

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja usług gastronomicznych

Oznaczenie
kwalifikacji:

HGT.11

Numer zadania: **01**

Kod arkusza:

HGT.11-01-23.01-SG

| Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny | |
|---|--|
| R.1 | Rezultat 1: Menu kolacji z kalkulacją kosztu konsumpcji |
| <i>w kolumnie Grupa potraw/napojów wpisane:</i> | |
| R.1.1 | Napoje alkoholowe: wino białe musujące półwytrawne |
| R.1.2 | Zupa: krem z dyni |
| R.1.3 | Danie główne: zrazy staropolskie |
| R.1.4 | Dodatki do dania głównego: kopytka, bukiet jarzyn |
| R.1.5 | Deser: szarlotka |
| R.1.6 | Napoje gorące: kawa z dodatkami, herbata z dodatkami |
| R.1.7 | Zakąski zimne: galantyna z indyka, dorsz w warzywach, terrina brokułowa, sałatka ziemniaczana, sałatka grecka |
| R.1.8 | Zakąska gorąca: gulasz węgierski |
| R.1.9 | Dodatki do zakąsek zimnych: pieczywo mieszane, masło |
| R.1.10 | w wierszu: Koszt konsumpcji dla 50 uczestników [zł]: 6 450,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną wartość kosztu konsumpcji dla 50 uczestników kolacji w odniesieniu do wpisanej w Formularzu 1. wartości Kosztu konsumpcji dla 1 uczestnika kolacji pomnożonego przez 50</i> |
| R.2 | Rezultat 2: Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej |
| <i>wpisane:</i> | |
| R.2.1 | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Rezerwacja sali , w kolumnie: Wartość [zł]: 1 400,00 |
| R.2.2 | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Oprawa muzyczna - DJ , w kolumnie: Wartość [zł]: 500,00 |
| R.2.3 | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Kompozycja kwiatowa niska , w kolumnie: Wartość [zł]: 350,00 |
| R.2.4 | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Fotograf , w kolumnie: Wartość [zł]: 600,00 |
| R.2.5 | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Tort okolicznościowy na 50 osób , w kolumnie: Wartość [zł]: 400,00 |
| R.2.6 | w wierszu: Razem koszt usług dodatkowych, w kolumnie: Wartość [zł]: 3 250,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczony Koszt usług dodatkowych w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 2.</i> |
| R.2.7 | w wierszu: Całkowity koszt usługi gastronomicznej [zł]: 9 700,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczony Całkowity koszt usługi gastronomicznej w odniesieniu do wpisanej wartości Kosztu usług dodatkowych i Kosztu konsumpcji dla 50 uczestników kolacji w Formularzu 2.</i> |
| R.2.8 | w wierszu: Kwota zaliczki (25%) [zł]: 2 425,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną kwotę zaliczki w odniesieniu do wpisanej wartości Całkowitego kosztu usługi gastronomicznej i 25% w Formularzu 2.</i> |
| R.2.9 | w wierszu: Kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki [zł]: 7 275,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną kwotę pozostałą do zapłaty w odniesieniu do wpisanej wartości Całkowitego kosztu usługi gastronomicznej i kwoty zaliczki w Formularzu 2.</i> |
| R.3 | Rezultat 3: Szkic ustawienia stołów z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej oraz obliczona liczba stołów |
| <i>w Formularzu 3:</i> | |
| R.3.1 | naszkicowane stoły okrągłe |
| R.3.2 | naszkicowane miejsca siedzące oznaczone symbolem X |
| R.3.3 | naszkicowane 5 szt. stołów |
| R.3.4 | przy stołach oznaczono po 10 miejsc dla uczestników |
| R.3.5 | na szkicu stoły nie zasłaniają wejścia do rozdzielni kelnerskiej |
| R.3.6 | na szkicu stoły nie zasłaniają wejścia do sali |

