

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-22.06-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 oceny	<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>						
---------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--

Rezultat 1: Stół nakryty białą bielizną stołową i drobną zastawą 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 właściwa do obiadu (wysoka), taka sama w obu nakryciach						
5	serwety ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach						
6	na środku stołu ustawione wazon lub menaż						

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 do ryby, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż do ryby, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożona łyżka deserowa, trzonek łyżki skierowany w prawą stronę						
5	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do ryby, na prawo od niego drugi kieliszek do wina białego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej strony w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do jego środka						

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, 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, trzonek widelca skierowany w prawą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego drugi kieliszek do wina białego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej strony w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do jego środka						

Rezultat 4: Dwie porcje przystawki zimnej - carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami z dodatkami

1	dwie porcje przystawki zimnej ułożone na talerzach płaskich						
2	krawędzie talerzy z przystawką zimną czyste, niezbrudzone potrawą						
3	dwie porcje przystawki zimnej porównywalnej wielkości						
4	posiekany koperek dodany do zaprawy						
5	cukinia pokrojona w plastry						
6	na plastrach cukinii rozłożony pokrojony łosoś i suszone pomidory						
7	pieczywo pokrojone na kilka równych kromek						

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	noże i łyżkę wykladał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	widelce oraz talerz do pieczywa z nożem do masła ustawiał stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
5	szklaną zastawę stołową ustawiał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
6	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
7	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztucce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						

Przebieg 2: Sporządzanie carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	odważył 250 g cukinii (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
3	odmierzył 60 ml oliwy (<i>egzaminator sprawdza poprawność odmierzania</i>)						
4	przeprowadził obróbkę wstępną brudną warzyw						
5	plastry cukinii zamarynował w zaprawie						
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji carpaccio z cukinii z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami z dodatkami

Zdający:

1	masło podał wieloporcyjowo na talerzu płaskim Ø13 cm - Ø17 cm przed podaniem przystawki zimnej						
2	pieczywo podał wieloporcyjowo w koszyku wyłożonym serwetą przed podaniem przystawki zimnej						
3	talerze z przystawką zimną przenosił w lewej dłoni						
4	podał dwie porcje przystawki zimnej prawą ręką, stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	przy podawaniu przystawki zimnej poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
6	w pierwszej kolejności ustawił talerz z przystawką w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis