

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.10-SG-22.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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 krater 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.

Które właściwości jaj wykorzystuje się podczas sporządzania majonezu?

- A. Sklejające.
- B. Emulgujące.
- C. Spulchniające.
- D. Zagęszczające.

Zadanie 2.

Na ilustracji przedstawiono

- A. ostrygi.
- B. omułki.
- C. ślimaki.
- D. kalmary.



Zadanie 3.

Kawior czerwony jest pozyskiwany z ikry

- A. karpia.
- B. dorsza.
- C. łososia.
- D. jesiotra.

Zadanie 4.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, wskaż maksymalny czas przechowywania rolmopsów niepasteryzowanych.

Przetwory	Czas przechowywania
wędzone	10 dni
solone	4 miesiące
marynaty	14 dni
prezerwy	3 miesiące

- A. 10 dni.
- B. 14 dni.
- C. 3 miesiące.
- D. 4 miesiące.

Zadanie 5.

Kasze należy przechowywać w magazynach o wilgotności względnej powietrza na poziomie 60% i temperaturze nieprzekraczającej

- A. 15 °C
- B. 25 °C
- C. 35 °C
- D. 45 °C

Zadanie 6.

Który środek spożywczy należy przechowywać w warunkach chłodniczych?

- A. Camembert.
- B. Armaniak.
- C. Pistacje.
- D. Oliwę.

Zadanie 7.

Polędwicę wołową do sporządzenia carpaccio należy rozdrobnić

- A. w wiórki.
- B. w słupki.
- C. w kostkę.
- D. w plastry.

Zadanie 8.

Którą obróbkę cieplną należy zastosować do sporządzenia tradycyjnego klopsa z mięsnej masy mielonej?

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

Zadanie 9.

Uformowany rumsztyk przeznaczony do obróbki cieplnej powinien mieć kształt

- A. owalny o grubości 2 cm.
- B. owalny o grubości 1 cm.
- C. okrągły o grubości 2 cm.
- D. okrągły o grubości 1 cm.

Zadanie 10.

Do sporządzenia befsztyka tatarskiego należy użyć

- A. łopatki wołowej.
- B. łopatki wieprzowej.
- C. polędwicy wołowej.
- D. polędwicy wieprzowej.

Zadanie 11.

Do sporządzenia zapiekanki przedstawionej na ilustracji należy wykorzystać makaron

- A. penne.
- B. farfalle.
- C. tagliatelle.
- D. cannelloni.



Zadanie 12.

Herbatę po angielsku sporządza się z gorącego naparu herbacianego oraz

- A. konfitur.
- B. czekolady.
- C. bitej śmietanki.
- D. gorącego mleka.

Zadanie 13.

Sprzęt barmański przedstawiony na ilustracji należy zastosować do

- A. stirowania.
- B. garnirowania.
- C. kupażowania.
- D. muddlerowania.



Zadanie 14.

Zgodnie z wymogami systemu HACCP do obróbki mięs gotowanych, należy użyć deski koloru

- A. niebieskiego.
- B. czerwonego.
- C. brązowego.
- D. białego.

Zadanie 15.

Przedstawioną na ilustracji patelnię należy wykorzystać do sporządzenia

- A. jaj poszetowych.
- B. jaj sadzonych.
- C. jajecznicy.
- D. omletu.



Zadanie 16.

Które zjawisko zachodzi w rozdrobnionym świeżym ogórku po dodaniu soli?

- A. Osmozy.
- B. Transpiracji.
- C. Oddychania.
- D. Dojrzewania.

Zadanie 17.

Sposób rozdrabniania pomidorów w kostkę określany jest jako

- A. payssanne.
- B. concasse.
- C. julienne.
- D. vichi.

Zadanie 18.

Który napój mieszany jest sporządzany na podstawie normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli?

Normatyw surowcowy na 1 porcję	
Nazwa surowca	Ilość surowca
Tequila Blanco	45 ml
Likier pomarańczowy Cointreau	27 ml
Sok z cytryny	18 ml

- A. Mojito.
- B. Martini.
- C. Margarita.
- D. Manhattan.

Zadanie 19.

Ile równych porcji wina otrzyma się z rozlania 6 litrów wina w kieliszki o pojemności 120 ml?

- A. 50 porcji.
- B. 60 porcji.
- C. 500 porcji.
- D. 600 porcji.

Zadanie 20.

Sporządzone zgodnie z technologią jajo poszétowe powinno mieć białko

- A. ścięte i żółtko płynne.
- B. ścięte i żółtko półpłynne.
- C. lekko ścięte i żółtko płynne.
- D. lekko ścięte i żółtko półpłynne.

Zadanie 21.

Grecka wódka *Ouzo* posiada charakterystyczny posmak

- A. migdałów.
- B. jałowca.
- C. kminku.
- D. anyżu.

Zadanie 22.

Likier *Bitter campari* ma kolor

- A. żółty.
- B. zielony.
- C. niebieski.
- D. czerwony.

Zadanie 23.

Opalanie cukru na deserze, przed podaniem do konsumpcji, należy wykonać na kremie

- A. cytrynowym.
- B. bawarskim.
- C. sułtańskim.
- D. brulee.

Zadanie 24.

Kawę espresso należy podać w filiżance o pojemności

- A. 50 ml
- B. 120 ml
- C. 200 ml
- D. 250 ml

Zadanie 25.

Do konsumpcji porcji flaków z boczniaka o pojemności 350 ml, kelner powinien podać łyżkę

- A. specjalną.
- B. do bulionu.
- C. stołową dużą.
- D. stołową średnią.

Zadanie 26.

Pracownikiem działu produkcyjnego zakładu gastronomicznego jest

- A. barista.
- B. barman.
- C. cukiernik.
- D. sommelier.

Zadanie 27.

Liniowy lub schodkowy układ bufetów ekspedycyjnych, należy stosować w systemie obsługi typu

- A. szwedzkiego.
- B. francuskiego.
- C. polskiego.
- D. czeskiego.

Zadanie 28.

- stół ustawiony w kształcie litery I
- goście usadzeni przy dłuższych stronach stołu
- odległość między środkami dwóch sąsiednich nakryć wynosi 70 cm
- odległość środka pierwszego nakrycia od krawędzi stołu wynosi 40 cm

Przeanalizuj informacje zamieszczone w ramce i wskaż ile maksymalnie nakryć należy zaplanować przy stole o długości 2,9 m.

- A. 3 nakrycia.
- B. 4 nakrycia.
- C. 6 nakryć.
- D. 8 nakryć.

Zadanie 29.

Ile sztuk noży stołowych średnich powinien przygotować kelner dla 20 osób do konsumpcji potraw wymienionych w tabeli?

- A. 80 sztuk.
- B. 60 sztuk.
- C. 40 sztuk.
- D. 20 sztuk.

Menu obiadu	
Przystawka zimna	Śledzie w oleju
Przystawka gorąca	Rydze z patelni
Zupa	Krem z białych warzyw
Danie zasadnicze	Stek wołowy

Zadanie 30.

Serwisem francuskim należy podać dania

- A. z półmiska z lewej strony gościa.
- B. z półmiska z prawej strony gościa.
- C. porcjowane na wózku przy gościu.
- D. wyporcjowane na talerzu.

Zadanie 31.

Carpaccio z polędwicy podane z płatkami grana padano, kaparami i rucolą, muśnięte balsamico 16,00 zł
 Tatar tradycyjny w asyście siekanej cebuli i ogórka podany z żółtkiem i rozmarynem 17,00 zł
 Sałatka julienne z piersią kurczaka, natartą tymiankiem podana z Vinegar, pomidorkami koktajlowymi i sałatami 10,00 zł

Wymienione w ramce potrawy stanowią fragment karty menu

- A. przystawek gorących.
- B. przystawek zimnych.
- C. dań głównych.
- D. deserów.

Zadanie 32.

Do zamówionego przez gościa gęsiego udka z jabłkami, ziemniaków z wody i zestawu surówek, kelner powinien zaproponować wino

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

Zadanie 33.

Którą potrawę należy podać z kaszą jęczmienną na sypko?

- A. Kotlet schabowy.
- B. Kotlet de volaille.
- C. Paprykarz cielęcy.
- D. Sznyceł ministerski.

Zadanie 34.

Przedstawiony na ilustracji zestaw naczyń wykorzystuje się do podania

- A. kawy espresso.
- B. kawy zbożowej.
- C. kakao smakowego.
- D. czekolady na gorąco.



Zadanie 35.

Urządzenie przedstawione na ilustracji, to

- A. schładzacz do wina.
- B. dozownik do soków.
- C. syfon do bitej śmietany.
- D. syfon do wody sodowej.



Zadanie 36.

Na której ilustracji przedstawiono sztucze, które należy wyłożyć na stół, przygotowując nakrycie do konsumpcji ślimaków w muszlach?



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

- A. Na ilustracji 1.
- B. Na ilustracji 2.
- C. Na ilustracji 3.
- D. Na ilustracji 4.

Zadanie 37.

Przedstawiona na ilustracji czynność, to

- A. trybowanie.
- B. filetowanie.
- C. tranżerowanie.
- D. flambirowanie.



Zadanie 38.

Przedstawiona na ilustracji czynność, wykonywana przez kelnera na stoliku pomocniczym, jest stosowana w serwisie

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. francuskim.
- D. niemieckim.



Zadanie 39.

Stosując serwis rosyjski na przyjęciu zasiadającym, kelner serwuje potrawy

- A. z wózka kelnerskiego.
- B. wyporcjowane na talerzach.
- C. z półmiska z lewej strony gościa.
- D. ustawiając półmiski na stole gościa.

Zadanie 40.

Śniadanie kontynentalne dla 1 osoby zamówione do pokoju hotelowego kelner powinien podać na

- A. wózku serwisowym.
- B. wózku kelnerskim.
- C. tacy wiedeńskiej.
- D. tacy prostokątnej.