| | |
|--|--|
| R.4 | Rezultat 4: Wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do nakrycia stołów oraz wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji wybranych potraw podawanych podczas kolacji dla 1 uczestnika |
| <i>W Formularzu 4 w kolumnie Wybór zaznaczone X lub innym symbolem</i> | |
| R.4.1 | molton okrągły Ø 180 cm; biały |
| R.4.2 | obrus okrągły Ø 240 cm; biały |
| R.4.3 | serwetka płócienna 40 cm x 40 cm; biała |
| R.4.4 | napperon; srebrny |
| <i>w Formularzu 5 zaznaczone symbolem X</i> | |
| R.4.5 | Zupa - wyłącznie bulionówka z podstawką, łyżka stołowa średnia |
| R.4.6 | Danie główne z dodatkami i wino do dania głównego - talerz płaski Ø 32 cm, nóż stołowy duży, widelec stołowy duży, kieliszek do wina czerwonego <i>Dopuszcza się kieliszek do wina białego, jeżeli w Formularzu 1. w wierszu Napoje alkoholowe jest wpisane wino białe półwytrawne Fresco</i> |
| R.4.7 | Deser: talerz płaski Ø 19 cm lub talerz płaski Ø 21 cm, widelczyk do ciasta |
| R.4.8 | Napoje bezalkoholowe zimne i gorące: filiżanka do kawy z podstawką, filiżanka do herbaty, łyżeczka do kawy, łyżeczka do herbaty |
| R.4.9 | Napoje bezalkoholowe zimne i gorące: goblet do wody, tumbler |
| R.5 | Rezultat 5: Harmonogram obsługi gości przez kelnerów podczas kolacji zasiadanej z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych |
| <i>w Formularzu 6. wpisane:</i> | |
| R.5.1 | w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: ustawienie na stołach napojów zimnych bezalkoholowych , w kolumnie Godzina: przed godz. 17:00 |
| R.5.2 | w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie aperitif , w kolumnie Godzina: 17:00 |
| R.5.3 | w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie zupy, dania głównego, deseru , w kolumnie Rodzaj serwisu: niemiecki |
| R.5.4 | w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: przed podaniem dania głównego podanie wina |
| R.5.5 | w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie napojów gorących , w kolumnie Rodzaj serwisu: niemiecki |
| R.5.6 | w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie dodatków do zakąsek zimnych , w kolumnie Rodzaj serwisu: rosyjski |
| R.5.7 | w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie zakąsek zimnych , w kolumnie Godzina: 18:30 |
| R.5.8 | w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie tortu okolicznościowego , w kolumnie Rodzaj serwisu: angielski |
| R.5.9 | w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie zakąski gorącej , w kolumnie Rodzaj serwisu: niemiecki |
| R.5.10 | harmonogram uwzględnia czynności porządkowe |
| R.6 | Rezultat 6: Umowa wstępna na realizację usługi gastronomicznej |
| <i>w Formularzu 7 wpisane:</i> | |
| R.6.1 | dane Zleceniobiorcy - Restauracja Kalina, z siedzibą w Kielcach, ul. Tulipanowa 1, reprezentowana przez Andrzeja Turgacz |
| R.6.2 | dane Zleceniodawcy - Alicja Kłos, zamieszkała w Kielcach, ul. Konwaliowa 11 |
| R.6.3 | przedmiot umowy - kolacja zasiadana |
| R.6.4 | liczba osób - 50 |
| R.6.5 | termin przyjęcia - 19.02.20XX od godziny 17:00 do godziny 24:00 |
| R.6.6 | wysokość zaliczki i termin jej zapłaty - 25% kosztu całkowitego, wpłacona w dniu podpisania umowy tj. 26.01.20XX |
| R.6.7 | forma zapłaty - gotówka |
| R.6.8 | usługi dodatkowe - rezerwacja sali, oprawa muzyczna - DJ, dekoracja kwiatowa/kompozycja kwiatowa niska, fotograf, tort okolicznościowy <i>Kryterium należy uznać za spełnione jeżeli zdający wpisał minimum 3 usługi dodatkowe.</i> |