

Arkusze zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.09-01-16.08

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZEŚĆ PRAKTYCZNA

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 przekaz 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 w restauracji związane z realizacją przyjętego zamówienia od dwóch gości.

Zamówienie złożone przez dwóch gości

Lp.	Grupa potraw	Nazwa potrawy, dodatku, napoju	Metoda serwowania
1.	Zupa	Krem z pomidorów, grzanki	jednoporcyjowo
2.	Danie główne	Kieszonki indyjskie ze szpinakiem i ziemniakami zapiekany	francuska
3.	Zakąska zimna	Jajo na liściu sałaty	niemiecka
4.	Dodatki do zakąski zimnej	Pieczewo, sos chrzanowy	rosyjska
5.	Dodatek witaminowy do dania głównego	Zestaw surówek	niemiecka
6.	Napój alkoholowy	Wino do dania głównego: białe wytrawne	z oryginalnej butelki
7.	Deser	Mus czekoladowo-pomarańczowy	niemiecka
8.	Napój bezalkoholowy gorący	Kawa espresso bez dodatków	jednoporcyjowo
9.	Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	rosyjska

Ustal właściwą kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw oraz napojów zamówionych przez gości. Propozycje kolejności serwowania, metod serwowania potraw, dodatków i napojów oraz stronę obsługi gości zapisz w Tabeli 1 – Kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów.

Nakryj stół dla dwóch gości. W pierwszym nakryciu dla obu gości uwzględnij ustalone w zamówieniu metody serwowania potraw, dodatków i napojów. Do nakrycia stołu wykorzystaj bieliznę stołową, zastawę stołową, męaż i wazonik.

Uwaga! Zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego (ZN) przygotowanie nakrycia stołu dla dwóch gości.

Na podstawie zamieszczonej receptury oblicz ilość surowców potrzebnych do sporządzenia dwóch porcji zakąski zimnej – jajo na liściu sałaty i dodatku do zakąski – sos chrzanowy. Obliczenia zapisz w Tabeli 2 – Normatyw surowcowy do sporządzenia 2 porcji zakąski zimnej – jajo na liściu sałaty i dodatku do zakąski – sos chrzanowy.

Receptura

Nazwa potraw: jajo na liściu sałaty i sos chrzanowy

Normatyw surowcowy na 4 porcje		Sposób wykonania
Nazwa surowca	Ilość	
jaja ugotowane na twardo	4 szt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Liście sałaty umyć i osuszyć. 2. Jaja ugotowane na twardo obrać i przekroić na połowę. 3. Połączyć składniki sosu: śmietanę, majonez, chrzan. 4. Doprawić sos do smaku solą, pieprzem, cukrem pudrem i sokiem z cytryny. 5. Ułożyć na talerzu liść sałaty i 2 połówki jaja. 6. Połówki jaja udekorować niewielką ilością sosu chrzanowego, a pozostały sos wyporcjować do sosjerki.
śmietana kwaśna 18% tłuszczu	200 g	
chrzan tarty	40 g	
majonez	100 g	
sól	do smaku	
pieprz	do smaku	
cukier puder	do smaku	
sok z cytryny	do smaku	
liście sałaty	4 liście	

Uwaga: Na stanowisku egzaminacyjnym przygotowano surowce na 2 porcje.

Sporządź dwie porcje zakąski zimnej – jajo na liściu sałaty i dodatku do zakąski – sos chrzanowy, korzystając z zamieszczonej receptury oraz stosując ilości zapisane w Tabeli 2.

Dobierz zastawę stołową i sprzęt do serwowania gościom jaja na liściu sałaty, sosu chrzanowego oraz pieczywa. Potrawy i dodatki wyporcuj w sposób odpowiedni do metod ich serwowania, które zamieszczone są w zamówieniu gości. Na przygotowanym stanowisku egzaminacyjnym znajdziesz surowce oraz narzędzia pracy i sprzęt niezbędny do sporządzenia zakąski zimnej z dodatkami.

Uwaga! Zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu ZN gotowość serwowania jaja na liściu sałaty, sosu chrzanowego oraz pieczywa.

Podaj do stołu gościom zakąskę zimną z dwoma dodatkami metodami ustalonymi w zamówieniu.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpadki na organiczne i nieorganiczne. Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś zakąskę zimną i dodatek do zakąski zimnej, pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- kolejność serwowania potraw, dodatków do potraw i napojów,
- nakrycie stołu dla dwóch gości,
- normatyw surowcowy do sporządzenia 2 porcji zakąski zimnej – jajo na liściu sałaty i dodatku do zakąski – sos chrzanowy,
- jajo na liściu sałaty i sos chrzanowy – 2 porcje

oraz

przebieg sporządzania 2 porcji zakąski zimnej – jajo na liściu sałaty i dodatku do zakąski – sos chrzanowy oraz podania zakąski zimnej z dodatkami.

Normatyw surowcowy do sporządzenia 2 porcji zakąski zimnej – jajo na liściu sałaty i dodatku do zakąski – sos chrzanowy

Nazwa surowca	Ilość	
	4 porcje	2 porcje
jaja ugotowane na twardo	4 szt.	
śmietana kwaśna 18% tłuszczu	200 g	
chrzan tarty	40 g	
majonez	100 g	
sól	do smaku	
pieprz	do smaku	
cukier puder	do smaku	
sok z cytryny	do smaku	
liście sałaty	4 liście	