



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie arkusza: **T.09-01-15.05**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Numer zadania: **01**

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

Numer stanowiska							

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny							
Rezultat 1: Karta zamówienia kobiety - zapisane:							
1	W pozycji 1 – wino musujące białe sec						
2	W pozycji 2 – pieczywo pszenne, masło						
3	W pozycji 3 – kluski domowe						
4	W pozycji 4 lub 5 – ziemniaki drążone						
5	W pozycji 4 lub 5 – szparagi z wody						
6	W pozycji 6 – wino białe wytrawne						
Rezultat 2: Karta zamówienia mężczyzny – zapisane:							
1	W pozycji 1 – wino musujące białe sec						
2	W pozycji 2 – pieczywo pszenne, masło						
3	W pozycji 3 – grzanki						
4	W pozycji 4 lub 5 – kasza gryczana na sypko						
5	W pozycji 4 lub 5 – kapusta zasmażana						
6	W pozycji 6 – wino czerwone wytrawne						
Rezultat 3: Nakryty stół białą stołową							
1	Stół nakryty obrusem (z zachowaniem „równych zwisów”)						
2	Serwetka płócienna złożona w dowolny, dekoracyjny sposób i ustawiona po lewej stronie lub pomiędzy sztuczkami						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Nakryty stół zastawą stołową do zamówienia złożonego przez kobietę

1	Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż do ryb						
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno (od zewnątrz): widelec stołowy średni, widelec do ryb						
3	Po lewej stronie nakrycia umieszczony talerzyk do pieczywa z nożem do masła						
4	Nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa rączką skierowaną w prawą stronę						
5	Po prawej stronie nakrycia, nad nożami ustawione: jeden lub dwa kieliszki do wina białego, goblet (lub inne szkło) do wody						
6	Sztućce ułożone w odpowiedniej odległości od krawędzi stołu (ok. 1-1,5 cm)						

Rezultat 5: Nakryty stół zastawą stołową do zamówienia złożonego przez mężczyznę

1	Po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno od zewnątrz: nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży						
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno od zewnątrz: widelec stołowy średni, widelec stołowy duży						
3	Nad nakryciem ułożona łyżeczka deserowa rączką skierowaną w prawą stronę, widelczyk do ciast ułożony pod łyżeczką rączką w lewą stronę						
4	Po prawej stronie nakrycia nad nożami ustawione: kieliszek do wina białego, kieliszek do wina czerwonego, goblet (lub inne szkło) do wody						
5	Goblet ustawiony najbardziej na prawo w całej grupie szkła						

Rezultat 6: 2 porcje przystawki „sałata z sosem winegret”

1	Liście sałaty pozbawione części niejadalnych						
2	Kompozycja <u>nie jest</u> ułożona na brzegach talerza						
3	Brzegi talerza czyste, bez plam tłustych i zacieków						
4	Liście sałaty skropione sosem winegret						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przebieg sporządzania 2 porcji przystawki „sałata z sosem winegret”

Uwaga: zdający zgłasza gotowość do sporządzenia 2 porcji przystawki – Zdający:

1	Umył ręce przed sporządzeniem przystawki						
2	Oczyścił sałatę i rozdzielił liście						
3	Umył i osączył sałatę						
4	Wycisnął sok z 1/2 cytryny i wymieszał z solą i pieprzem						
5	Wlał cienkim strumieniem olej, energicznie mieszając						
6	Liście sałaty podzielił na nieduże fragmenty						
7	Podzielone fragmenty liści sałaty ułożył na talerzu						
8	Ułożone liście sałaty na talerzu skropił sosem winegret						
9	Umył ręce po sporządzeniu przystawki						
10	Uporządkował stanowisko po zakończonym sporządzaniu przystawki						

Przebieg 2: Przebieg podania 2 porcji przystawki „sałata z sosem winegret”

Uwaga: zdający zgłasza gotowość do podania 2 porcji przystawki – Zdający:

1	Podał przystawkę na talerzu przekąskowym						
2	Podszedł do stołu konsumenta z dwoma porcjami przystawki						
3	Podał przystawkę w pierwszej kolejności kobiecie						
4	Podał przystawkę z prawej strony gościa						
5	Ustawił przystawkę na środku nakrycia (pomiędzy sztuccami)						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis