

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **03**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-03-25.06-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 przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron 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 obiad dla 2 gości, którymi są Kobieta oraz Mężczyzna. W tym celu:

- dobrać do menu obiadu dania główne, desery oraz wina, korzystając z zamówień przyjętych od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Wpisz ich nazwy w Tabeli 1. Karta zamówienia gości,
- nakryj stół dla gości do ustalonego menu z uwzględnieniem podania zupy serwisem francuskim pełnym, pozostałych potraw serwisem niemieckim, wody i wina serwisem francuskim pełnym,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Kobiety i nakrycie dla Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki – pomidorów koktajlowych z dressingiem koperkowo-ogórkowym,
- sporządź 2 porcje przystawki – pomidorów koktajlowych z dressingiem koperkowo-ogórkowym na podstawie receptury na 2 porcje i podaj je serwisem niemieckim,
- przygotuj stół do podania zupy i wyserwuj ją metodą francuską pełną.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez 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 pomidorów koktajlowych z dressingiem koperkowo-ogórkowym.

Większość surowców do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Potrzebną ilość jogurtu greckiego odważ samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.**

Po podaniu 2 porcji przystawki przygotuj stół do serwisu zupy. Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wyserwowania zupy.

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 obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka zimna	Pomidory koktajlowe z dressingiem koperkowo-ogórkowym, pieczywo, masło	
Zupa	Zupa borowikowa zabieleniana z makaronem	
Danie główne	Potrawa z drobiu o orientalnym smaku – <i>dobiera kelner</i>	Potrawa smażona z wołowiny – <i>dobiera kelner</i>
Deser	Deser o kwaśnym smaku – <i>dobiera kelner</i>	Deser na bazie ryżu – <i>dobiera kelner</i>
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	
Wino	Wino stołowe białe półwytrawne – <i>dobiera kelner</i>	Wino stołowe czerwone półwytrawne – <i>dobiera kelner</i>

Fragment karty menu restauracji

Desery	Zabaglione z gruszką
	Sorbet limonkowo-miętowy
	Tiramisu klasyczne
	Risotto z mango i bitą śmietanką
Dania główne	Stek z antrykotu, bataty pieczone, pieczone kolby mini kukurydzy
	Zrazy wołowe, gnocchi, buraki pieczone z ziołami
	Curry z indyka z pędami bambusa, ryż basmati
	Kurczak po meksykańsku, ryż z warzywami
	Polędwiczka wieprzowa pieczona w ziołach, puree z selera, surówka Coleslaw
	Filet z kurczaka Supreme, puree z marchwi, grillowane białe warzywa
Wina	Chardonnay
	Merlot
	Prosecco

Pomidory koktajlowe z dressingiem koperkowo-ogórkowym
Receptura na 2 porcje

Nazwa surowca	Ilość	Sposób wykonania
Pomidory koktajlowe	12 szt.	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną pomidorów, ogórka i kopru. 2. Koper drobno posiekać, ogórka pokroić w drobną kostkę. 3. Rozdrobnione surowce połączyć z jogurtem i doprawić do smaku. 4. Pomidory koktajlowe pokroić wzdłuż na połówki. 5. Wyporcjować dressing na pomidory.
Jogurt naturalny typu greckiego	120 g	
Koper	10 g	
Ogórek kiszony	100 g	
Sól	do smaku	
Pieprz	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię będą podlegać 4 rezultaty:

- karta zamówienia gości - tabela 1,
- stół nakryty białą bielizną stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówień złożonych przez gości,
- dwie porcje przystawki – pomidory koktajlowe z dressingiem koperkowo-ogórkowym

oraz

przebieg sporządzenia i podania dwóch porcji przystawki – pomidorów koktajlowych z dressingiem koperkowo-ogórkowym oraz wyserwowania zupy serwisem francuskim pełnym.

Karta zamówienia gości

Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka zimna	Pomidory koktajlowe z dressingiem koperkowo-ogórkowym, pieczywo, masło	
Zupa	Zupa borowikowa zabelana z makaronem	
Danie główne		
Deser		
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	
Wino		