

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-22.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **02**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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

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: Nakrycie stołu białą bielizną stołową**

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 taka sama w obu nakryciach							
5	serwety ułożone w tym samym miejscu w obu nakryciach							

Rezultat 2: Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa I

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Gość I</i>							
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni							
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, nóż stołowy średni ostrzami skierowanymi w lewą stronę							
4	nad nakryciem ułożone sztuczne deserowe: łyżka deserowa, pod nią widelec deserowy							
5	trzonek łyżki deserowej skierowany w prawą stronę, trzonek widelca deserowego skierowany w lewą stronę							
6	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa							
7	na talerzu do pieczywa ułożony nóż do masła							
8	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego							
9	szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków							

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa II

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Gość II</i>						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, nóż stołowy średni ostrzami skierowanymi w lewą stronę						
4	nad nakryciem ułożone sztucze deserowe: łyżka deserowa, pod nią widelec deserowy						
5	trzonek łyżki deserowej skierowany w prawą stronę, trzonek widelca deserowego skierowany w lewą stronę						
6	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa						
7	na talerzu do pieczywa ułożony nóż do masła						
8	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego						
9	szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Rezultat 4: Dwie porcje koktajlu truskawkowo-bananowego

1	dwie porcje koktajlu wyporcjowane do dwóch kieliszków typu hurricane						
2	porcje porównywalnej wielkości						
3	dwie warstwy koktajlu truskawkowo-bananowego: dolna warstwa - bananowa, górna warstwa - truskawkowa						
4	koktajl udekorowany listkiem/liśćmi mięty						
5	składniki warstwy bananowej dobrze zmiksowane - bez grudek i większych kawałków liści mięty						
6	składniki warstwy truskawkowej dobrze zmiksowane - bez większych kawałków truskawek						
7	rurki włożone do dwóch kieliszków z koktajlem						
8	kieliszki czyste, bez zacieków						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	wykładanie sztućców rozpoczął od noża stołowego dużego stojąc z prawej strony nakrycia, sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony nakrycia						
4	widelce oraz talerz do pieczywa z nożem do masła ustawił stojąc z lewej strony nakrycia						
5	sztućce przenosił na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w lewej dłoni w serwecie kelnerskiej						
6	zastawę szklaną przenosił na tacy niewyłożonej serwetą						
7	zastawę szklaną ustawiał stojąc z prawej strony nakrycia						
8	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny, chwytając sztućce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzenie i podanie dwóch porcji koktajlu truskawkowo-bananowego

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy								
2	przeprowadził obróbkę wstępną bananów i mięty								
3	odważył 400 g jogurtu naturalnego (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)								
4	odważył 16 g cukru (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)								
5	schłodził szkło do wydania koktajlu								
6	blenderował koktajl bez lodu								
7	umył kielich blendera po pierwszym miksowaniu składników koktajlu								
8	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, skórkę z banana, wyciśniętą cytrynę odłożył do naczynia/kosza na ODPADY BIO, pozostawił czysty blender oraz blat stanowiska na którym sporządzał koktajl								
9	przenosił naczynia szklane z gotowym koktajlem na tacy, podał koktajl stojąc z prawej strony nakrycia								
10	przy podawaniu koktajlu poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis