

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **02**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-02-25.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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 przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony 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 związane z realizacją zamówienia na kolację dla 4 gości. W tym celu:

- dobrać do menu kolacji zupy oraz desery korzystając z zamówień przyjętych od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Wpisz ich nazwy do Tabeli 1. Karta zamówienia gości,
- nakryj stół dla Gościa 1 i Gościa 4 do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw serwisem niemieckim, wody mineralnej niegazowanej serwisem rosyjskim oraz napojów alkoholowych serwisem francuskim pełnym,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Gościa 1 i nakrycie dla Gościa 4,
- udekoruj stół do kolacji,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji napoju bezalkoholowego do deseru – mocktailu Dumbo,
- sporządź 2 porcje mocktailu Dumbo na podstawie receptury na 1 porcję i podaj je serwisem niemieckim do uprzątniętego stołu.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, poprzez podniesienie ręki, gotowość do wykonania nakrycia stołu.

Po wykonaniu nakrycia stołu zgłoś Przewodniczącemu ZN gotowość do jego oceny.

Po dokonaniu oceny nakrycia stołu przez Egzaminatora przystąp do przygotowania, sporządzenia i podania mocktailu Dumbo.

Większość surowców do wykonania 2 porcji napoju masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Potrzebną ilość soku pomarańczowego i soku z cytryny odmierz samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, systemu HACCP, przepisów bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska, segreguj odpady.

Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości				
Menu kolacji	Gość 1	Gość 2	Gość 3	Gość 4
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Przystawka	Śledź w sosie korniszonowo-cebulowym, pieczywo, masło	Szyjki rakowe na kremie serowym, tost, masło	Jaja nadziewane farszem z borowików, tost, masło	Carpaccio z łososia z kaparami, pieczywo, masło
Zupa	<i>czysta z dodatkiem podawanym osobno</i>	<i>specjalna</i>	<i>czysta z dodatkiem podawanym w zupie</i>	<i>krem z dodatkiem</i>
Danie główne	Stek, puree z ziemniaków i selera, sałata rzymska z sosem vinaigrette			
Deser	<i>wegański</i>	<i>laktowegetariański</i>	<i>laktowegetariański</i>	<i>wegański</i>
Napój bezalkoholowy do deseru	Mocktail Dumbo			
Napoje alkoholowe	Wino czerwone półwytrawne, wódka czysta	Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne	Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne	Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne

Fragment karty menu restauracji

ZUPY	Chłodnik na zakwasie ogórkowym ze szczypiorkiem i rzodkiewką
	Bulion warzywny
	Barszcz kiszony z pasztecikiem
	Bulion z kostką z kaszy manny
	Kurczak w rosole
	Żółwiowa
	Krem ziemniaczany z chipsem z selera
	Krem pomidorowy z grzankami
	Barszcz zabieleny z grzankami
	Ogórkowa z ziemniakami
	Żur z jajem
DESERY	Bezy z aquafaby z bitą śmietanką, czekoladą i owocami
	Ciastka kruche z płatkami orkiszowymi i czekoladą
	Omlot biszkoptowy z emulsją malinową
	Zapiekana granola z płatków owsianych, owoców suszonych i orzechów

Mocktail Dumbo Receptura na 1 porcję	
Nazwa surowca	Ilość
Syrop brzoskwiniowy	10 ml
Syrop malinowy	10 ml
Sok z cytryny	10 ml
Sok pomarańczowy	75 ml
Liście mięty	do dekoracji
Lód w kostkach	
Lód kruszony	
<p>Sposób wykonania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotować zastawę szklaną do podania napoju. 2. Syrop brzoskwiniowy, sok z cytryny i sok pomarańczowy shakerować z lodem. 3. Mocktail przecedzić do wybranego szkła wypełnionego do $\frac{3}{4}$ wysokości kruszonym lodem. 4. Wlać syrop malinowy w sposób umożliwiający jego spłynięcie na dno szklanki. 5. Udekorować mocktail gałązką mięty. 	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię będzie podlegać 5 rezultatów:

- karta zamówienia gości - Tabela 1,
- stół nakryty białą bielizną stołową i udekorowany do kolacji,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 1,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 4,
- dwie porcje napoju bezalkoholowego do deseru - mocktailu Dumbo

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji napoju bezalkoholowego do deseru – mocktailu Dumbo.

Tabela 1.

Karta zamówienia gości

Menu kolacji	Gość 1	Gość 2	Gość 3	Gość 4
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Przystawka	Śledź w sosie korniszonowo-cebulowym, pieczywo, masło	Szyjki rakowe na kremie serowym, tost, masło	Jaja nadziewane farszem z borowików, tost, masło	Carpaccio z łososia z kaparami, pieczywo, masło
Zupa				
Danie główne	Stek, puree z ziemniaków i selera, sałata rzymska z sosem vinaigrette			
Deser				
Napój bezalkoholowy do deseru	Mocktail Dumbo			
Napoje alkoholowe	Wino czerwone półwytrawne, wódka czysta	Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne	Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne	Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne

www.EgzaminZawodowy.info