

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Wersja arkusza: **X**

T.09-X-17.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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”:

☒	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.

☒	B	C	☒
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Na ilustracji przedstawiono świeże liście sałaty



- A. masłowej.
- B. roszponki.
- C. rzymskiej.
- D. lodowej.

Zadanie 2.

Toksyczny związek gromadzony w ziemniakach przechowywanych w nieodpowiednich warunkach to

- A. kwas szczawiowy.
- B. kwas erukowy.
- C. amigdalina.
- D. solanina.

Zadanie 3.

Produkt utrwalony metodą biologiczną to

- A. mleko UHT.
- B. kiszona kapusta.
- C. szynka wędzona.
- D. marynowane pieczarki.

Zadanie 4.

Gotowanie surowca w szklance zanurzonej w kąpeli wodnej jest techniką stosowaną do obróbki cieplnej jaj

- A. po polsku.
- B. po chińsku.
- C. po szkocku.
- D. po wiedeńsku.

Zadanie 5.

Gulasz to potrawa

- A. duszona.
- B. pieczona.
- C. gotowana.
- D. grillowana.

Zadanie 6.

Deser tiramisu, zgodnie z oryginalną recepturą, należy sporządzać z sera

- A. feta.
- B. fromage.
- C. mozzarella.
- D. mascarpone.

Zadanie 7.

Do sporządzenia standardowego sosu pesto oprócz oliwy z oliwek, orzeszków pinii, parmezanu i soli należy użyć

- A. bazylii.
- B. oregano.
- C. szpinaku.
- D. majeranku.

Zadanie 8.

Surowce zamieszczone w wykazie służą do produkcji

- A. musu.
- B. kisielu.
- C. sufletu.
- D. kompotu.

Wykaz surowców

Nazwa surowca	Ilość
truskawki	500 g
cukier	150 g
mąka ziemniaczana	40 g
woda	1000 g

Zadanie 9.

Sprzęt przedstawiony na ilustracji ma zastosowanie do sporządzania herbaty

- A. po chińsku.
- B. po rosyjsku.
- C. po japońsku.
- D. po angielsku.



Zadanie 10.

Technika blanszowania polega na zanurzeniu produktu

- A. w wodzie z dodatkiem tłuszczu.
- B. w wodzie z dodatkiem octu.
- C. we wrzącej wodzie.
- D. w zimnej wodzie.

Zadanie 11.

Sorbety to desery sporządzane

- A. z soku owocowego i ubitych żółtek.
- B. z syropu owocowego i bitej śmietanki.
- C. z przecieru owocowego i syropu cukrowego.
- D. z purée owocowego i mleka skondensowanego.

Zadanie 12.

Na którym rysunku przedstawiono filiżankę ze sporządzoną kawą latte?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 13.

W którym bufecie ma zastosowanie ekspedycja potraw śniadaniowych i obiadowych?

- A. Lunch.
- B. Brunch.
- C. Angielski.
- D. Koktajlowy.

Zadanie 14.

Na podstawie informacji zamieszczonych w tabeli wskaż warunki odpowiednie do przechowywania zakąsek zimnych.

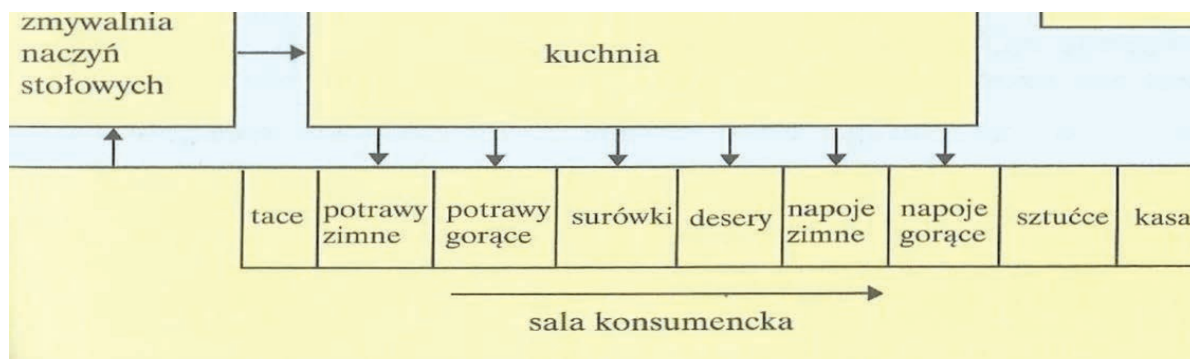
	Czas przechowywania	Temperatura przechowywania
A.	do 12 godzin	2°C – 6°C
B.	do 16 godzin	6°C – 10°C
C.	do 20 godzin	8°C – 12°C
D.	do 24 godzin	10°C – 14°C

Zadanie 15.

