

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2017



Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**
Wersja arkusza: **X**

T.10-X-18.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZĘŚĆ PISEMNA

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”:

	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.

Podstawowa usługa świadczona w zakładach gastronomicznych to

- A. opracowanie menu przyjęć.
- B. sporządzanie potraw i napojów.
- C. sprzedawanie potraw i napojów na wynos.
- D. organizowanie przyjęć i bankietów poza zakładem.

Zadanie 2.

Na rysunku przedstawiono placówkę gastronomiczną typu

- A. uzupełniającego.
- B. punkt gastronomiczny.
- C. żywieniowego sieci otwartej.
- D. żywieniowego sieci zamkniętej.



Zadanie 3.

Zakład gastronomiczny zapewniający wyżywienie określonej grupie konsumentów to

- A. bistro.
- B. stołówka.
- C. restauracja.
- D. jadalnia.

Zadanie 4.

Karczmy są restauracjami specjalizującymi się w produkcji i sprzedaży potraw

- A. sporządzonych z wybranych surowców.
- B. sporządzonych wybraną metodą obróbki cieplnej.
- C. charakterystycznych dla kuchni narodowej.
- D. charakterystycznych dla kuchni regionalnej.

Zadanie 5.

Ile minut należy zarezerwować jako czas oczekiwania na realizację usługi gastronomicznej poprzedzającej obiad zasiadany?

- A. Maksymalnie 10 minut.
- B. Maksymalnie 30 minut.
- C. Minimalnie 60 minut.
- D. Minimalnie 90 minut.

Zadanie 6.

Zapytanie o usługę

Proszę zaproponować usługę gastronomiczną do przeprowadzenia roboczego spotkania przy stole dla 12 osób od godziny 12:00 w dniu 23 września 2017 r.

Przedstawiciel firmy X

Którą usługę gastronomiczną, zgodnie z zamieszczoną prośbą, należy zaproponować przedstawicielowi firmy X?

- A. Lunch.
- B. Herbatkę.
- C. Przyjęcie bufetowe.
- D. Przyjęcie koktajlowe.

Zadanie 7.

Ile sztuk szklanek typu highball należy przygotować do wyporcjowania 7 litrów soku owocowego, jeżeli objętość jednej porcji napoju wynosi 200 ml?

- A. 35 sztuk.
- B. 42 sztuki.
- C. 50 sztuk.
- D. 72 sztuki.

Zadanie 8.

Aranżacja stołu na zamieszczonym rysunku jest stosowana

- A. na przyjęciu koktajlowym.
- B. do wzniesienia toastu.
- C. do przerwy kawowej.
- D. na przyjęciu aperitif.



Zadanie 9.

Który dodatek skrobiowy należy zaproponować w menu do roladek z indyka w sosie kurkowym na przyjęcie bufetowe organizowane w ambasadzie francuskiej?

- A. Makaron ryżowy.
- B. Ziemniaki purée.
- C. Kaszę gryczaną.
- D. Kluski śląskie.

Zadanie 10.

Wykaz czynności kelnera do podania serwisem angielskim łososia, purée z batatów i szpinaku zasmażanego

Prezentować upieczonego łososia gościom na półmisku	Dzielić łososia na porcje	X	Uzupełniać na talerzach dodatki: purée z batatów i szpinak zasmażany	Przyprawiać i garniować danie	Serwować gościom danie na talerzach podchodząc z prawej strony
---	---------------------------	---	--	-------------------------------	--

Którą z czynności należy uzupełnić w miejscu oznaczonym X w zamieszczonym wykazie czynności kelnera, serwującego danie serwisem angielskim na przyjęciu zasiadającym?

- A. Wstawiać czyste talerze do podgrzewacza.
- B. Filetować łososia w obecności gości.
- C. Przekładać porcje łososia na talerze.
- D. Prezentować gościom dodatki.

Zadanie 11.

Ilu kelnerów maksymalnie należy zatrudnić do sprawnej obsługi 40 gości serwisem francuskim przy założeniu, że jeden kelner może obsłużyć od 6 do 8 gości?

- A. 4 kelnerów.
- B. 5 kelnerów.
- C. 6 kelnerów.
- D. 7 kelnerów.

Zadanie 12.

