

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.10-SG-22.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krater w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

☒	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

☒	B	C	☒
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Którą przyprawę przedstawiono na ilustracji?

- A. Anyż.
- B. Imbir.
- C. Cynamon.
- D. Kardamon.



Zadanie 2.

Do której grupy warzyw należy kalarepa?

- A. Liściowych.
- B. Kapustnych.
- C. Owocowych.
- D. Cebulowych.

Zadanie 3.

Na ilustracji przedstawiono owoce

- A. świeżych fig.
- B. dojrzałych mango.
- C. suszonych karamboli.
- D. niedojrzałych granatów.



Zadanie 4.

Piwo niepasteryzowane należy przechowywać w ciemnych pomieszczeniach w których panuje temperatura w zakresie

- A. od 17 do 20 °C
- B. od 13 do 16 °C
- C. od 2 do 12 °C
- D. od 0 do 1 °C

Zadanie 5.

Do warzyw trwałych pod względem czasu przechowywania zalicza się

- A. rzodkiewkę.
- B. szpinak.
- C. cebulę.
- D. brokuł.

Zadanie 6.

Warunki magazynowania surowców i ich przetworów	
Rodzaj ziarna	Czas przechowywania
proso	5 miesięcy
owies	6 miesięcy
jęczmień	9 miesięcy
gryka	10 miesięcy

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, wskaż czas przechowywania kaszy pęczak.

- A. 5 miesięcy.
- B. 6 miesięcy.
- C. 9 miesięcy.
- D. 10 miesięcy.

Zadanie 7.

Świeże pomidory do sporządzenia bruschetty należy rozdrobnić

- A. w vichy.
- B. w julinie.
- C. w brunoise.
- D. w concasse.

Zadanie 8.

Którą metodę obróbki cieplnej należy zastosować przy sporządzaniu potrawki cielęcej?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Pieczenie.
- D. Gotowanie.

Zadanie 9.

Do sporządzenia której potrawy mięso wieprzowe należy rozdrobnić w regularną kostkę 3x3 cm?

- A. Gulaszu.
- B. Paprykarza.
- C. Ragout baraniego.
- D. Boeuf Strogonowa.

Zadanie 10.

Do sporządzenia grogu należy użyć

- A. ginu.
- B. araku.
- C. likieru.
- D. wermutu.

Zadanie 11.

Kawę typu kapucynek należy podać

- A. z dużą ilością śmietanki.
- B. z małą ilością śmietanki.
- C. z dużą ilością czekolady.
- D. z małą ilością czekolady.

Zadanie 12.

Do flambirowania naleśników należy użyć

- A. wina czerwonego.
- B. wina białego.
- C. koniaku.
- D. piwa.

Zadanie 13.

Tarcza przedstawiona na ilustracji, stanowiąca element roboczy robota wieloczynnościowego, wykorzystywana jest do sporządzania

- A. frytek.
- B. knedli.
- C. mizerii.
- D. kopytek.



Zadanie 14.

Urządzenie przedstawione na ilustracji służy do sporządzania

- A. blinów.
- B. gofrów.
- C. eklerów.
- D. naleśników.



Zadanie 15.



Ilustracja I.



Ilustracja II.



Ilustracja III.



Ilustracja IV.

Zestaw noży do carvingu przedstawiono na ilustracji

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 16.

Normatyw surowcowy na 1 porcję	
Nazwa surowca	Ilość surowca
Herbata czarna	2 g
Konfitura	40 g
Cukier	do smaku
Woda do zaparzenia	25 ml

Który napój gorący sporządza się z przedstawionego w tabeli normatywu surowcowego?

- A. Herbatę po turecku.
- B. Herbatę po chińsku.
- C. Herbatę po rosyjsku.
- D. Herbatę po angielsku.

Zadanie 17.

Do sporządzenia podstawowego sosu holenderskiego, oprócz klarowanego masła, soku z cytryny, wody i soli należy użyć

- A. oliwy.
- B. majonezu.
- C. surowych żółtek.
- D. ugotowanych żółtek.

Zadanie 18.

Który napój mieszany sporządzi barman posługując się normatywem surowcowym zamieszczonym w tabeli?

- A. Manhattan.
- B. Alexander.
- C. Kamikaze.
- D. Gibson.

Receptura napoju mieszanego	
Surowce	Ilość
whiskey	63 ml
wermut rosso	27 ml
angostura	1 D
Wykonanie: Składniki wymieszać w szklanicy barmańskiej z lodem i przecedzić do kieliszka koktajlowego.	

Zadanie 19.

Który stopień usmażenia posiada befsztyk wołowy, jeżeli obsmażany był po 1,5 minuty z każdej strony?

- A. Blue.
- B. Rare.
- C. Well dane.
- D. Medium well.

Zadanie 20.

Likier Amaretto charakteryzuje się posmakiem

- A. kawy.
- B. mięty.
- C. anyżu.
- D. migdałów.

Zadanie 21.

Słynny włoski deser o charakterystycznym kawowym smaku to

- A. tort Pavlowa.
- B. tort Sachera.
- C. churros.
- D. tiramisu.

Zadanie 22.

Którą potrawę mięsną należy wydawać w dwóch sztukach na jedną porcję?

- A. Kotlet pożarski.
- B. Kotlet mielony.
- C. Rumsztyk.
- D. Medalion.

Zadanie 23.

W bulionówce należy podać

- A. zupę żółtą.
- B. barszcz ukraiński.
- C. rosół z kołdunami.
- D. krem ze szparagów.

Zadanie 24.

Kompot francuski należy wyporcjować do

- A. gobletu.
- B. filiżanki.
- C. szklanki.
- D. kompotierki.

Zadanie 25.

W barach i cocktail-barach typu francuskiego potrawy i napoje są podawane

- A. przy ladzie barowej przez kelnera.
- B. z wózka kelnerskiego przez kelnera.
- C. przy ladzie barowej przez bufetowego.
- D. z wózka kelnerskiego przez bufetowego.

Zadanie 26.

Dla którego systemu ekspedycji charakterystyczne jest wydawanie potraw przez okienko łączące kuchnię z salą konsumencką?

- A. Polskiego.
- B. Czeskiego.
- C. Szwedzkiego.
- D. Francuskiego.

Zadanie 27.

Ile maksymalnie nakryć należy zaplanować przy stole o wymiarach 2,6 m x 2,6 m, jeżeli odległości pomiędzy nakryciami wynoszą 60 cm, a skrajne nakrycia ustawione są w odległości 40 cm od krawędzi stołu?

- A. 10 nakryć.
- B. 12 nakryć.
- C. 16 nakryć.
- D. 20 nakryć.

Zadanie 28.

Zamówienie
Roladka z łososia wędzonego z grzanką ziołową Zupa krem z buraków z prażonymi ziarnami słonecznika

Które sztuczce kelner powinien przygotować do konsumpcji potraw wymienionych w tabeli?

- A. Widelec i nóż stołowy średni, łyżkę stołową średnią.
- B. Widelec i nóż stołowy średni, łyżkę stołową dużą.
- C. Widelec i nóż do ryby, łyżkę stołową średnią.
- D. Widelec i nóż do ryby, łyżkę stołową dużą.

Zadanie 29.

Podchodząc z prawej strony gościa, kelner powinien

- A. nalać zupę z wazy.
- B. serwować tort z patery.
- C. ustawić talerz do pieczywa.
- D. podać wyporcjonowaną surówkę.

Zadanie 30.

Kelner powinien użyć wózka kelnerskiego do obsługi serwisem

- A. francuskim.
- B. niemieckim.
- C. angielskim.
- D. rosyjskim.

Zadanie 31.

Karta menu fragment
Krewetki blanszowane na maśle ziołowym z grzankami czosnkowymi, podane na żeliwnym półmisku
Kęski z polędwicy wołowej z grzybami leśnymi i grzankami czosnkowymi, podane na żeliwnym półmisku
Małże św. Jakuba na puree jabłkowo-imbirowym z chorizo, sosem z maracui i grzankami ziołowymi
Szparagi zapiekane w sosie carbonara podawane na żeliwnym półmisku

Przedstawiony w tabeli fragment karty menu dotyczy

- A. przystawek zimnych.
- B. przystawek gorących.
- C. dań głównych rybnych.
- D. dań głównych mięsnych.

Zadanie 32.

Do tymbalików drobiowych jako dodatek kelner powinien proponować

- A. ketchup.
- B. musztardę.
- C. ocet balsamiczny.
- D. ocet spirytusowy.

Zadanie 33.

Który napój kelner powinien proponować do golonki pieczonej?

- A. Likier owocowy.
- B. Likier ziołowy.
- C. Piwo grzane.
- D. Piwo zimne.

Zadanie 34.

Urządzenie przedstawione na ilustracji służy do

- A. kruszenia lodu.
- B. miażdżenia przypraw.
- C. wyciskania pomarańczy.
- D. przeciskania ziemniaków.



Zadanie 35.

Kieliszek przedstawiony na ilustracji ma zastosowanie do serwowania drinków typu

- A. hot.
- B. long.
- C. short.
- D. diverse.



Zadanie 36.

Do sporządzenia której potrawy należy zastosować sprzęt przedstawiony na ilustracji?

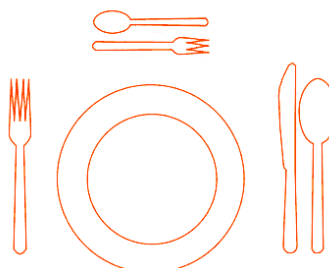
- A. Smażonych kulek mięsnych.
- B. Pieczonych szaszłyków.
- C. Gotowanej kukurydzy.
- D. Fondue serowego.



Zadanie 37.

Przedstawiony schemat nakrycia został przygotowany do konsumpcji

- A. przystawki, dania głównego, deseru.
- B. zupy, dania głównego, deseru.
- C. zupy, dania głównego, serów.
- D. przystawki, zupy, serów.



Zadanie 38.

Na ilustracji przedstawiono sposób podania kawy

- A. espresso.
- B. po turecku.
- C. po irlandzku.
- D. latte macchiato.



Zadanie 39.

Którą potrawę kelner może sporządzić przy stoliku gościa?

- A. Kulebiak.
- B. Canelloni.
- C. Koktajl z kraba.
- D. Gulasz węgierski.

Zadanie 40.

Który zestaw bielizny służy do nakrycia stołów bufetowych na przyjęcia okolicznościowe?

- A. Napperony, skirtingi i moltony.
- B. Moltony, obrusy i napperony.
- C. Obrusy, moltony i skirtingi.
- D. Laufry, obrusy i moltony.