

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

TG.10-01-22.01-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2022**

**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. 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 zapisz 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 przyjętego, na obiad, przez kelnera. W tym celu:

- dobierz gościom dodatek do zup, dodatek skrobiowy do dań głównych oraz wino do dania głównego i deseru, uzupełnij tabelę 1 i 2. we wskazanych miejscach,
- nakryj stół białą bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw metodą niemiecką, a napojów metodą francuską pełną; oznacz wizytówką miejsce usadzenia Gościa 1 i Gościa 2,
- przygotuj półprodukty i sporządź 2 porcje przystawki zimnej *carpaccio z buraka z grzanką czosnkową* zgodnie z normatywem surowcowym i sposobem wykonania, a następnie podaj je metodą niemiecką. Dodatek do przystawki zimnej podaj metodą francuską pełną.

Surowce niezbędne do wykonania przystawki zimnej z dodatkiem są odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym, stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających oraz w chłodziarni.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz sporządzenia i podania przystawki zimnej z dodatkiem.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

**Tabela A. Zamówienie przyjęte od gości**

Menu obiadu	Gość 1	Gość 2
<b>Napój bezalkoholowy</b>	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
<b>Przystawka zimna</b>	Carpaccio z buraka z grzanką czosnkową	Carpaccio z buraka z grzanką czosnkową
<b>Zupa</b>	Krem z borowików	Consomme
<b>Danie główne</b>	Rumsztyk Bukiet surówek	Sztufada duszona z grzybami Bukiet surówek
<b>Deser</b>	Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi	Strudel jabłkowy z sosem angielskim

**Tabela B. Karta menu (fragment)**

<b>Dodatki do zup</b>	surowe żółtko polenta uszka z suszonymi grzybami makaron naleśnikowy groszek ptysiowy
<b>Dodatki skrobiowe do dań głównych</b>	ziemniaki z wody frytki kluski kładzione risotto makaron tagliatelle
<b>Wina</b>	wino czerwone dry wino białe semi dry wino różowe dry wino musujące sweet

**Tabela C. Receptura na 2 porcje carpaccio z buraka**

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Burak ugotowany	250 g	1. Umyć i osuszyć sałatę. 2. Buraka pokroić w cienkie plastry. 3. Ser fetę pokroić w kostkę. 4. Rozdrobnione buraki ułożyć na talerzu. 5. Ser feta i rucolę rozłożyć na burakach. 6. Całość oprószyć solą, pieprzem i skropić oliwą. 7. Przed podaniem przystawkę schłodzić przez minimum 5 minut.
Ser feta	90 g	
Rucola	10 g	
Oliwa	40 ml	
Sól, pieprz	do smaku	

**Tabela D. Receptura na porcje grzanek czosnkowych**

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Chleb tostowy	40 g (2 kromki)	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną czosnku. 2. Połączyć masło z rozdrobnionym czosnkiem. 3. Posmarować pieczywo masłem czosnkowym i zrumienić na patelni.
Masło	10 g	
Czosnek	5 g (1 ząbek)	
Sól, pieprz	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.**

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- karta zamówienia Gościa 1 – tabela 1.,
- karta zamówienia Gościa 2 – tabela 2.,
- nakrycie stołu do zamówienia złożonego przez dwóch gości,
- dwie porcje carpaccio z buraka z grzanką czosnkową

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji przystawki zimnej z dodatkiem.

Tabela 1. Karta zamówienia Gościa 1

Potrawy i napoje	
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Przystawka zimna	Carpaccio z buraka
Dodatki do przystawki zimnej	Grzanka czosnkowa
Zupa	Krem z borowików
Dodatek do zupy	
Wino do dania głównego	
Danie główne	Rumsztyk
Dodatek witaminowy do dania głównego	Bukiet surówek
Dodatek skrobiowy do dania głównego	
Napój alkoholowy do deseru	
Deser	Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi

Tabela 2. Karta zamówienia Gościa 2

Potrawy i napoje	
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Przystawka zimna	Carpaccio z buraka
Dodatki do przystawki zimnej	Grzanka czosnkowa
Zupa	Consomme
Dodatek do zupy	
Wino do dania głównego	
Danie główne	Sztufada duszona z grzybami
Dodatek witaminowy do dania głównego	Bukiet surówek
Dodatek skrobiowy do dania głównego	
Napój alkoholowy do deseru	
Deser	Strudel jabłkowy z sosem angielskim