

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2018

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**

Wersja arkusza: **X**

T.10-X-19.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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 kratek 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.

Która z wymienionych placówek jest punktem gastronomicznym?

- A. Bistro.
- B. Smażalnia.
- C. Jadłodajnia.
- D. Bar mleczny.

Zadanie 2.

Zakładami gastronomicznymi typu zamkniętego są

- A. kawiarnie i cukiernie.
- B. bary kawowe i smażalnie.
- C. stołówki i bufety pracownicze.
- D. winiarnie i bary szybkiej obsługi.

Zadanie 3.

Okres cofnięcia zamówienia	Koszty wynikające z anulowania zlecenia organizacji imprezy okolicznościowej
Na 30 dni i więcej dni roboczych przed imprezą.	Nie są ponoszone żadne koszty.
Na 16 do 29 dni roboczych przed imprezą.	Pobiera się 30% kosztów oszacowania imprezy.
Na 11 do 15 dni roboczych przed imprezą.	Pobiera się 60% kosztów oszacowania imprezy.
Na 5 do 10 dni roboczych przed imprezą.	Pobiera się 80% kosztów oszacowania imprezy.
Na mniej niż 5 dni roboczych przed imprezą.	Pobiera się 100% kosztów oszacowania imprezy.

Na podstawie informacji zawartej w tabeli, wskaż ile dni przed terminem organizacji przyjęcia okolicznościowego zleceniodawca może wycofać się z jej organizacji bez ponoszenia kosztów?

- A. 5 dni.
- B. 10 dni.
- C. 20 dni.
- D. 30 dni.

Zadanie 4.

Na jaką kwotę kelner powinien wystawić rachunek za 16 zestawów obiadowych, jeżeli cena gastronomiczna brutto jednego zestawu obiadowego wynosi 31,00 zł, a zakład udzielił 20% rabatu od kwoty końcowej?

- A. 396,80 zł
- B. 496,00 zł
- C. 793,60 zł
- D. 992,00 zł

Zadanie 5.

Planując menu na przyjęcie weselne należy przede wszystkim wziąć pod uwagę

- A. wyposażenie magazynów.
- B. liczbę miejsc parkingowych.
- C. sezonowość i dostępność surowców.
- D. skład chemiczny i kaloryczność produktów.

Zadanie 6.

Oficjalne toasty na przyjęciach okolicznościowych wznoszone są

- A. likierem.
- B. koniakiem.
- C. winem deserowym.
- D. winem musującym.

Zadanie 7.

Zgodnie z zasadami ustawiania potraw na bufecie obiadowym bezpośrednio po zupach należy ustawić

- A. zimne przekąski.
- B. dania główne.
- C. desery.
- D. owoce.

Zadanie 8.

Przestawiony w tabeli opis wskazuje, że podczas przyjęcia zasiadanego zastosowano obsługę serwisem

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

Sposób obsługi
Potrawy zimne oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe ustawia się na stole bankietowym. Dania gorące są przygotowywane w kuchni i podawane uczestnikom po rozpoczęciu przyjęcia.

Zadanie 9.

Określenie *finger food* dotyczy

- A. sposobu rozdrabniania surowych ziemniaków.
- B. sposobu rozdrabniania świeżych ziół.
- C. rodzaju dań zasadniczych.
- D. rodzaju mini zakąsek.

Zadanie 10.

Termin lunch roboczy w gastronomii międzynarodowej oznacza

- A. podwieczorek.
- B. śniadanie.
- C. kolację.
- D. obiad.

Zadanie 11.

Które sztucze należy przygotować do konsumpcji przedstawionego na rysunku deseru?

- A. Widelec stołowy duży, nóż stołowy średni.
- B. Widelec stołowy średni, nóż stołowy średni.
- C. Widelec stołowy duży, łyżkę stołową średnią.
- D. Widelec stołowy średni, łyżkę stołową średnią.



Zadanie 12.

Ile zimnych i ciepłych przekąsek należy zaplanować dla jednego gościa na przyjęcie koktajlowe?

- A. $2 \div 3$ przekąski zimne i $1 \div 2$ przekąski gorące.
- B. $3 \div 4$ przekąski zimne i $1 \div 2$ przekąski gorące.
- C. $4 \div 5$ przekąsek zimnych i $2 \div 3$ przekąski gorące.
- D. $5 \div 7$ przekąsek zimnych i $2 \div 3$ przekąski gorące.

Zadanie 13.

Którą szczególnie ważną informację powinno zawierać zamówienie pięciodniowego pobytu w hotelu dla grupy turystów z Izraela?

- A. Aranżację wystroju sali konsumenckiej.
- B. Zalecenia specjalistów od żywienia.
- C. Zaplanowane atrakcje turystyczne.
- D. Preferencje żywieniowe gości.

Zadanie 14.