Obszarem działania Dobrej Praktyki Higienicznej w zakładzie gastronomicznym jest

- A. magazynowanie żywności.
- B. proces obróbki wstępnej.
- C. kontrolowanie odpadów.
- D. proces obróbki cieplnej.

Zadanie 16.



W którym systemie samoobsługi ekspedycja potraw i napojów odbywa się zgodnie z zamieszczonym schematem?

- A. Polskim.
- B. Czeskim.
- C. Szwedzkim.
- D. Francuskim.

Zadanie 17.

W dziale produkcyjnym restauracji pracuje

- A. kelner.
- B. cukiernik.
- C. kierownik sali.
- D. zaopatrzeniowiec.

Zadanie 18.

Która cecha osobowości **nie jest pożądana** w zawodzie kelnera?

- A. Systematyczność.
- B. Uprzejmość.
- C. Dyskrecja.
- D. Upór.

Zadanie 19.

Pierwszym sygnałem werbalnym w procesie komunikacji kelnera z gościem jest

- A. powitanie dostosowane do pory dnia.
- B. zachowanie właściwej postawy.
- C. życzliwy kontakt wzrokowy.
- D. naturalny uśmiech.

Zadanie 20.

Zamówioną przez gości deskę serów, zgodnie z tradycją francuską, kelner powinien podać

- A. po zakąsce zimnej.
- B. po zakąsce gorącej.
- C. po daniu głównym.
- D. po deserze zimnym.

Potrawy zamówione przez gości

Danie główne, deser zimny, deska serów,
zakąska gorąca, zakąska zimna.

Zadanie 21.

Który serwis zastosował kelner, jeśli wyporcjowaną potrawę pobrał z kuchni i podał z prawej strony gościa?

- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

Zadanie 22.

Na zamieszczonej ilustracji kelner prezentuje sposób przenoszenia talerzy

- A. chwytem dolnym.
- B. chwytem górnym.
- C. chwytem sztaplowym z serwetką
- D. chwytem sztaplowym bez serwetki.



Zadanie 23.

Na przyjęciu urodzinowym obowiązuje karta menu

- A. dzienna.
- B. specjalna.
- C. standardowa.
- D. okolicznościowa.

Zadanie 24.

Który deser należy zaplanować w ofercie dla osób z nietolerancją glutenu?

- A. Śliwki w cieście kruchym z sosem karmelowym.
- B. Szarlotkę na gorąco z lodami jogurtowymi.
- C. Sałatkę owocową z lodami jogurtowymi.
- D. Pierogi z jagodami i bitą śmietanką.

Zadanie 25.

Gościowi preferującemu mały poranny posiłek złożony ze świeżych rogalików croissantów i mocnej kawy, kelner powinien polecić śniadanie

- A. angielskie.
- B. francuskie.
- C. wiedeńskie.
- D. amerykańskie.

Zadanie 26.

Którą potrawę należy polecić dzieciom w wieku przedszkolnym?

- A. Zrazy wołowe staropolskie.
- B. Stek wołowy medium rare.
- C. Potrawkę z kurczaka.
- D. Gulasz węgierski.

Zadanie 27.

Konsumentowi preferującemu napoje z dodatkiem whisky kelner powinien zaproponować kawę

- A. po turecku.
- B. po rosyjsku.
- C. po irlandzku.
- D. po angielsku.

Zadanie 28.

Kelner, przyjmując zamówienie od gości siedzących przy stole dwuosobowym, powinien zająć miejsce

- A. po lewej stronie gościa, który składa zamówienie jako drugi.
- B. po prawej stronie gościa, który składa zamówienie jako drugi.
- C. po lewej stronie gościa, który składa zamówienie jako pierwszy.
- D. po prawej stronie gościa, który składa zamówienie jako pierwszy.

Zadanie 29.

Naczynie przedstawione na ilustracji ma zastosowanie do serwowania

- A. żurku śląskiego.
- B. szczawiowej z jajem.
- C. zupy krem z pomidorów.
- D. zupy truskawkowej z makaronem.



Zadanie 30.

Kawę cappuccino sporządza się

- A. w szklance z uchwytem o pojemności 200 ml.
- B. w wysokiej szklance o pojemności 200 ml.
- C. w filiżance o pojemności 150-200 ml.
- D. w filiżance o pojemności 50-70 ml.

