

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-01-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad dla 2 osób. W tym celu:

- nakryj stół dla gości do menu zapisanego w zamówieniu z uwzględnieniem podania potraw serwisem niemieckim, wody mineralnej niegazowanej serwisem rosyjskim, a wina czerwonego wytrawnego serwisem francuskim pełnym. Oznacz wizytówką miejsce usadzenia Gospodarza i Gościa,
- udekoruj stół do obiadu,
- sporządź wykaz kolejnych czynności kelnera podczas dekantacji wina i zapisz je w tabeli 1. Wykaz czynności kelnera podczas dekantacji wina,
- sporządź wykaz wyposażenia stanowiska do dekantacji wina. Swój wybór zapisz w tabeli 2. Wykaz wyposażenia stanowiska do dekantacji wina,
- przygotuj stanowisko do dekantacji wina, przeprowadź dekantację wina z osadem odstanego na pomocniku kelnerskim 24 godziny. Dekantację przeprowadź przy stole dla gości i podaj/zaserwuj je serwisem francuskim pełnym.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do wykonania nakrycia stołu.

Po wykonaniu nakrycia stołu zgłoś Przewodniczącemu ZN gotowość do jego oceny.

Po dokonaniu oceny nakrycia stołu przez Egzaminatora przystąp do przygotowania stanowiska do dekantacji wina, a następnie przeprowadź dekantację oraz serwowanie wina.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, systemu HACCP, przepisów bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska, segreguj odpady.

Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt odstaw na miejsce.

Zamówienie		
Menu obiadu	Gospodarz	Gość
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	
Zupa	Krupnik	Krem z białych szparagów
Danie główne	Filet z kaczki w jabłkach, sos żurawinowy, ziemniaki puree, fasola szparagowa	Stek, pieczone ziemniaki w mundurkach, surówka Colesław
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone wytrawne	

Wykaz wyposażenia i zastawy stołowej
Karafka do wody o pojemności 1,0 l Karafka do wina o pojemności 1,5 l Trybuszon Muddler Świecznik ze świecą Zapałki Kieliszek do win czerwonych Kieliszek do win białych Serweta płócienna 50 cm x 50 cm Serweta kelnerska Ścierka płócienna Talerz płaski Ø 13 cm Talerz płaski Ø 24 cm Podstawka pod filiżankę Goblet

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gospodarza,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa,
- wykaz kolejnych czynności kelnera podczas dekantacji wina - tabela 1,
- wykaz wyposażenia stanowiska do dekantacji wina - tabela 2

oraz

przebieg nakrywania stołu, dekantacji i serwowania wina.

www.EgzaminZawodowy.info

Wykaz kolejnych czynności kelnera podczas dekantacji wina

Lp.	Czynność kelnera
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	

Czynności kelnera podczas dekantacji wina
(kolejność przypadkowa/losowa):

- Obcięcie folii na szyjce butelki.
- Podanie wina osobie zamawiającej do degustacji.
- Ocena zapachu korka przez kelnera i osobę zamawiającą.
- Otwarcie butelki i przetarcie szyjki butelki serwetą kelnerską.
- Zdjęcie kapsla i przetarcie serwetą kelnerską korka oraz szyjki butelki.
- Prezentacja butelki osobie zamawiającej.
- Przygotowanie stanowiska do dekantacji wina.
- Przelewanie wina z butelki do karafki nad płomieniem świecy.

Wykaz wyposażenia stanowiska do dekantacji wina

Nazwa elementu wyposażenia i zastawy stołowej
www.EgzaminZawodowy.info