Podczas przyjęcia koktajlowego

- A. kelnerzy podają potrawy gorące i napoje, goście konsumują siedząc przy stolikach.
- B. kelnerzy serwują dania główne i napoje, goście zasiadają przy stołach bankietowych.
- C. goście pobierają napoje alkoholowe, soki i przekąski z tac noszonych przez kelnerów.
- D. goście pobierają z bufetu potrawy do konsumpcji na stojąco, kelnerzy zbierają zastawę.

Zadanie 13.

Obsługę gości przy stole, podczas spotkania biznesowego z udziałem zaproszonego partnera zagranicznego i przedstawicieli firmy, należy rozpocząć od

- A. dyrektora firmy.
- B. pracownika firmy.
- C. partnera zagranicznego.
- D. najstarszego uczestnika spotkania.

Zadanie 14.

Który system obsługi zastosowano, jeżeli uczestnicy przyjęcia samodzielnie pobierają potrawy i napoje z bufetów, a kelnerzy serwują przy stole dania i napoje z karty menu?

- A. Obsługę kelnerską indywidualną.
- B. System obsługi mieszanej.
- C. System samoobsługi.
- D. Obsługę zespołową.

Zadanie 15.

Do karty menu restauracji organizującej dni *Kuchni Śląskiej* należy wpisać

- A. krupniok i żymlok.
- B. małdrzyki i kwaśnicę.
- C. zupę migdałową i kutię.
- D. pyry z gzikiem i kartacze.

Zadanie 16.

Menu

<i>Koktajl z homara</i>
<i>Zupa krem z cukinii, grzanki</i>
<i>Sznycel wiedeński podany z purée ziemniaczanym i glazurowanymi burakami</i>
<i>Lampka wina wytrawnego</i>
<i>Tort Sachera</i>
<i>Kawa po wiedeńsku</i>

Przedstawione menu należy zamieścić w ofercie usługi gastronomicznej typu

- A. śniadanie wiedeńskie.
- B. lunch biznesowy.
- C. obiad zasiadany.
- D. lampka wina.

Zadanie 17.

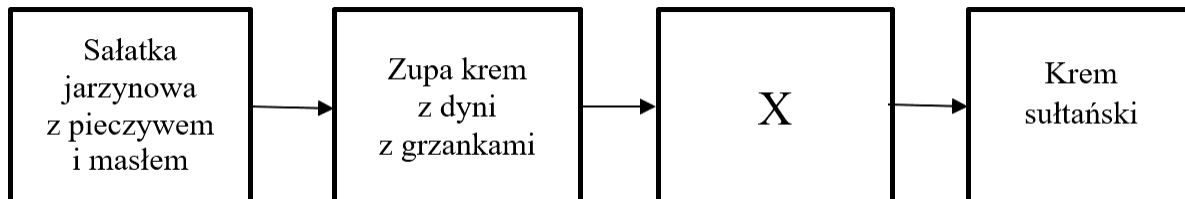
Który zestaw usług dodatkowych, zamieszczony w ofercie zakładu, zawiera propozycję organizacji imprezy integracyjnej pracowników firmy farmaceutycznej?

Oferta zakładu

A.	Kompleksowy catering. Animator zabaw dla dzieci. Wspinaczka z asekuracją na niskich ściankach.
B.	Poznanie zasad gry w mini-golfa zwieńczone mini-turniejem. Organizacja wycieczki przedmiotowej. Ognisko z kiełbaskami i karaoke.
C.	Zapewnienie sal wielofunkcyjnych wyposażonych w stoły, krzesła tapicerowane, sprzęt nagłaśniający i multimedialny. Organizacja bufetu kawowego samoobsługowego.
D.	Zapewnienie sal wielofunkcyjnych dla 1200 gości. Oferta bogatego menu potraw i napojów kuchni różnych narodów oraz torty weselne i urodzinowe.

Zadanie 18.

Oferta obiadu dla grup turystycznych



Którą potrawę należy zaplanować w miejscu oznaczonym X w ofercie czterodaniowego obiadu dla grup turystycznych?

- A. Deskę francuskich serów.
- B. Tatar z jesiota z dodatkami.
- C. Indyka w maładze, pieczywo i masło ziołowe.
- D. Kotleta mielonego, ziemniaki z wody i mizerię.

Zadanie 19.