Zadanie 31.

Molton, rozłożony na stole zgodnie z zasadami nakrywania białizną stołową, nie pełni funkcji

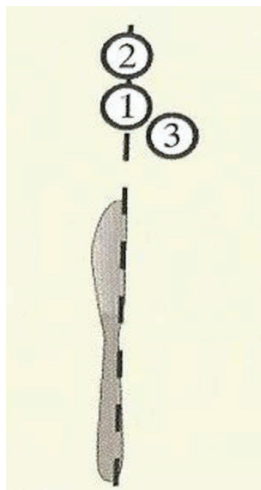
- A. ochronnej.
- B. dekoracyjnej.
- C. wygłuszającej.
- D. wygładzającej.

Zadanie 32.

Maksymalna liczba sztuków wykładana w nakryciu gościa powinna wynosić

- A. 4 sztuki po prawej stronie i 3 sztuki po lewej stronie.
- B. 4 sztuki po prawej stronie i 4 sztuki po lewej stronie.
- C. 5 sztuk po prawej stronie i 3 sztuki po lewej stronie.
- D. 5 sztuk po prawej stronie i 4 sztuki po lewej stronie.

Zadanie 33.



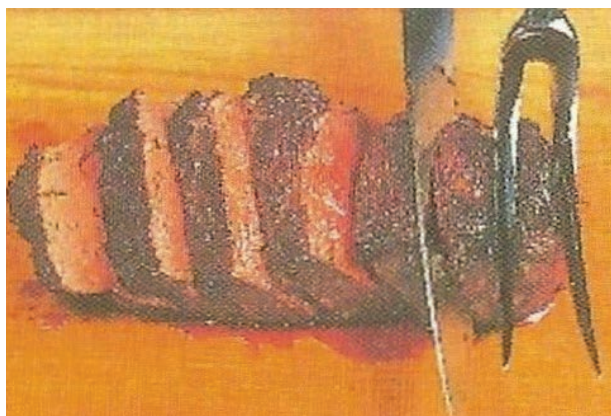
Na podstawie zamieszczonego schematu, stosując zasady nakrywania stołu, wskaż miejsca ustawienia naczyń szklanych.

- A. 1 – goblet do wody, 2 – kieliszek do wina czerwonego, 3 – kieliszek do wina białego.
- B. 1 – kieliszek do wina czerwonego, 2 – goblet do wody, 3 – kieliszek do wina białego.
- C. 1 – kieliszek do wina białego, 2 – goblet do wody, 3 – kieliszek do wina czerwonego.
- D. 1 – kieliszek do wina czerwonego, 2 – kieliszek do wina białego, 3 – goblet do wody.

Zadanie 34.

Którą czynność przedstawiono na ilustracji?

- A. Filetowanie.
- B. Trybowanie.
- C. Tranżerowanie.
- D. Flambirowanie.



Zadanie 35.

Do ekspedycji potraw i napojów na stołach bufetowych nie stosuje się

- A. salaterek.
- B. półmisek.
- C. ochładzaczy do butelek.
- D. podgrzewaczy do potraw.

Zadanie 36.

Sposób podawania zupy przedstawiony na ilustracji to

- A. serwowanie zupy w miseczce na podstawce.
- B. serwowanie zupy w talerzu głębokim.
- C. serwis zupy z wazy uproszczony.
- D. serwis zupy z wazy pełny.



Zadanie 37.

Którą czynność wykonuje kelner na ilustracji?

- A. Chłodzenie wina.
- B. Ogrzewanie wina.
- C. Dekantację starego wina.
- D. Dekantację burzliwego wina.



Zadanie 38.

Przedstawiony na ilustracji sprzęt ma zastosowanie w cateringu

- A. do transportu potraw.
- B. do transportu naczyń.
- C. do przechowywania potraw.
- D. do przechowywania naczyń.



Zadanie 39.

Do obowiązków pracowników room service nie należy

- A. polerowanie elementów zastawy stołowej i sztućców.
- B. podawanie potraw i napojów do pokoju hotelowego.
- C. odbieranie brudnej zastawy z pokoju hotelowego.
- D. wymienianie brudnych ręczników i pościeli.

Zadanie 40.

Kelner w pokoju hotelowym podczas podawania śniadania gościom do konsumpcji przy stole dostawczym w pierwszej kolejności powinien

- A. unieruchomić stół.
- B. rozłożyć boki stołu.
- C. ustawić krzesła przy stole.
- D. zaproponować nalanie napojów.