zadanie 13.**

Który zestaw kolacyjny został zaplanowany na kolację dla dzieci w wieku szkolnym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia?

- A. Pieczywo pszenne, masło, dżem wiśniowy, pączek, kakao.
- B. Pieczywo razowe, pasta z fasoli i buraków, banan, herbata.
- C. Pieczywo pszenne, pasta jajeczna, pomidor, kawa zbożowa.
- D. Pieczywo razowe, masło, węgorz wędzony, cebula, bawarka.

**Zadanie 14.**

Ile kilogramów mięsa bez kości należy przygotować do zastąpienia 30 jaj w jadłospisie, jeżeli zgodnie z tabelą zamenności produktów, 80 g mięsa bez kości zastępuje 100 g (2 szt.) jaj?

- A. 8,0 kg
- B. 2,4 kg
- C. 1,2 kg
- D. 0,8 kg

**Zadanie 15.**

Która dieta polega na nielimitowanym spożyciu białka z ograniczeniem węglowodanów?

- A. Plaż południowych.
- B. Wegetariańska.
- C. Montignaca.
- D. Atkinsa.

**Zadanie 16.**

Spożywanie małej ilości produktów bogatych w wapń i witaminę D może być w organizmie człowieka przyczyną powstania

- A. niedokrwistości.
- B. nadciśnienia.
- C. osteoporozy.
- D. cukrzycy.

**Zadanie 17.**

Normatyw surowcowy na 2 porcje fasoli szparagowej z wody		
Nazwa surowca	J.m.	Ilość
Fasola szparagowa	g	650
Bułka tarta	g	20
Masło	g	50
Sól	do smaku	

Korzystając z danych zawartych w tabeli, oblicz, ile kilogramów fasoli szparagowej i bułki tartej należy przygotować do sporządzenia 38 porcji fasoli szparagowej z wody.

- A. Fasola szparagowa 12,35 kg, bułka tarta 0,38 kg
- B. Fasola szparagowa 24,70 kg, bułka tarta 0,76 kg
- C. Fasola szparagowa 12,38 kg, bułka tarta 3,80 kg
- D. Fasola szparagowa 24,70 kg, bułka tarta 7,60 kg

**Zadanie 18.**

Potrawy serwowane podczas uroczystego obiadu, w tradycyjnej karcie menu należy ułożyć w następującej kolejności:

- A. przystawka zimna, przystawka gorąca, zupa, danie główne, sery, deser.
- B. przystawka gorąca, przystawka zimna, zupa, danie główne, sery, deser.
- C. przystawka zimna, przystawka gorąca, zupa, danie główne, deser, sery.
- D. przystawka zimna, zupa, danie główne, przystawka gorąca, sery, deser.

**Zadanie 19.**

Którą kwotę powinien zapłacić za posiłek pracownik zakładu gastronomicznego, korzystający z 20% rabatu, jeżeli cena jednego zestawu obiadowego wynosi 20,00 zł?

- A. 24,00 zł
- B. 20,00 zł
- C. 16,00 zł
- D. 12,00 zł

**Zadanie 20.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej lampki wina czerwonego o pojemności 100 ml, jeżeli restauracja zakupiła butelkę tego wina o pojemności 0,50 l za 50,00 zł. Restauracja stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%, a stawka podatku VAT wynosi 23%.

- A. 24,60 zł
- B. 20,00 zł
- C. 12,30 zł
- D. 10,00 zł

**Zadanie 21.**

Jaka będzie cena gastronomiczna netto 1 porcji zupy krem, jeżeli koszt surowców niezbędnych do wyprodukowania 10 porcji tej potrawy wynosi 26,00 zł., a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 150%?

- A. 3,90 zł
- B. 5,85 zł
- C. 6,50 zł
- D. 9,75 zł

**Zadanie 22.**

Usługi gastronomiczne uzupełniające są oznaczone w przedstawionej tabeli liczbami porządkowymi

- A. 2 i 4.
- B. 1 i 6.
- C. 3 i 4.
- D. 3 i 5.

Lp.	Rodzaj usługi
1	Sprzedaż napojów.
2	Organizacja koncertów.
3	Sprzedaż na wynos.
4	Produkcja wyrobów cukierniczych.
5	Organizacja usług cateringowych.
6	Organizacja występów artystycznych.

**Zadanie 23.**

Które z wymienionych działań prowadzonych przez restaurację jest przykładem działania marketingowego public relations?

- A. Udostępnienie na stronie internetowej nagranych filmów o sporządzaniu potraw.
- B. Opracowanie programu lojalnościowego dla stałych konsumentów.
- C. Zmiana aranżacji działu handlowego i działu produkcyjnego.
- D. Wprowadzenie systemu rabatowania usług żywieniowych.

**Zadanie 24.****Cennik usług świadczonych podczas konferencji**

Rodzaj usługi	Cena brutto [zł]
Zestaw obiadowy dla 1 osoby	75,00
Obsługa kelnerska podczas obiadu - 1 kelner na 50 osób	100,00
Wynajęcie sali konferencyjnej - 1 godzina	50,00

Korzystając z zamieszczonego cennika usług, oblicz, jaką kwotę powinien zapłacić zleceniodawca za wszystkie usługi świadczone podczas 6-cio godzinnej konferencji zorganizowanej dla 80 osób.