Który instrument marketingu mix wykorzystał menadżer restauracji, organizując walentynkowy pokaz sporządzania potraw połączony z ich degustacją?

- A. Cenę.
- B. Promocję.
- C. Produkt.
- D. Dystrybucję.

Zadanie 20.

Kolportaż ulotek z ofertą pizzerii jest przykładem wykorzystania w działaniach marketingowych

- A. reklamy wydawniczej.
- B. promocji sprzedaży.
- C. sprzedaży osobistej.
- D. public relations.

Zadanie 21.

Stoliki koktajlowe ustawione na sali służą

- A. kucharzom do ekspedycji przekąsek.
- B. gościom do konsumpcji potraw i napojów.
- C. barmanom do ekspozycji napojów alkoholowych.
- D. kelnerom do serwowania potraw serwisem angielskim.

Zadanie 22.

Ile sztuk skirtingów zużyje kelner do nakrycia bufetu o obwodzie 25 metrów, jeżeli zakład dysponuje falbanami o długości 5 metrów?

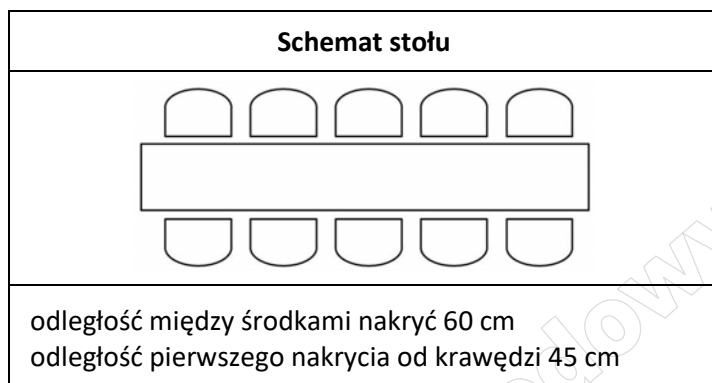
- A. 6 sztuk.
- B. 5 sztuk.
- C. 4 sztuk.
- D. 3 sztuk.

Zadanie 23.

Obrus którego należy użyć do nakrycia stołu bankietowego ustawionego z 7 stołów o wymiarach 80 x 120 cm połączonych krótszymi bokami, powinien mieć wymiary

- A. 110 x 870 cm
- B. 140 x 870 cm
- C. 110 x 900 cm
- D. 140 x 900 cm

Zadanie 24.



Jakiej długości stół powinien ustawić kelner, przygotowując miejsce dla gości zgodnie z zamieszczonym schematem?

- A. 6,00 metrów.
- B. 3,30 metra.
- C. 3,00 metrów.
- D. 2,85 metra.

Zadanie 25.

Przedstawione na rysunku szczypce należy wyłożyć

- A. w nakryciu rozszerzonym.
- B. w nakryciu specjalnym.
- C. na bufecie sałatkowym.
- D. na bufecie słodkim.



Zadanie 26.

Sprzęt służący do transportu zupy przedstawiony jest na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 27.

Do podania gościom metodą niemiecką naleśników z musem truskawkowym polanych sosem czekoladowym, należy przygotować

- A. talerze deserowe, noże i widelce średnie.
- B. talerze deserowe, łyżki, noże i widelce średnie.
- C. talerze zakąskowe, noże i widelce duże stołowe.
- D. talerze zakąskowe, łyżki, noże i widelce duże stołowe.

Zadanie 28.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz, ile cukru należy zużyć do przygotowania 30 porcji sosu waniliowego.

- A. 0,12 kg
- B. 0,60 kg
- C. 0,72 kg
- D. 3,60 kg

Normatyw surowcowy na 5 porcji sosu waniliowego	
Składniki	Ilość
mleko	400 ml
wanilia	¼ laski
żółtka	4 sztuki
cukier	120 g

Zadanie 29.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 kg pasztecików z grzybami, jeżeli cena surowców wykorzystanych do ich produkcji wyniosła 29,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 50%?

- A. 31,50 zł
- B. 43,50 zł
- C. 44,00 zł
- D. 72,50 zł

Zadanie 30.

Oblicz cenę zakupu 1 butelki napoju gazowanego wiedząc, że cena gastronomiczna netto 1 butelki wynosi 10,00 zł, a pub zastosował marżę gastronomiczną w wysokości 150 %.

