

*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-16.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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.

Dobrej jakości śmietanka, o zawartości 30% tłuszczu, **nie powinna** mieć

- A. barwy kremowej.
- B. smaku kwaśnego.
- C. powierzchni gładkiej.
- D. konsystencji zawiesistej.

Zadanie 2.

Dojrzały ser podpuszczkowy przedstawiony na zdjęciu to

- A. włoska mozzarella.
- B. twardy parmezan.
- C. twardy ementaler.
- D. grecka feta.



Zadanie 3.

Na podstawie danych przedstawionych w tabeli określ warunki przechowywania dojrzałego wina czerwonego w butelkach zamkniętych naturalnymi korkami.

	Temperatura	Pozycja przechowywania butelki z winem czerwonym	Pomieszczenie
A.	4°C	stożąca	jasne ze stałą temperaturą
B.	od 1°C do 5°C	pochylona pod kątem 45°	ciemne, ogrzewane co drugi dzień, zmiana temperatury $\pm 5^{\circ}\text{C}$
C.	12°C	leżąca	ciemne ze stałą temperaturą
D.	od 18°C do 25°C	stożąca	jasne, chłodzone co drugi dzień, zmiana temperatury $\pm 5^{\circ}\text{C}$

Zadanie 4.

Oliwę z oliwek przechowuje się w temperaturze

- A. 0°C
- B. 5°C
- C. 15°C
- D. 25°C

Zadanie 5.

W lodówce **nie należy** przechowywać

- A. malin.
- B. borówek.
- C. bananów.
- D. truskawek.

Zadanie 6.

Aby otrzymać jaja mollet (półtwarde) należy

- A. wybić jaja do szklanki i szklankę wstawić do wrzącej wody.
- B. wybić jaja na talerzyk i delikatnie zsunąć do wrzącej wody.
- C. włożyć jaja do wrzącej wody i gotować 8-10 minut.
- D. włożyć jaja do wrzącej wody i gotować 4-5 minut.

Zadanie 7.

Którą obróbkę cieplną zastosowano do półproduktu przedstawionego na zdjęciu?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Pieczenie.
- D. Gotowanie.



Zadanie 8.

Który sos sporządza się ze składników zamieszczonych w wykazie?

- A. Ravigot.
- B. Tatarski.
- C. Winegret.
- D. Cumberland.

Wykaz składników
olej ocet winny pieprz sól

Zadanie 9.

Do sporządzenia nadzienia po polsku do drobiu należy użyć: jaj, mleka, czerstwej bułki, masła, natki pietruszki, przypraw

- A. i cynaderek.
- B. i żołądków cielęcych.
- C. i wątróbek drobiowych.
- D. i ozorków wieprzowych.

Zadanie 10.

Który dodatek należy zastosować do espresso, aby otrzymać kawę cappuccino?

- A. Śmietankę podgrzaną.
- B. Lody czekoladowe.
- C. Mleko spienione.
- D. Kakao gorące.

Zadanie 11.

Wskaż urządzenie, które stosuje się do grillowania papryki.



A.



B.



C.



D.

Zadanie 12.

Przedstawione na zdjęciu naczynie żaroodporne należy wykorzystać do sporządzania

- A. sosu beszamelowego.
- B. sosu holenderskiego.
- C. lasagne.
- D. pizzy.



Zadanie 13.

Nóż przedstawiony na zdjęciu przygotowano do krojenia

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



Zadanie 14.

W jakich warunkach należy rozmrażać mięso?

	Sposób rozmrażania	Temperatura rozmrażania
A.	wolno	0÷4°C
B.	wolno	8÷12°C
C.	szybko	15÷19°C
D.	szybko	21÷25°C

Zadanie 15.

Potrawa sporządzana na podstawie zamieszczonego normatywu to nadziewane boczkiem wędzonym

- A. pyzy.
- B. uszka.
- C. knedle.
- D. pierogi.

Normatyw surowcowy na 5 porcji	
Składniki ciasta	Składniki nadzienia
1 400 g ziemniaków surowych 700 g ziemniaków gotowanych 120 g mąki pszennej sól	300 g wędzonego boczku

Zadanie 16.

Prawidłowo sporządzony stek medium rare (średnio-krwisty) przedstawiono na zdjęciu



A.



B.



C.



D.

Zadanie 17.

W szklance przedstawionej na zdjęciu należy serwować napoje typu

- A. hot drinks
- B. soft drinks.
- C. long drinks.
- D. short drinks.



Zadanie 18.

Temperatura serwowanego carpaccio powinna wynosić

- A. 0°C
- B. około 4°C
- C. 25°C
- D. około 55°C

Zadanie 19.

Który zestaw zawiera oznaczenia systemów gwarantujących wysoką jakość żywności i bezpieczeństwo dla konsumenta?

- A. GHP, PLU, VSOP
- B. GMP, PLU, VSOP
- C. GMP, GHP, HACCP
- D. PLU, VSOP, HACCP

Zadanie 20.

Jeśli ujawnionym źródłem zakażenia jest niedokładne wykonywanie obróbki termicznej podczas produkcji kotletów mielonych, to monitorowaniem należy objąć czynność

- A. mycia.
- B. mielenia.
- C. smażenia.
- D. porcjowania.

Zadanie 21.

Jeżeli w procesie sporządzania sorbetu z czarnej porzeczki, jako źródło zakażenia wskazano nieprawidłowe warunki przechowywania, to w planie kontroli należy przyjąć za Krytyczny Punkt Kontrolny etap

- A. dekorowania.
- B. doprawiania.
- C. miksowania.
- D. zamrażania.

Zadanie 22.

Który system samoobsługi wdrożył zakład gastronomiczny, jeżeli konsumenci zamówione potrawy i napoje odbierają w okienku?

- A. Polski.
- B. Czeski.
- C. Szwedzki.
- D. Francuski.

Zadanie 23.

Wskaż cechę osobową niepożądaną u kelnera.

- A. Odpowiedzialność.
- B. Komunikatywność.
- C. Wytrwałość.
- D. Arogancja.

Zadanie 24.

Gość zamówił zupę, zakąskę zimną z dodatkami i kawę. Kelner powinien w pierwszej kolejności podać

- A. dodatki do zakąski.
- B. zakąskę zimną.
- C. zupę.
- D. kawę.

Zadanie 25.

Jeśli zaplanowano serwis francuski pełny do podania dania głównego złożonego z ziemniaków w klarowanym maśle, purée z selera i steku z łososia, to kelner na talerz gościa powinien przełożyć składniki dania, zachowując następującą kolejność:

- A. ziemniaki w klarowanym maśle, purée z selera, stek z łososia.
- B. ziemniaki w klarowanym maśle, stek z łososia, purée z selera.
- C. stek z łososia, ziemniaki w klarowanym maśle, purée z selera.
- D. purée z selera, ziemniaki w klarowanym maśle, stek z łososia.

Zadanie 26.

Tacę okrągłą z kieliszkami należy przenosić

- A. na odwróconej prawej dłoni i przedramieniu.
- B. przed sobą na odwróconej do góry lewej dłoni.
- C. przed sobą na odwróconej do góry prawej dłoni.
- D. w lewej dłoni, przytrzymując ją kciukiem od góry.

Zadanie 27.

Którą potrawę przygotowano do serwowania gościom serwisem francuskim?

- A. Zupę w talerzu głębokim.
- B. Zakąskę na półmisku.
- C. Deser w pucharku.
- D. Tort na talerzyku.

Zadanie 28.

Na przyjęciu weselnym obowiązuje karta menu

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

Zadanie 29.

Listę win oferowanych w karcie alkoholi należy rozpocząć od grupy

- A. win wzmocnionych.
- B. win czerwonych.
- C. win różowych.
- D. win białych.

Zadanie 30.

Do półmiska mięs pieczonych z dziczyzny najlepiej polecać wina

- A. białe i czerwone wytrawne.
- B. białe wytrawne i półwytrawne.
- C. czerwone wytrawne i półwytrawne.
- D. czerwone półsłodkie i białe wytrawne.

Zadanie 31.

Które dodatki należy proponować do węgorka wędzonego?

- A. Pieczywo, masło i ketchup.
- B. Pieczywo, masło i sos tatarski.
- C. Pieczywo, masło i cząstkę cytryny.
- D. Pieczywo, sos tatarski i cząstkę cytryny.

Zadanie 32.

Gościom preferującym zupy o smaku kwaśnym należy polecić

- A. zupę cebulową.
- B. zupę consomme.
- C. krupnik polski.
- D. barszcz ukraiński.

Zadanie 33.

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 34.

Zestaw bielizny stołowej służący do nakrycia bufetów śniadaniowych zawiera

- A. napperony, skirtingi i moltony.
- B. moltony, obrusy i napperony.
- C. obrusy, moltony i skirtingi.
- D. laufry, obrusy i moltony.

Zadanie 35.

Który sprzęt pomocniczy stosuje się do serwowania wina musującego?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 36.

Niepełnowartościowy zestaw śniadaniowy, złożony z jaj smażonych na bekonie, bułki pszennej, masła i kawy espresso, należy uzupełnić

- A. wodą mineralną gazowaną.
- B. jogurtem naturalnym.
- C. sokiem owocowym.
- D. gorącą czekoladą.

Zadanie 37.

Podawanie porcji tortu na talerzu deserowym stosuje się w serwisie

- A. francuskim uproszczonym.
- B. francuskim pełnym.
- C. niemieckim.
- D. rosyjskim.

Zadanie 38.

Jeśli kelner, podając potrawy gościom siedzącym przy stole, porusza się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara to stosuje serwis

- A. francuski.
- B. niemiecki.
- C. angielski.
- D. rosyjski.

Zadanie 39.

Nakrycie przedstawione na schemacie przygotowano na przyjęcie typu

- A. śniadanie bufetowe.
- B. obiad bufetowy.
- C. obiad zasiadany.
- D. lampka wina.



Zadanie 40.

Zebrane naczynia po konsumpcji kelner pozostawia

- A. na wózku kelnerskim na sali konsumenckiej.
- B. na stole do resztkowania w zmywalni.
- C. na ladzie w rozdzielni kelnerskiej.
- D. w pomocniku kelnerskim.

www.EgzaminZawodowy.info

www.EgzaminZawodowy.info