- A. 6 000,00 zł
- B. 6 300,00 zł
- C. 6 460,00 zł
- D. 6 500,00 zł

**Zadanie 25.**

Na podstawie danych zamieszczonych w przedstawionym cenniku usług cateringowych, oblicz ile powinien zapłacić zleceniodawca za usługę cateringową trwającą 2,5 godziny, jeżeli udzielono mu 10% rabatu.

- A. 400,00 zł
- B. 450,00 zł
- C. 500,00 zł
- D. 550,00 zł

*Cennik usług cateringowych*

Lp.	Czas trwania usługi cateringowej	Cena jednostkowa brutto
1.	1 godzina	400,00 zł
2.	2 ÷ 3 godziny	500,00 zł
3.	4 ÷ 5 godzin	600,00 zł

**Zadanie 26.**

Kelner wykonując filetowanie pomarańczy na sali konsumenckiej w obecności gościa, stosuje serwis

- A. francuski niepełny.
- B. francuski pełny.
- C. angielski.
- D. rosyjski.

**Zadanie 27.**

Którą z wymienionych czynności kelner powinien wykonywać z prawej strony gościa?

- A. Podać kartę menu.
- B. Prezentować potrawę na półmisku.
- C. Nalać zupę z wazy do talerza gościa.
- D. Serwować potrawę z półmiska na talerz gościa.

**Zadanie 28.**

W planie organizacji obsługi przyjęcia bufetowego należy uwzględnić kelnerów

- A. do podawania potraw serwisem francuskim.
- B. do zbierania brudnej zastawy stołowej.
- C. do prezentowania dań na półmiskach.
- D. do serwowania zupy z wazy.

### Zadanie 29.

Zaplanowano usadzenie gości przy dłuższych krawędziach stołu, odległość między kolejnymi nakryciami powinna wynosić 80 cm, a odległość pierwszego nakrycia od krawędzi stołu 40 cm. Ile stołów o wymiarach 100 cm x 80 cm należy zestawić krótszymi bokami w kształt litery I, aby przygotować nakrycia dla 20 osób?

- A. 5 stołów.
- B. 7 stołów.
- C. 8 stołów.
- D. 10 stołów.

### Zadanie 30.

Do dekoracji stołu bufetowego na uroczystą kolację **nie należy** stosować

- A. kompozycji zimnych przekąsek.
- B. kompozycji filetowanych owoców.
- C. świeżych kwiatów o delikatnym zapachu.
- D. świeżych kwiatów o intensywnym zapachu.

### Zadanie 31.

Przedstawiony na rysunku element zastawy stołowej należy stosować w bufetach do ekspozycji

- A. pieczywa.
- B. owoców.
- C. wędlin.
- D. serów.



### Zadanie 32.

W którym naczyniu szklanym barman powinien podać long drinka?



I.



II.



III.



IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.



### Zadanie 33.

Na rysunku są przedstawione szczypce

- A. do raków.
- B. do ostryg.
- C. do homarów.
- D. do ślimaków.



### Zadanie 34.

Które urządzenia należy zastosować do transportu zup gorących podczas usługi cateringowej?

- A. Podgrzewacze.
- B. Kociołki.
- C. Termosy.
- D. Warniki.

### Zadanie 35.

Które z przedstawionych na rysunkach urządzeń należy zastosować do opiekania potraw?



I.



II.



III.



IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

### Zadanie 36.

Na rysunku jest przedstawione nakrycie do śniadania. Który element zastawy stołowej oznaczono strzałką?

- A. Talerz do pieczywa.
- B. Miseczkę na płatki.
- C. Filiżankę do zupy.
- D. Szklankę do soku.



### Zadanie 37.

Zgodnie z precedencją służbową, o kolejności wyciągnięcia dłoni do przywitania decyduje stanowisko, zatem jeżeli menagerem restauracji jest kobieta a pracownik obsługi mężczyzną to pierwsza kłania się osoba, która zajmuje stanowisko

- A. niższe i ona podaje dłoń pierwsza.
- B. wyższe i ona podaje dłoń pierwsza.
- C. niższe, a dłoń podaje osoba, która zajmuje stanowisko wyższe.
- D. wyższe, a dłoń podaje osoba, która zajmuje stanowisko niższe.

### Zadanie 38.

Powolne opuszczanie głowy w czasie rozmowy to niewerbalny komunikat oznaczający

- A. smutek.
- B. sceptycyzm.
- C. wyczekiwanie.
- D. niedowierzanie.

### Zadanie 39.

Do sporządzenia leguminy menager restauracji powinien wyznaczyć

- A. barmana.
- B. kucharza.
- C. karmelarza.
- D. sommeliera.

### Zadanie 40.

Ilu kelnerów powinien przydzielić kierownik sali do obsługi przyjęcia typu cocktail party dla 60 gości, jeżeli jeden kelner obsługuje 20 osób?

- A. 12 kelnerów.
- B. 10 kelnerów.
- C. 5 kelnerów.
- D. 3 kelnerów.