- A. 4,00 zł
- B. 6,00 zł
- C. 8,00 zł
- D. 10,00 zł

Zadanie 31.

Jaką kwotę zapłaci klient za tort weselny, jeżeli koszt surowcowy jego wykonania wyniósł 140,00 zł, wartość naliczonej marży kwotowej 160,00 zł, a stawka podatku VAT wynosi 8 %?

- A. 300,00 zł
- B. 302,40 zł
- C. 324,00 zł
- D. 326,40 zł

Zadanie 32.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 1 porcji 250 ml soku pomarańczowego wiedząc, że cena zakupu 1 litra napoju wyniosła 8,00 zł, wysokość marży gastronomicznej wynosi 200%, a stawka podatku VAT 23%.

- A. 9,84 zł
- B. 7,38 zł
- C. 6,00 zł
- D. 4,92 zł

Zadanie 33.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę gastronomiczną brutto polędwicy po angielsku.

- A. 42,20 zł
- B. 42,60 zł
- C. 48,20 zł
- D. 48,60 zł

Polędwica po angielsku	Wartość
Koszt surowców	22,00 zł
Marża gastronomiczna	23,00 zł
Stawka podatku VAT 8%	3,60 zł
Cena gastronomiczna brutto	

Zadanie 34.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz, którą kwotę zapłaci zleceniodawca korzystający z usług, jeżeli na usługi dodatkowe otrzymał 10% rabatu.

- A. 6 725,00 zł
- B. 6 870,00 zł
- C. 6 905,00 zł
- D. 7 050,00 zł

Cennik usług

Usługa	Koszt (zł)
Menu dla 25 osób	3800,00
Zespół muzyczny	1300,00
Parking – 15 miejsc	150,00
Pokoje hotelowe	1800,00

Zadanie 35.**Zamówienie obiadu**

Nazwa potrawy	Dorośli	Dzieci
	Cena jednostkowa brutto [zł]	Cena jednostkowa brutto [zł]
Zupa ogórkowa	5,00	4,00
Kotlet de volaille	10,00	8,00
Talarki ziemniaczane	5,00	3,00
Sok pomarańczowy	3,00	2,00
Razem		

Na podstawie zamieszczonego zamówienie obiadu dla 10 osób dorosłych i 5 dzieci kelner powinien wystawić rachunek w wysokości

- A. 215,00 zł
- B. 251,00 zł
- C. 315,00 zł
- D. 351,00 zł

Zadanie 36.

Okres cofnięcia zamówienia	Warunki świadczenia usług
Od 14 do 8 dni	Wpłacona zaliczka nie podlega zwrotowi
Od 7 do 0 dni	Koszty wynajmu lokalu + 60% wartości menu

Który dokument stosowany do organizacji przyjęć okolicznościowych powinien uwzględnić przedstawione warunki świadczenia usług?

- A. Oferta menu na przyjęcie.
- B. Formularz zamówienia przyjęcia.
- C. Karta zlecenia przyjęcia.
- D. Umowa na organizację przyjęcia.

Zadanie 37.

Dokument wystawiany przez zleceniobiorcę po realizacji usługi gastronomicznej to

- A. polecenie przelewu.
- B. karta zlecenia.
- C. voucher.
- D. faktura.

Zadanie 38.

W dokumencie *Lista kontrolna organizacji obiadu zasiadanego* należy uwzględnić wykaz

- A. zastawy i bielizny stołowej, sprzętu dodatkowego oraz dekoracji.
- B. potraw zimnych i gorących, dodatków do potraw oraz napojów.
- C. pracowników zatrudnionych do obsługi gości przy stole.
- D. gości ze wskazaniem numeru miejsca przy stole.

Zadanie 39.

Którą z wymienionych kwot powinien wydać kelner z banknotu o nominale 500,00 zł za wykonane usługi o wartości 90 zł, jeżeli konsument przedstawił kartę upoważniającą do 8% rabatu?

- A. 415,60 zł
- B. 416,80 zł
- C. 417,20 zł
- D. 418,40 zł

Zadanie 40.

Które urządzenie połączone z komputerowym systemem rozliczeń umożliwia wystawienie faktury VAT?

- A. Tablet.
- B. Palmtop.
- C. Kasa fiskalna.
- D. Drukarka bonowa.