

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja usług gastronomicznych

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.10

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **T.10-01-01_zo**

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny. (Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat P1: Menu obiadu z kalkulacją kosztów konsumpcji
R.1.1	napoje bezalkoholowe zimne woda - 4,00 zł - dla wszystkich gości
R.1.2	dodatki do zakąski: pieczywo mieszane lub tosty - 2,00 zł , masło - 2,00 zł - dla wszystkich gości
R.1.3	wino do zakąski: wino białe semi dry w menu Państwa Leśniewskich - 10,00 zł
R.1.4	zakąski zimne: Mozzarella z pomidorami i grillowaną cukinią pod dressingiem ziołowym - 14,00 zł - Państwo Nowakowscy, Carpaccio z łososia na powidłach cebulowych z włoską sałatką - 13,00 zł - Państwo Leśniewscy, Pasztet z gęsich wątróbek - 15,00 zł - Państwo Kowalscy
R.1.5	zupy: Krem z selera - 12,00 zł - Państwo Nowakowscy, Pomidorowa z kluskami - 14,00 zł - Państwo Leśniewscy, Flaki jarskie - 12,00 zł - Państwo Kowalscy
R.1.6	napoje alkoholowe: wino białe semi dry - 10,00 zł lub wino czerwone semi dry - 12,00 zł - dla wszystkich gości
R.1.7	dania główne: Polędwica cielęca faszerowana musem z indyka z pieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką - 56,00 zł - dla wszystkich gości
R.1.8	desery: Lody bakaliowe - 18,00 zł - Państwo Nowakowscy, Tarta cytrynowa - 17,00 zł - Państwo Leśniewscy, Mus truskawkowy - 16,00 zł - Państwo Kowalscy
R.1.9	napoje bezalkoholowe gorące: Kawa espresso - 10,00 zł - dla wszystkich gości
R.1.10	koszt konsumpcji obiadu Państwa Nowakowskich - 256,00 zł lub 260,00 zł, Państwa Leśniewskich - 276,00 zł lub 280,00 zł, Państwa Kowalskich 254,00 zł lub 258,00 zł
R.2	Rezultat P2: Kalkulacja kosztów usług zamówionych przez Państwa Kowalskich
R.2.1	Koszt usług dodatkowych (razem) - 520,00 zł
R.2.2	Koszt konsumpcji obiadu dla 6 osób - 786,00 zł lub 798,00 zł
R.2.3	Napiwek 20% - 157,00 zł lub 158,00 zł lub 159,00 zł lub 160,00 zł
R.2.4	Koszt całkowity zamówionych usług --1 463,00 zł lub 1 464,00 zł lub 1 477,00 zł lub 1478,00 zł
R.3	Rezultat 3: Lista kontrolna hotelu Pianola
R.3.1	goblet do wody 6 szt.; kieliszki do wina białego lub czerwonego
R.3.2	talerz płaski ø 32 cm; talerz deserowy ø 21 cm; talerz ø 17 cm
R.3.3	talerz głęboki - 2 szt., bulionówka z podstawką - 2 szt., flaczarka - 2 szt. lub talerz głęboki - 2 szt., bulionówka z podstawką - 4 szt. lub bulionówka z podstawką - 6 szt.
R.3.4	filiżanka do kawy z podstawką - 6 szt. , dzbanek szklany; cukiernica, pucharek z podstawką
R.3.5	duży nóż - 6 szt.; duży widelec - 6 szt.
R.3.6	średnia łyżka; średni nóż - 6 szt., średni widelec - 6 szt.
R.3.7	łyżeczka lub łyżka deserowa - 4 szt., łyżeczka do kawy - 6 szt., nóż do masła - 6 szt., widelczyk do ciasta
R.3.8	koszyk do pieczywa, taca kelnerska, menaż do przypraw
R.3.9	półmisek porcelanowy 6-porcjowy i sztucce serwisowe: łyżka i widelec

R.4	Rezultat P4: Plan obsługi uczestników obiadu
R.4.1	dodatki do zakąski i wino podane przed zakąską zimną.
R.4.2	wino do zakąski zimnej lub wino do Carpaccio z łososia na powidłach cebulowych z włoską sałata lub do zakąski Państwa Leśniewskich
R.4.3	zakąska zimna podana metodą niemiecką
R.4.4	zupa podana metodą niemiecką
R.4.5	wino do dania głównego
R.4.6	danie główne serwowane metodą francuską lub serwowanie z półmiska
R.4.7	deser podany metodą niemiecką
R.4.8	kawa serwowana jednoręcjowo lub kawa podana w filiżance na podstawce z łyżeczką lub kawa podana w filiżance na podstawce lub napój gorący bezalkoholowy; przed godziną 16.00
R.5	Rezultat P5: Plan usadzenia uczestników obiadu przy Rybranym stole
R.5.1	wybrano stół nr 3
R.5.2	wykonano obliczenia związane z wyborem stołu
R.5.3	wskazany stół nie znajduje się przy wejściu
R.5.4	wskazany stół nie zastawia wejścia do rozdzielni kelnerskiej
R.5.5	wybrany stół znajduje się blisko okna
R.5.6	goście usadzeni po obu stronach stołu - oznaczeni na szkicu symbolem X
R.5.7	gospodarze usadzenie przy krótszych bokach stołu - oznaczeni na szkicu symbolem Y