

Nazwa kwalifikacji:	Organizacja usług gastronomicznych
Oznaczenie kwalifikacji:	HGT.11
Numer zadania:	01
Kod arkusza:	HGT.11-01_21.06-SG
Wersja arkusza:	SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji
	<i>zapisane</i>
R.1.1	5 różnych przystawek zimnych w tym 2 sałatki
R.1.2	dodatki do przystawek zimnych: pieczywo mieszane, masło oraz marynaty
R.1.3	danie główne: polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
R.1.4	dodatki do dania głównego: kasza gryczana lub ryż
R.1.5	bukiet warzyw gotowanych na parze lub buraki zasmażane
R.1.6	deser: tort kajmakowy
R.1.7	napoje bezalkoholowe zimne: woda mineralna i sok
R.1.8	napoje bezalkoholowe gorące: kawa z dodatkami i herbata z dodatkami
R.1.9	wino do dania głównego: wino czerwone dry
R.1.10	koszt konsumpcji dla 1 osoby [zł]: nie przekracza 110,00
	koszt konsumpcji dla 20 osób [zł]: nie przekracza 2 200,00
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów całkowitych usługi gastronomicznej
	<i>zapisane</i>
R.2.1	nocleg ze śniadaniem w pokojach 1-osobowych [zł]: 1 500,00
R.2.2	nocleg ze śniadaniem w pokojach 2-osobowych [zł]: 1 100,00
R.2.3	parking dla busa [zł]: 20,00
R.2.4	parking dla 5 aut [zł]: 50,00
R.2.5	grill z kielbaskami oraz kompozycją mięs z dodatkami i piwem [zł]: 800,00
R.2.6	DJ [zł]: 500,00
R.2.7	dodatkowa atrakcja: fajerwerki [zł]: 500,00
R.2.8	koszt usług dodatkowych [zł]: 4 470,00
R.2.9	całkowity koszt usługi gastronomicznej [zł]: nie przekracza 6 700,00
R.2.10	kwota rabatu 10% [zł]: nie przekracza 670,00
R.3	Rezultat 3: Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej
R.3.1	ustawienie stołu w kształcie litery I
R.3.2	
R.3.3	sposób rozmieszczenia gości - na schemacie zaznaczono usadzenie gości przy dłuższych krawędziach stołu
R.3.4	ustawienie stołu - stół ustawiono wzdłuż ściany z oknami, nie blokuje wejścia do sali
R.4	Rezultat 4: Wykaz elementów dekoracyjnych, wyposażenia i białiny stołowej niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołu
	<i>zaznaczone symbolem X lub w inny sposób</i>
R.4.1	stoły prostokątne o wymiarach 80 cm x 120 cm
R.4.2	moltony prostokątne
R.4.3	obrus bankietowy biały o wymiarach 180 cm x 300 cm
R.4.4	napperony srebrne
R.4.5	serwetki płócienne 40 cm x 40 cm białe i/lub srebrne
R.4.6	świece białe i/lub srebrne
R.4.7	świeczniki
R.4.8	kompozycje kwiatowe niskie
R.5	Rezultat 5: Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów
	<i>zapisane z uwzględnieniem jednostki lub bez jednostki</i>
R.5.1	przystawki zimne z dodatkami: talerz płaski ø 19 cm lub ø 21 cm, talerz płaski ø 17 cm; widelec stołowy średni, nóż stołowy średni, nóż do masła
R.5.2	przystawki zimne z dodatkami - elementy zastawy dobrane po 20 szt.
R.5.3	danie główne: talerz płaski ø 32 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży
R.5.4	deser: talerz płaski ø 19 cm lub ø 21 cm; widelczyk do ciasta
R.5.5	danie główne, deser - elementy zastawy dobrane po 20 szt.
R.5.6	napoje bezalkoholowe zimne: goblet do wody, szklanka wysoka/tumbler
R.5.7	napoje bezalkoholowe gorące: filiżanka do kawy z podstawką, filiżanka do herbaty z podstawką
R.5.8	wino do dania głównego: kieliszek do wina czerwonego
R.5.9	napoje bezalkoholowe zimne i gorące, napoje alkoholowe - elementy zastawy dobrane po 20 szt.
R.6	Rezultat 6: Harmonogram obsługi gości
	<i>zapisane</i>
R.6.1	podanie napojów zimnych serwisem rosyjskim przed godziną 17:00 lub przed rozpoczęciem przyjęcia
R.6.2	podanie dodatków do przystawek zimnych serwisem rosyjskim przed godziną 17:00 lub przed rozpoczęciem przyjęcia
R.6.3	podanie przystawek zimnych serwisem rosyjskim o godzinie 17:00
R.6.4	podanie wina do dania głównego serwisem francuskim pełnym przed godziną 18:00 lub przed podaniem dania głównego
R.6.5	podanie dania głównego serwisem niemieckim o godzinie 18:00
R.6.6	podanie napoju gorącego serwisem niemieckim
R.6.7	podanie deseru serwisem angielskim lub z wózka serwisowego o godzinie 19:00
R.6.8	czynności porządkowe (po przystawce zimnej, po daniu głównym lub przed deserem)