Celem wprowadzenia przez restaurację oferty *Happy Hours* jest

- A. skrócenie czasu pracy restauracji oraz serwowanie wykwintnych napojów.
- B. wydłużenie czasu pracy restauracji oraz serwowanie wykwintnych potraw.
- C. obniżenie cen potraw i napojów przy zamówieniach grupowych.
- D. obniżenie cen potraw i napojów w określonych godzinach.

Zadanie 15.

Wewnętrznym środkiem reklamy stosowanym przez restaurację **nie jest**



A.



B.



C.



D.

Zadanie 16.

Który zestaw kolejnych reakcji klienta wobec produktu określa koncepcja promocyjna AIDA?

- A. Przygotowanie, przeprowadzenie, rozbudzenie, sprawdzenie.
- B. Podział, przygotowanie, przeprowadzenie, sprawdzenie.
- C. Identyfikacja, zainteresowanie, promocja, działanie.
- D. Uwaga, zainteresowanie, pragnienie, działanie.

Zadanie 17.

W zakładzie gastronomicznym mogą krzyżować się drogi

- A. surowców i półproduktów.
- B. surowców i gotowych potraw.
- C. czystych naczyń kuchennych i gości.
- D. czystych naczyń kuchennych i półproduktów.

Zadanie 18.

Przedstawiony piktogram informuje, że restauracja

- A. nie jest przystosowana dla osób poruszających się na wózku inwalidzkim.
- B. nie jest przystosowana dla osób niewidomych i głuchoniemych.
- C. przystosowana jest dla osób niewidomych i głuchoniemych.
- D. przystosowana jest dla osób niepełnosprawnych ruchowo.



Zadanie 19.

Który rodzaj stołu wskazany jest na uroczystą kolację zasiadaną dla 10 osób?

Konfiguracja stołów			
			
A.	B.	C.	D.

Zadanie 20.

Do wykańczania wnętrz rustykalnych w restauracjach **nie należy** stosować

- A. drewna
- B. kamienia.
- C. surowej cegły.
- D. blachy ryflowanej.

Zadanie 21.

Ilu kelnerów należy zaplanować do obsługi przyjęcia bufetowego dla 160 gości, jeżeli na jednego kelnera przypada dziesięciu gości?

- A. 14 kelnerów.
- B. 15 kelnerów.
- C. 16 kelnerów.
- D. 17 kelnerów.

Zadanie 22.

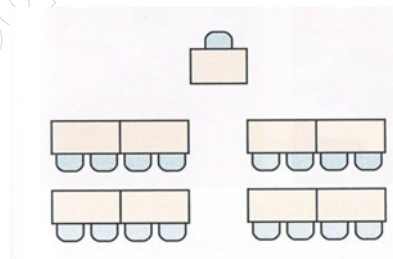
Moltony, obrusy i serwety płócienne dla gości należy przygotować na bankiet

- A. angielski.
- B. zasiadany.
- C. typu koktajl party.
- D. typu lampka wina.

Zadanie 23.

Którą konfigurację ustawienia stołów konferencyjnych przedstawiono na rysunku?

- A. Teatralną.
- B. Podkowę.
- C. Klasową.
- D. Wyspę.



Zadanie 24.

Łyżkę do zupy oraz widelec układa się stroną wypukłą do góry na przyjęciach dyplomatycznych organizowanych

- A. w Polsce.
- B. w Anglii.
- C. we Francji.
- D. we Włoszech.

Zadanie 25.

Na rysunku przedstawiono

- A. bema nastawny.
- B. brytfankę do pieczenia.
- C. podgrzewacz do potraw.
- D. wanienkę do gotowania ryb.



Zadanie 26.

Które urządzenie służy do podgrzewania wody na bufetach z napojami gorącymi?

- A. Saturator bufetowy.
- B. Kocioł warzelny.
- C. Termos.
- D. Warnik.

Zadanie 27.

W którym kieliszku należy serwować białe wino?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 28.

Ile dyspenserów do soku o pojemności 20 litrów każdy należy zaplanować przy jednoczesnej ekspedycji 2 200 porcji napoju, jeżeli jedna porcja tego napoju ma pojemność 200 ml?

- A. 10 szt.
- B. 12 szt.
- C. 22 szt.
- D. 30 szt.

Zadanie 29.

Menu przyjęcia zasiadanego

Tatar z łososia norweskiego z czerwonym kawiozem i jajkiem przepiórczym na grzance
Zielone szparagi zapiekane w szynce parmeńskiej
Krem borowikowy z bitą śmietanką i serowymi kluseczkami
Pierś z indyka z sosem porzeczkowym, podana z ryżem jaśminowym i jarzynami z pary z ziołami
Wino wytrawne białe
Woda mineralna niegazowana

Które nakrycie stołu należy zaplanować do przedstawionego w tabeli Menu przyjęcia zasiadanego?



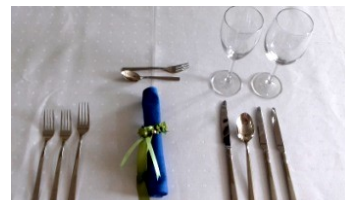
A.



