

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przełącz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu**

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony						
3	obrusek rozłożony na prawą stronę						
4	forma złożenia serwet indywidualnego użytku dla gości wysoka, taka sama w obu nakryciach						
5	serwety ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach						
6	na stole ustawiony wazon						

Rezultat 2: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Kobieta						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży i widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożone sztuczne deserowe: łyżka skierowana trzonkiem w prawą stronę, pod nią widelec skierowany trzonkiem w lewą stronę						
5	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego drugi kieliszek do wina białego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Mężczyzna						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży i widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożony widelec deserowy trzonkiem skierowany w prawą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Rezultat 4: Dwie porcje przystawki - bruschetta z pomidorami, mozzarellą i oliwkami

1	dwie porcje przystawki ułożone na dwóch talerzach płaskich						
2	krawędzie talerzy/wybranych naczyń stołowych z przystawką czyste, bez zacieków i plam						
3	liście bazylii porwane na mniejsze części						
4	pomidor i ser mozzarella pokrojone w kostkę						
5	oliwki pokrojone w plastry						
6	tosty nieprzypalone						
7	każda porcja przystawki składa się z trzech trójkątnych kawałków pieczywa z pomidorami, mozzarellą i oliwkami						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową ustawił na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	noże i łyżkę wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	widelce wyłożył stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
6	szklaną zastawę stołową ustawił stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
7	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
8	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztućce za trzonki, szkło w dolnej części						

Przebieg 2: Sporządzanie przystawki - bruschetty z pomidorami, mozzarellą i oliwkami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania przystawki						
2	odmierzył 20 ml oliwy (<i>Egzaminator sprawdza poprawność odmierzenia</i>)						
3	przeprowadził obróbkę wstępną brudną bazylii i czosnku						
4	z oliwy i przypraw sporządził zaprawę						
5	pieczywo opiekł w tosterze						
6	natał tosty czosnkiem						
7	uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer stanowiska						

Przebieg 3: Przygotowanie i wyserowanie wody mineralnej niegazowanej oraz podanie dwóch porcji przystawki - bruschetty z pomidorami, mozzarellą i oliwkami

Zdający:						
1	nalewanie wody z dzbanka lub karafki rozpoczął od szkła do wody stojącego w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta					
2	wodę wyserwował prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia					
3	wodę wyserwował przed podaniem przystawki					
4	podszedł do stołu dla gości z dwiema porcjami przystawki na dwóch talerzach/wybranych naczyniach stołowych trzymanyh w lewej dłoni					
5	talerze/wybrane naczynia stołowe z przystawką podał prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia					
6	przy serwowaniu przystawki poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara					
7	w pierwszej kolejności ustawił talerz/wybrane naczynie stołowe z przystawką w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis