



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2015  
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-15.08**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**  
Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

Kod ośrodka       -

Kod egzaminatora

Data egzaminu          
*Dzień Miesiąc Rok*

Godzina rozpoczęcia egzaminu   :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Numer  
stanowiska


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1. Karty zamówień gościa A i B - zapisane:**

1	W zamówieniu gościa A: terrina rybna – pieczywo pszenne, masło								
2	W zamówieniu gościa A: barszcz czerwony czysty – pasztecik z mięsem z ciasta francuskiego lub krokiet z kapustą i grzybami								
3	W zamówieniu gościa A: kawa espresso – cukier								
4	W zamówieniu gościa B: carpaccio z łososia – pieczywo pszenne, masło lub oliwa								
5	W zamówieniu gościa B: krem z dyni – grzanki czosnkowe lub groszek ptysiowy								
6	W zamówieniu gościa B: herbata po rosyjsku – konfitura malinowa, rum								

**Rezultat 2. Stół nakryty białą stołową**

1	Stół nakryty obrusem z zachowaniem równych „zwisów” z każdej strony								
2	Serwetki płócienne złożone w dowolny dekoracyjny sposób ustawione na środku nakrycia								
3	Na środku stołu ustawiony menaż								

Numer  
stanowiska


<b>Rezultat 3. Pierwsze nakrycie dla gościa A zgodnie z zamówieniem</b>							
1	Po lewej stronie ułożone sztućce w kolejności od środka nakrycia: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
2	Po prawej stronie ułożone sztućce w kolejności od środka nakrycia: nóż stołowy duży, nóż stołowy średni						
3	Widelczyk do ciasta i łyżeczka deserowa lub widelec stołowy średni i łyżka stołowa średnia, ułożone nad serwetką						
4	Łyżeczka deserowa ułożona nad widelczykiem do ciasta, trzonkiem skierowanym w prawą stronę						
5	Nóż do masła ułożony na talerzyku do pieczywa						
6	Kieliszek do wina czerwonego i goblet do wody ustawione po prawej stronie nakrycia						
7	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym						
<b>Rezultat 4. Pierwsze nakrycie dla gościa B zgodnie z zamówieniem</b>							
1	Talerzyk do pieczywa ustawiony po lewej stronie nakrycia						
2	Jeśli zdający zapisał masło jako dodatek do carpaccio, to nóż do masła powinien być ułożony na talerzyku do pieczywa, jeśli zdający zapisał oliwę – nie powinien być ułożony nóż do masła na talerzyku do pieczywa						
3	Kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym dużym						
4	Widelczyk do ciasta ułożony nad serwetką, trzonkiem w prawą stronę						
5	Nieustawione naczynia do konsumpcji napoju gorącego						
6	Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu, ok. 1÷1,5 cm						
7	Elementy nakrycia czyste, bez zacieków						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 5. Koktajl truskawkowo-bananowy**

1	Dwie porcje koktajlu ustawione na tacy kelnerskiej						
2	Koktajl podany w kieliszkach do koktajli						
3	Naczynia do koktajlu czyste, bez zacieków						
4	Składniki warstwy bananowej dobrze zmiksowane – bez grudek i większych kawałków liści mięty						
5	Składniki warstwy truskawkowej dobrze zmiksowane – bez większych kawałków truskawek						
6	Wyraźne 2 warstwy koktajlu: dolna warstwa – bananowa, górna warstwa – truskawkowa						
7	Koktajl udekorowany						
8	Smak warstwy bananowej lekko kwaśny z wyczuwalną nutą mięty						
9	Smak warstwy truskawkowej typowy dla użytych składników, lekko słodki						

**Rezultat 6. Zapotrzebowanie na surowce – zapisane wartości:**

1	W kolumnie na 1 porcję: warstwa bananowa – jogurt naturalny – 100 g, banan – 1 szt. lub 200 g, sok z cytryny – 5 ml, liść mięty – 3 szt.						
2	W kolumnie na 1 porcję: warstwa truskawkowa – jogurt naturalny – 100 g, truskawki – 60 g, cukier – 7 g						
3	W kolumnie na 5 porcji: warstwa bananowa – jogurt naturalny – 500 g, banan – 5 szt. lub 1 000 g, sok z cytryny – 25 ml, liść mięty – 15 szt.						
4	W kolumnie na 5 porcji: warstwa truskawkowa – jogurt naturalny – 500 g, truskawki – 300 g, cukier – 35 g						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Przebieg pracy w czasie nakrywania stołu – zdający:**

1	Tacę przenosił w lewej dłoni, zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią (uwaga: przy zdających leworęcznych – odwrotnie)						
2	Przy wykładaniu sztućców na stół konsumencki zdający poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara						
3	Wykorzystał tacę do przenoszenia zastawy stołowej i nie stawiał jej na stole gości						

**Przebieg 2. Wykonanie koktajlu truskawkowo-bananowego – zdający:**

1	Umył ręce przed sporządzeniem koktajlu						
2	Przeprowadził obróbkę wstępną owoców i mięty						
3	Obsługiwał blender elektryczny zgodnie z zasadami bezpieczeństwa						
4	Umył kielich blendera po wykonaniu pierwszej warstwy koktajlu						
5	Uporządkował stanowisko, na którym sporządzał koktajl						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*