

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Symbol kwalifikacji: **TG.11**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

TG.11-01-25.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2025

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówieniem, które przyjął manager Centrum Konferencyjno-Rekreacyjnego na organizację konferencji zgodnie z zamieszczonym zamówieniem.

W tym celu:

- dokonaj wyboru zestawu na przerwę kawową i obiad oraz sporządź kalkulację kosztu konsumpcji dla 1 osoby,
- sporządź kalkulację ceny usługi gastronomicznej,
- wykonaj szkic ustawienia stołu konferencyjnego i krzeseł w wybranej sali konferencyjnej,
- sporządź wykaz ilościowy zastawy stołowej do konsumpcji obiadu dla 40 osób,
- oblicz długość stołu bufetowego i sporządź wykaz ilościowy sprzętu meblowego,
- sporządź plan obsługi obiadu.

Formularze niezbędne do opracowania dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie

Zleceniodawca	Firma „Salt” reprezentowana przez Annę Wróblewską ul. Zielona 1, 50-250 Kielce	
Zleceniobiorca	Centrum Konferencyjno-Rekreacyjne reprezentowane przez Zdzisława Kosa ul. Bluszczowa 7, 50-010 Kielce	
Liczba uczestników	40 osób: 15 kobiet i 25 mężczyzn, w tym dwóch mężczyzn prowadzących konferencję	
Data realizacji usługi	16 stycznia 2025 r. godz. 8.30-18.00	
Informacje dotyczące sposobu realizacji usługi	8.30-9.00 rejestracja uczestników 9.00-11.00 konferencja cz. 1 11.00-11.30 przerwa kawowa 11.30-13.30 konferencja cz. 2 13.30-14.30 obiad 14.30-16.00 konferencja cz. 3 16.00-18.00 usługi dodatkowe 18.00 zakończenie	
Menu ze sposobem podania	Przerwa kawowa	napoje zimne i gorące, dwa rodzaje ciasta, trzy rodzaje kanapek - ustawione na stole bufetowym
	Obiad	<ul style="list-style-type: none"> – przystawka zimna, dodatek witaminowy do dania głównego podane jednoporcjowo – dodatki do przystawki podane wieloporcjowo – zupa i danie główne serwowane przez kelnera z naczyń wieloporcjowych – deser podany jednoporcjowo – woda mineralna ustawiona w dzbankach
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> – rezerwacja miejsc parkingowych dla 1 autokaru i 5 samochodów osobowych – sala konferencyjna z wyposażeniem - sprzęt dostępny w godzinach 9.00-16.00 – Atrakcje dodatkowe: <ul style="list-style-type: none"> • kręgielnia dla wszystkich - 60 minut • pakiet SPA dla kobiet - 60 minut • basen dla mężczyzn - 60 minut 	
Sposób przygotowania sali konferencyjnej	<ul style="list-style-type: none"> – stół główny i krzesła ustawione w formę teatralną – przy stole głównym przygotowane mikrofony dla dwóch prowadzących – przygotowany ekran, system nagłośnieniowy oraz projektor multimedialny 	
Warunki świadczenia usługi	<ul style="list-style-type: none"> – koszt konsumpcji na 1 uczestnika przerwy kawowej i obiadu nie może przekroczyć 80,00 zł – obiad podany w sali restauracyjnej, stoły 4-osobowe – rabat udzielony zleceniodawcy wynosi 5 % – zaliczka stanowi 20 % ceny usługi gastronomicznej, płatna przy podpisywaniu umowy 	

Propozycja zestawów na przerwę kawową

Zestaw I	
Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Kawa ze śmietanką	3,00 zł
Herbata z cytryną	2,50 zł
Sok pomarańczowy	4,00 zł
Woda mineralna	2,00 zł
Szarlotka	6,00 zł
Sernik	7,00 zł
Kanapki trzy rodzaje: z wędliną, z serem, z jajem	6,00 zł
Razem	

Zestaw II	
Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Kawa ze śmietanką	3,00 zł
Herbata z cytryną	2,50 zł
Sok pomarańczowy	4,00 zł
Woda mineralna	2,00 zł
Orzechowiec	7,00 zł
Ciasto czekoladowe	8,00 zł
Kanapki dwa rodzaje: z wędliną, z serem	4,00 zł
Razem	

Zestaw III	
Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Kawa ze śmietanką	3,00 zł
Herbata z cytryną	2,50 zł
Sok pomarańczowy	4,00 zł
Woda mineralna	2,00 zł
Szarlotka	5,00 zł
Babeczki śmietankowe	4,00 zł
Sernik	6,00 zł
Kanapki dwa rodzaje: z wędliną, z serem	4,00 zł
Razem	

Zestaw IV	
Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Kawa ze śmietanką	3,00 zł
Herbata z cytryną	2,50 zł
Sok pomarańczowy	4,00 zł
Woda mineralna	2,00 zł
Szarlotka	5,00 zł
Makowiec	4,00 zł
Babeczki śmietankowe	4,00 zł
Kanapki trzy rodzaje: z wędliną, z serem, z jajem	6,00 zł
Razem	

Tabela 2.

Propozycje zestawów obiadowych

Zestaw I	
Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Pasztet z żurawiną, pieczywo, masło	8,00 zł
Barszcz czerwony czysty z uszkami	5,00 zł
Rostbef pieczony, ziemniaki z wody, sałatka z buraków	35,00 zł
Racuchy z jabłkami	5,00 zł
Woda mineralna	2,00 zł
Razem	

Zestaw II	
Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Sałatka z brokuła, pieczywo, masło	6,00 zł
Bulion drobiowy z kołdunami	5,00 zł
Cielęcina duszona w śmietanie, kluski francuskie, marchew karmelizowana	45,00 zł
Surówka z melona	7,00 zł
Woda mineralna	2,00 zł
Razem	

Zestaw III	
Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Terrina z łososiem, pieczywo, masło	8,00 zł
Zupa pieczarkowa z makaronem	5,00 zł
Filet z kurczaka panierowany, ziemniaki pieczone, surówka z selera	28,00 zł
Jabłko pieczone z żurawiną, sos waniliowy	5,00 zł
Woda mineralna	2,00 zł
Razem	

Zestaw IV	
Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Sałatka serowa, pieczywo, masło	8,00 zł
Żur z kiełbasą i jajem	5,00 zł
Sandacz grillowany, frytki, surówka z białej kapusty	32,00 zł
Banany smażone w cieście, polewa czekoladowa	7,00 zł
Woda mineralna	2,00 zł
Razem	

Tabela 3.

Kalendarz dostępności sal konferencyjnych w Centrum Konferencyjno-Rekreacyjnym

Data/Sala	Sala chabrowa max. 20 osób	Sala różna max. 30 osób	Sala liliowa max. 50 osób	Sala malinowa max. 60 osób
15.01.2025 r.		Firma „Vaks” konferencja		Instytut Logistyki szkolenie
16.01.2025 r.				p. Nowak zjazd rodzinny
17.01.2025 r.	Fundacja „Pomagam” konferencja		p. Sosnowska warsztaty	

Tabela 4.

Wykaz usług dodatkowych oferowanych przez Centrum Konferencyjno-Rekreacyjne

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa
1.	Rezerwacja miejsca parkingowego dla samochodu osobowego	1 miejsce	10,00 zł
2.	Rezerwacja miejsca parkingowego dla autokaru	1 miejsce	50,00 zł
3.	Wypożyczenie projektora multimedialnego z ekranem	1 godzina	30,00 zł
4.	Wypożyczenie laptopa	1 godzina	30,00 zł
5.	Wypożyczenie systemu nagłośnieniowego	1 godzina	30,00 zł
6.	Wypożyczenie mikrofonu - 1 sztuka	1 godzina	5,00 zł
7.	Wynajem sali konferencyjnej	1 godzina	400,00 zł
8.	Pakiet SPA - 1 osoba	1 godzina	80,00 zł
9.	Basen - 1 osoba	1 godzina	30,00 zł
10.	Ścianka wspinaczkowa - 1 osoba	1 godzina	50,00 zł
11.	Kręgielnia - 1 tor dla 4 osób	1 godzina	50,00 zł
12.	Pokaz fajerwerków	15 minut	500,00 zł

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- wybór zestawu na przerwę kawową i obiad z kalkulacją kosztu konsumpcji dla 1 osoby – formularz 1,
- kalkulacja ceny usługi gastronomicznej dla 40 osób – formularz 2,
- szkic ustawienia stołu konferencyjnego i krzeseł w wybranej sali konferencyjnej – formularz 3,
- wykaz ilościowy zastawy stołowej do konsumpcji obiadu dla 40 osób – formularz 4,
- obliczona długość stołu bufetowego i wykaz ilościowy sprzętu meblowego – formularz 5,
- harmonogram obsługi obiadu – formularz 6.

