

**Arkusze zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2020



Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.10-01-22.01-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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 10 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, złożonego przez Sławomira Juszcza, zamówienia na zorganizowanie uroczystego obiadu zasiadanego. W tym celu sporządź:

- menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztów konsumpcji, wypełniając formularz 1,
- kalkulację kosztów usługi gastronomicznej, wypełniając formularz 2,
- plan obsługi uroczystego obiadu przez kelnerów, wypełniając formularz 3,
- wykaz mebli i bielizny stołowej z obliczeniem liczby stołów, wypełniając formularz 4,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej do konsumpcji potraw i napojów, wypełniając formularz 5.

Do opracowania dokumentów wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu i tabelach oznaczonych od 1 do 2. Wszystkie formularze niezbędne do opracowania dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie

Zleceniodawca	Firma „Onyx” reprezentowana przez Sławomira Juszcza ul. Kamienna 43, 72-100 Goleniów
Zleceniobiorca	Restauracja „Ratuszowa” reprezentowana przez Jana Sankowskiego ul. Uroczą 11, 72-100 Goleniów
Data przyjęcia zamówienia	05.01.2022 r.
Data realizacji usługi	15.06.2022 r. godz. 14:00÷16:00
Rodzaj przyjęcia	Uroczysty obiad zasiadany
Liczba uczestników	10 osób dorosłych
Menu obiadu-	<ul style="list-style-type: none"> - przystawka zimna z ryby z dodatkami – <i>dobiera zleceniobiorca</i>, - zupa czysta z dodatkiem – <i>dobiera zleceniobiorca</i>, - danie główne z drobiu smażonego z dodatkami – <i>dobiera zleceniobiorca</i>, - deser z owoców – <i>dobiera zleceniobiorca</i>, - napoje bezalkoholowe - woda mineralna niegazowana, czarna kawa podana do deseru, - wino do przystawki zimnej i do dania głównego – <i>dobiera zleceniobiorca</i>.
Sposób podania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> - przystawka zimna, zupa, deser oraz napój gorący podane jednoporcjowo, - dodatki do przystawki zimnej, napoje zimne bezalkoholowe podane wieloporcjowo, - danie główne serwowane indywidualnie na talerz każdego z gości przez kelnerów, - wina serwowane z butelki przez kelnera.
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> - rezerwacja miejsc parkingowych dla 6 samochodów osobowych, - dekoracja stołu kompozycją ze świeżych kwiatów, - bielizna stołowa i elementy dekoracyjne w kolorystyce biało-zielonej, - oprawa muzyczna – pianista przez cały czas trwania przyjęcia.
Rodzaj stołów, sposób ustawienia i usadzenia gości	<ul style="list-style-type: none"> - stół ustawiony w kształcie litery „I”, - szerokość stołu 120 cm, - goście usadzeni przy dłuższych krawędziach stołu.
Warunki świadczenia usługi	<ul style="list-style-type: none"> - rabat udzielony zleceniodawcy wynosi 15% (stały klient), - zaliczka stanowi 20% całkowitego kosztu usługi po uwzględnieniu rabatu, płatna w dniu podpisania umowy, - całkowity koszt usługi nie może przekroczyć 1150,00 zł

Oferta potraw i napojów *Restauracji Ratuszowa*

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość porcji	Cena jednostkowa [zł]
Przystawki zimne	Schab faszerowany pieczarkami	100 g	7,00
	Sałatka śledziowa	100 g	7,00
	Terrina z dorsza	80 g	8,00
	Mus z gęszej wątroby	50 g	10,00
Dodatki do przystawek zimnych	Pieczyno	50 g	2,00
	Masło	20 g	1,00
	Sosy: czosnkowy, tatarski, ravigotte	50 g	5,00
Zupy	Krem z pieczarek	200 g	6,00
	Barszcz czerwony zabieleny	200 g	6,00
	Bulion wołowy	200 g	8,00
Dodatki do zup	Groszek ptysiowy	30 g	1,00
	Kołoduny litewskie	80 g	3,00
	Jajo poszetowe	50 g	3,00
Dania główne	Schab pieczony z sosem wiśniowym	150 g	25,00
	Zrazy wołowe w sosie grzybowym	150 g	30,00
	Medaliony cielęce	100 g	30,00
	Filet z kaczki sauté	150 g	45,00
	Kaczka pieczona z pomarańczą	150 g	45,00
Dodatki do dań głównych	Ziemniaki z wody	200 g	5,00
	Kluski śląskie	200 g	6,00
	Kopytka ze szpinakiem	200 g	5,00
	Ryż na sypko	200 g	5,00
	Sałata z sosem vinaigrette	100 g	5,00
	Surówka z pora	150 g	4,00
	Fasola szparagowa zapiekana w boczku	150 g	5,00
	Buraki zasmażane	150 g	5,00
Desery	Krem kataloński	100 g	8,00
	Suflet czekoladowy	50 g	10,00
	Banany smażone z wiśniami	150 g	7,00
Napoje gorące bezalkoholowe	Espresso	40 ml	8,00
	Latte macchiato	200 ml	10,00
	Cappuccino	150 ml	9,00
	Herbata	200 ml	6,00
Napoje zimne bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana	300 ml	5,00
	Cola/Fanta/Sprite	300 ml	7,00
	Soki: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy	300 ml	8,00
Wina	Carlo Rossi – czerwone wytrawne	150 ml	10,00
	Carlo Rossi – białe wytrawne	150 ml	10,00
	Coté – czerwone słodkie	150 ml	10,00
	Coté – białe słodkie	150 ml	10,00