B.



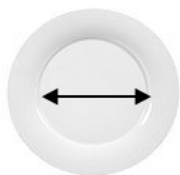
C.



D.

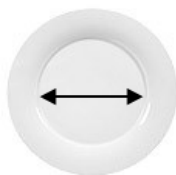
Zadanie 30.

Który talerz należy zaplanować do konsumpcji pasztecika drożdżowego podawanego jako dodatek do zupy czystej?



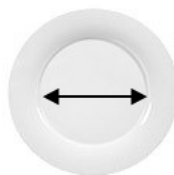
28 cm

A.



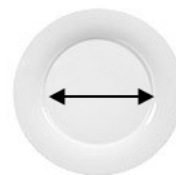
26 cm

B.



17 cm

C.



11 cm

D.

Zadanie 31.

Które z urządzeń należy wykorzystać do przygotowania lodu konsumpcyjnego?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 32.

Korzystając z informacji podanych w tabeli, oblicz ile litrów zupy krem z cukinii należy sporządzić na przyjęcie dla 80 osób.

- A. 16,00 litrów.
- B. 18,00 litrów.
- C. 17,50 litra.
- D. 19,50 litra.

Wielkość 1 porcji zupy	
Zupa krem	200 ml
Zupa czysta	250 ml
Zupa zagęszczana	450 ml

Zadanie 33.

Korzystając z informacji podanych w tabeli, oblicz ile jaj należy zaplanować do sporządzenia 25 porcji omletu.

- A. 10 sztuk.
- B. 25 sztuk.
- C. 50 sztuk.
- D. 100 sztuk.

Normatyw surowcowy na 1 porcję omletu	
Składniki	Ilość [g]
Jaja (1 jajo = 50 g)	100
Mleko	10
Masło	100

Zadanie 34.

Oblicz cenę netto jednej butelki rumu zakupionej w cenie 45,00 złotych brutto, jeżeli wartość podatku VAT dla napojów alkoholowych wynosi 23%.

- A. 10,35 zł
- B. 23,00 zł
- C. 36,59 zł
- D. 55,58 zł

Zadanie 35.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej porcji soku pomarańczowego wiedząc, że koszt surowca wynosi 2,00 zł, a marża 300%.

- A. 4,00 zł
- B. 6,00 zł
- C. 8,00 zł
- D. 9,00 zł

Zadanie 36.

Cena gastronomiczna brutto jednej porcji zestawu warzyw grillowanych wynosi 12,00 złotych. Oblicz wysokość marży, jeżeli koszt zakupu surowców potrzebnych do sporządzenia 10 porcji tej potrawy wynosi 30,00 złotych.

- A. 100%
- B. 200%
- C. 300%
- D. 400%

Zadanie 37.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej porcji wina o pojemności 100 ml, jeżeli cena zakupu butelki wina o pojemności 0,7 litra wynosi 14,00 zł, marża gastronomiczna 50%, a podatek VAT 23%.

- A. 3,07 zł
- B. 3,69 zł
- C. 21,48 zł
- D. 25,83 zł

Zadanie 38.**Kalkulacja kosztów 1 porcji surówki z owoców mieszanych**

Surowiec	Ilość [g]	Cena jednostkowa [zł/kg]	Wartość [zł]
Pomarańcze	80	5,00	
Banany	60	5,00	?
Jabłka	40	6,00	
Kiwi	20	4,00	
Ciemne winogrona	10	10,00	
Miód	4	60,00	
Orzechy włoskie	44	20,00	
Razem			

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz koszt bananów potrzebnych do sporządzenia 5 porcji surówki z owoców mieszanych.

- A. 0,30 zł
- B. 1,50 zł
- C. 11,20 zł
- D. 11,50 zł

Zadanie 39.

Korzystając z tabeli określ, która oferta organizacji przyjęcia gwarantuje najniższe koszty konsumpcji na 1 osobę.

Kalkulacja kosztów organizacji przyjęcia dla 50 osób				
	<i>Oferta 1</i>	<i>Oferta 2</i>	<i>Oferta 3</i>	<i>Oferta 4</i>
Wynajem sali	250,00 zł	300,00 zł	250,00 zł	300,00 zł
Parking	50,00 zł	250,00 zł	50,00 zł	250,00 zł
Koszt konsumpcji	3 825,00 zł	3 600,00 zł	3 375,00 zł	4 050,00 zł
Zespół muzyczny	550,00 zł	550,00 zł	500,00 zł	550,00 zł
Dekoracja	250,00 zł	150,00 zł	200,00 zł	150,00 zł
Razem	?	?	?	?
	A.	B.	C.	D.

Zadanie 40.

Aplikacja *Server Paging System* zawarta w systemie LRS służy do bezprzewodowej komunikacji pomiędzy

- A. kelnerem a gościem.
- B. kelnerem a kucharzem.
- C. kelnerem a właścicielem restauracji.
- D. kelnerem a menadżerem gastronomii.