Wybór zestawu na przerwę kawową i obiad z kalkulacją kosztu konsumpcji dla 1 osoby
(Sporządź na podstawie Zamówienia, Tabeli 1. i Tabeli 2.)

Rodzaj usługi	Numer wybranego zestawu	Cena zestawu dla 1 osoby [zł]
Przerwa kawowa		
Obiad		
Razem koszt konsumpcji dla 1 osoby [zł]		
Czy koszt usługi jest zgodny z zamówieniem?		
*TAK / *NIE		

**niewłaściwe skreślić*

Kalkulacja ceny usługi gastronomicznej dla 40 osób
(Sporządź na podstawie Zamówienia i Tabeli 4.)

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas trwania /ilość	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
Razem koszt usług dodatkowych [zł]				
Razem koszt konsumpcji dla 40 osób [zł]				
Cena usługi gastronomicznej [zł]				
Rabat 5 % [zł]				
Cena usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu [zł]				
Kwota zaliczki 20 % [zł]				
Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki [zł]				

Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.:1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

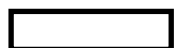
www.EgzaminZawodowy.info


Szkic ustawienia stołu konferencyjnego i krzeseł w wybranej sali konferencyjnej
(Sporządź na podstawie Zamówienia i Tabeli 3.)

Sala konferencyjna (nazwa):



Legenda:

 - stół konferencyjny

 - krzesło konferencyjne

Wykaz ilościowy zastawy stołowej do konsumpcji obiadu dla 40 osób
(Sporządź na podstawie Zamówienia i Tabeli 1.)

*Uwaga! W kolumnach należy wpisać liczbę niezbędnej zastawy w sztukach dla 40 osób.
Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem.*

Rodzaj zastawy	Przystawka [szt.]	Zupa [szt.]	Danie główne [szt.]	Deser [szt.]	Napój [szt.]
Zastawa ceramiczna					
Talerz Ø 28					
Talerz Ø 21					
Talerz Ø 19					
Talerz Ø 17					
Talerz głęboki z talerzem płaskim Ø 24					
Bulionówka z podstawką					
Filiżanka do kawy z podstawką					
Filiżanka do herbaty z podstawką					
Półmisek 10-porcjowy					
Waza do zupy					
Zastawa metalowa					
Widelec stołowy duży					
Widelec stołowy średni					
Widelec deserowy					
Nóż stołowy duży					
Nóż stołowy średni					
Nóż do masła					
Łyżka stołowa duża					
Łyżka stołowa średnia					
Łyżka deserowa					
Łyżeczka do kawy					
Łyżeczka do herbaty					
Łyżka wazowa					
Łyżka i widelec serwisowe					
Zastawa szklana					
Goblet					
Karafka do wody					
Dzbanek na sok					
Kieliszek do wina białego					
Kieliszek do wina czerwonego					

Długość stołu bufetowego i wykaz ilościowy sprzętu meblowego
(Sporządź na podstawie Zamówienia)

Wytyczne do obliczenia długości stołu bufetowego	
Liczba osób	Długość stołu bufetowego
20	3 m
Każde kolejne 10 osób	1 m
Obliczenia: Długość stołu bufetowego wynosi [m]:	

Uwaga! W kolumnach należy wpisać liczbę niezbędnego sprzętu do zorganizowania poszczególnych etapów konferencji dla 40 osób.

Rodzaj sprzętu	Etapy realizacji usługi Liczba sprzętu [szt.]		
	Konferencja	Przerwa kawowa	Obiad
Stół konferencyjny 2-osobowy			
Stół bufetowy 250 cm x 100 cm			
Stół restauracyjny 120 cm x 80 cm			
Stół koktajlowy Ø 60 cm			
Krzesło konferencyjne			
Krzesło restauracyjne			
Krzesło barowe			
Mównica			

Harmonogram obsługi obiadu
(sporządź na podstawie Zamówienia i Tabeli 2.)

Kolejność podania	Zaplanowana czynność	Nazwa serwisu

WWW.PL