Cennik usług dodatkowych Restauracji Ratuszowa

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]
1.	Rezerwacja miejsca parkingowego dla busa	1 miejsce	50,00
2.	Rezerwacja miejsca parkingowego dla samochodu osobowego	1 miejsce	10,00
3.	Kompozycja niska ze świeżych kwiatów	1 sztuka	50,00
4.	Kompozycja wysoka ze świeżych kwiatów	1 sztuka	50,00
5.	Oprawa muzyczna - DJ	1 godzina	100,00
6.	Oprawa muzyczna - zespół jazzowy	1 godzina	500,00
7.	Oprawa muzyczna - pianista	1 godzina	200,00
8.	Występ iluzjonisty	20 minut	200,00
9.	Animator zabaw dziecięcych	1 godzina	300,00

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- menu obiadu z kalkulacją kosztów konsumpcji - formularz 1,
- kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej - formularz 2,
- plan obsługi uroczystego obiadu - formularz 3,
- wykaz mebli i bielizny stołowej z obliczeniem liczby stołów - formularz 4,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej do konsumpcji potraw i napojów - formularz 5.

Menu obiadu z kalkulacją kosztów konsumpcji
(sporządź na podstawie zamówienia i Tabeli 1.)

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Cena jednostkowa [zł]
Przystawka zimna z dodatkami		
Wino do przystawki zimnej		
Zupa z dodatkiem		
Danie główne z dodatkami		
Wino do dania głównego		
Deser		
Napoje bezalkoholowe zimne i gorące		
Koszt konsumpcji na 1 uczestnika obiadu		
Koszt konsumpcji na 10 uczestników obiadu		

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.

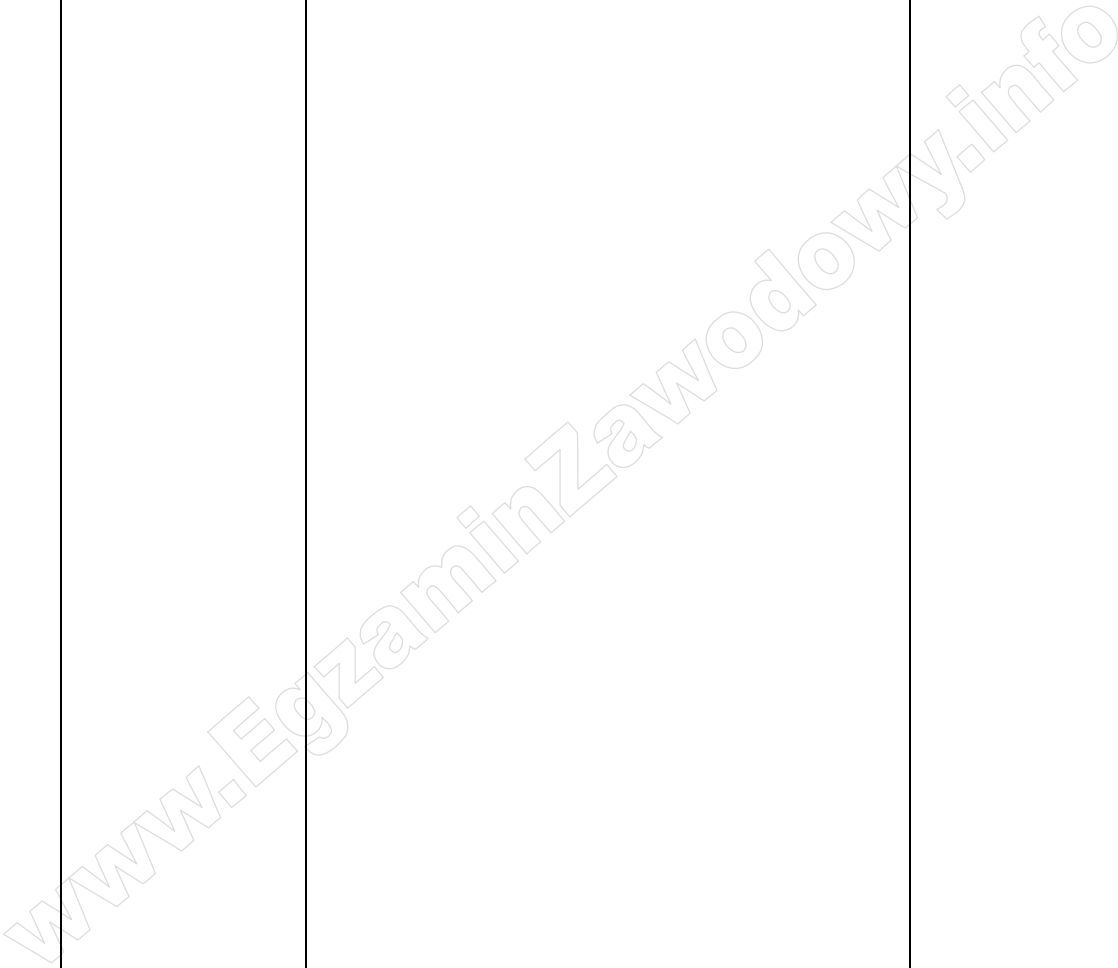
Kalkulacja usługi gastronomicznej
(sporządź na podstawie zamówienia i Tabeli 2.)

Lp.	Nazwa usługi	Czas trwania /sztuka	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
Razem koszt usług dodatkowych				
Koszt konsumpcji netto dla 10 osób				
Całkowity koszt usługi gastronomicznej				
Kwota rabatu 15%				
Całkowity koszt usługi gastronomicznej netto po uwzględnieniu rabatu				
Kwota zaliczki 20% do wpłacenia po podpisaniu umowy				
Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki				

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)

Plan obsługi uroczystego obiadu
(sporządź na podstawie zamówienia i danych z Tabeli 2.)

Lp.	Godziny od - do	Czynności wykonywane przez kelnerów	Rodzaj serwisu
			

Wykaz mebli i bielizny stołowej z obliczeniem liczby stołów
(sporządź na podstawie zamówienia)

Wybór mebli i bielizny stołowej spośród wymienionej potwierdź wpisując symbol X odpowiednio w kolumnie.

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Lp.	Nazwa	Wymiar	Kolor	Wybór
Meble				
1.	Stoły konsumenckie	90 cm x 120 cm	-----	
		80 cm x 80 cm	-----	
		Ø 150 cm	-----	
		Ø 180 cm	-----	
2.	Stoliki koktajlowe	Ø 60 cm	-----	
3.	Krzesła	składane drewniane	-----	
		tapicerowane	-----	
Bielizna stołowa				
4.	Moltony prostokątne	90 cm x 120 cm	białe	
		80 cm x 80 cm	białe	
		Ø 150 cm	białe	
		Ø 180 cm	białe	
5.	Obrusy bankietowe	170 cm x 410 cm	białe	
			zielone	
			brązowe	
6.	Obrusy bankietowe	150 cm x 500 cm	białe	
			zielone	
			brązowe	
7.	Obrusy okrągłe	Ø 200 cm	białe	
			brązowe	
8.	Skirtingi	długość 800 cm	białe	
			zielone	
9.	Napperony	100 cm x 100 cm	zielone	
			brązowe	
10.	Serwety płócienne	40 cm x 40 cm	białe	
			zielone	
			brązowe	

Obliczona liczba stołów

Wytyczne do obliczeń:

- odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 50 cm,
- odległość pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć wynosi 75 cm.

Obliczona długość stołu ustawionego w kształcie litery I: m

Obliczona liczba stołów: szt.

Wykaz ilościowy zastawy stołowej do konsumpcji potraw i napojów
(sporządź na podstawie zamówienia i Formularza 1.)

Wybór zastawy spośród wymienionej potwierdź wpisując ilość w odpowiednią kolumnę.
Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Nazwa elementu zastawy stołowej	Przystawka zimna [szt.]	Zupa [szt.]	Danie główne [szt.]	Deser [szt.]	Napoje bezalkoholowe zimne i gorące [szt.]	Napoje alkoholowe [szt.]
Talerz płaski Ø 30 cm						
Talerz płaski Ø 21 cm						
Talerz płaski Ø 19 cm						
Talerz płaski Ø 17 cm						
Talerz płaski Ø 13 cm						
Talerz głęboki						
Bulionówka z podstawką						
Kokilka z podstawką						
Filiżanka do kawy z podstawką poj. 80 ml						
Filiżanka do kawy z podstawką poj. 150 ml						
Filiżanka do herbaty z podstawką						
Szklanka do latte z podstawką						
Pucharek do deseru z podstawką						
Kompotierka z podstawką						
Półmisek 5-porcjowy						
Waza do zupy poj. 3 l						
Dzbanek do napoju zimnego poj. 1 l						
Dzbanek do napoju gorącego poj. 1 l						
Goblet						

Kieliszek do wina białego						
Kieliszek do wina czerwonego						
Kieliszek do wina musującego						
Nóż stołowy duży						
Widelec stołowy duży						
Łyżka stołowa duża						
Nóż stołowy średni						
Widelec stołowy średni						
Łyżka stołowa średnia						
Nóż do ryb						
Widelec do ryby						
Widelec deserowy						
Łyżka deserowa						
Widelczyk do ciasta						
Nóż do masła						
Łyżka serwisowa						
Widelec serwisowy						
Łyżeczka do cukru						
Łyżeczka do kawy						
Łyżeczka do herbaty						
Łyżeczka koktajlowa						