

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Wersja arkusza: **X**

T.09-X-16.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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 kratek 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.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli wskaż maksymalny czas przechowywania rukoli w chłodni.

- A. 2 tygodnie.
- B. 4 tygodnie.
- C. 7 miesięcy.
- D. 8 miesięcy.

Klasyfikacja warzyw	Maksymalny czas przechowywania w chłodni
Warzywa korzeniowe	8 miesięcy
Warzywa cebulowe	7 miesięcy
Warzywa owocowe	4 tygodnie
Warzywa liściowe	2 tygodnie

Zadanie 2.

Butelki z winem czerwonym należy przechowywać w pomieszczeniu

- A. niechłodzonym, suchym z wentylacją mechaniczną, jasnym.
- B. niechłodzonym, wilgotnym z wentylacją mechaniczną, ciemnym.
- C. chłodzonym, bardzo wilgotnym bez wentylacji mechanicznej, ciemnym.
- D. niskotemperaturowym, wilgotnym bez wentylacji mechanicznej, ciemnym.

Zadanie 3.

Ser feta jest składnikiem sałatki

- A. caprese.
- B. greckiej.
- C. Oliwier.
- D. Waldorf.

Zadanie 4.

Na podstawie zamieszczonych danych wskaż czas gotowania jaj mollet.

- A. 3 min
- B. 3-4 min
- C. 4-5 min
- D. 8-10 min

Nazwa potrawy	Czas gotowania
Jaja na miękko	3 min
Jaja w koszulkach	3-4 min
Jaja na półtwardo	4-5 min
Jaja na twardo	8-10 min

Zadanie 5.

Galantyna z kurczaka to zakąska

- A. duszona.
- B. smażona.
- C. pieczona.
- D. gotowana.

Zadanie 6.

Kawa spożywana na zimno to kawa

- A. po wiedeńsku.
- B. cappuccino.
- C. americano.
- D. frappe.

Zadanie 7.

Podstawowym surowcem sosu cumberland jest

- A. majonez.
- B. śmietana.
- C. oliwa z oliwek.
- D. galaretka owocowa.

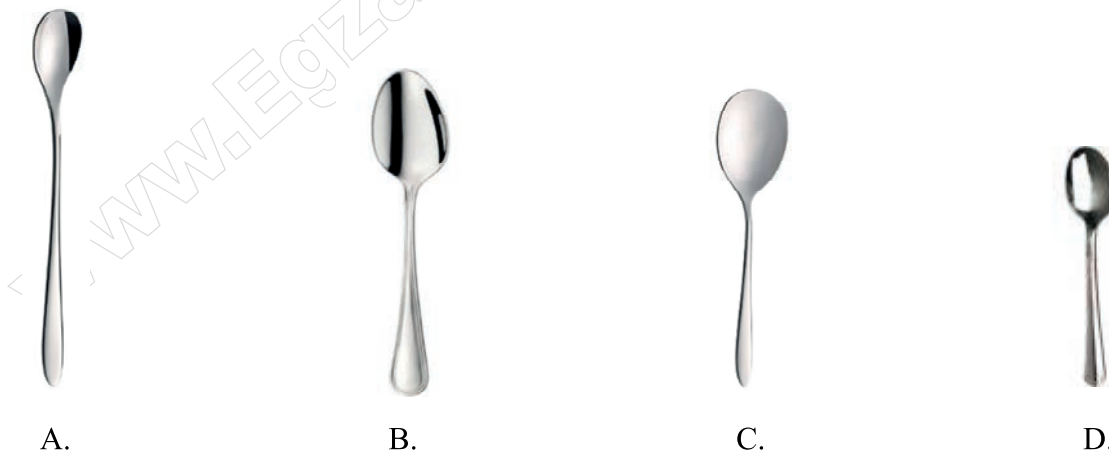
Zadanie 8.

Do serwowania kilku porcji zrazów zawijanych służy

- A. salaterka.
- B. półmisek.
- C. kociołek.
- D. kokilka.

Zadanie 9.

Na którym zdjęciu przedstawiono łyżkę podawaną do kawy latte macchiato?



Zadanie 10.

Naczynie przedstawione na zdjęciu służy do podawania

- A. kompotu.
- B. herbaty.
- C. sosu.
- D. zupy.



Zadanie 11.

W kieliszku przedstawionym na zdjęciu należy serwować

- A. martini.
- B. margaritę.
- C. wino białe.
- D. wino czerwone.



Zadanie 12.

Biała kielbasa, zakwas żytni, majeranek, czosnek to charakterystyczne surowce, które nadają smak i aromat

- A. chłodnikowi.
- B. krupnikowi.
- C. kwaśnicy.
- D. żurkowi.

Zadanie 13.

Ile śmietanki kremówki należy przygotować do sporządzenia 30 porcji kremu sułtańskiego, jeśli w recepturze na 6 porcji kremu przewidziano zużycie 500 ml tego surowca?

- A. 15,0 litrów
- B. 3,0 litry
- C. 2,5 litra
- D. 1,5 litra

Zadanie 14.

Nakrycie przedstawione na zdjęciu przygotowano do śniadania

- A. angielskiego.
- B. wiedeńskiego.
- C. amerykańskiego.
- D. kontynentalnego.



Zadanie 15.

Podstawowym surowcem tradycyjnej polskiej zakąski befsztyk tatarski jest mięso

- A. wieprzowe
- B. drobiowe.
- C. wołowe.
- D. cielęce.

Zadanie 16.

Aperitif należy serwować gościom

- A. po deserze.
- B. przed deserem.
- C. po zakąsce zimnej.
- D. przed zakąską zimną.

Zadanie 17.

Serwowanie piwa w oryginalnej butelce kelner powinien rozpocząć

- A. od przyniesienia na salę w ręku otwartej butelki i pokali.
- B. od przyniesienia na salę tacy z otwartą butelką i pokalami.
- C. od przyniesienia na salę w ręku zamkniętej butelki i pokali.
- D. od przyniesienia na salę tacy z zamkniętą butelką i pokalami.

Zadanie 18.

Kelner podczas wykonywania prac obsługowych przy stole zawsze z prawej strony gościa powinien

- A. podawać porcję zakąski gorącej na talerzyku zakąskowym.
- B. uzupełniać nakrycie talerzykiem do pieczywa z nożem do masła.
- C. zbierać talerzyk do pieczywa z nożem do masła po konsumpcji zakąski.
- D. serować składnik białkowy dania głównego z półmiska na talerz stołowy gościa.

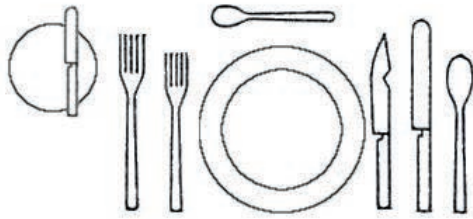
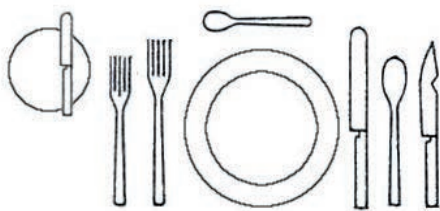
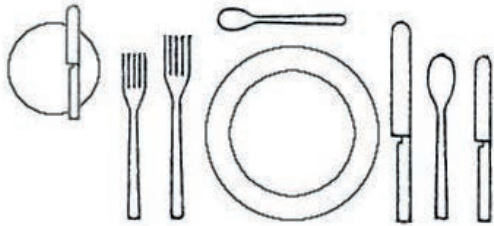
Zadanie 19.

Jeżeli restauracja do oferty planuje wprowadzenie śniadania wiedeńskiego wzmocnionego, to w karcie menu powinna zamieścić zestaw potraw i napojów złożony z pieczywa, masła,

- A. konfitury, dżemu albo miodu, herbaty.
- B. jaj, wędliny, serów, miodu, dżemu, kawy.
- C. jaj, wędliny, serów, owsianki, świeżego soku z owoców cytrusowych, herbaty.
- D. konfitury, dżemu albo miodu, jajecznicy na bekonie, parówek na gorąco, kawy.

Zadanie 20.

Które nakrycie powinien przygotować kelner, jeżeli gość zamówił: suma z grilla, zupę krem z dyni, kaczkę pieczoną z kurkami, purée ziemniaczane, buraczki glazurowane i lody z sosem malinowym?

	
A.	B.
	
C.	D.

Zadanie 21.

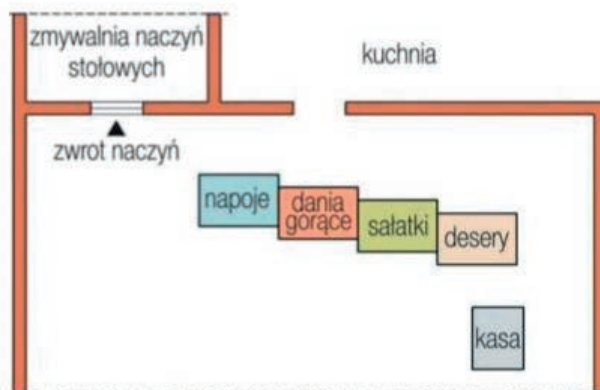
Sommelier jest odpowiedzialny

- A. za parzenie oraz podawanie kawy.
- B. za dobieranie wina do potraw i jego serwowanie.
- C. za sporządzanie potraw flambirowanych w obecności gościa.
- D. za sporządzanie napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych.

Zadanie 22.

Który system ekspedycji potraw i napojów w samoobsługowych zakładach gastronomicznych przedstawiono na rysunku?

- A. Polski.
- B. Fancuski.
- C. Typu czeskiego
- D. Typu szwedzkiego.



Zadanie 23.

Rachunek za konsumpcję kelner powinien podać gościowi

- A. z jego prawej strony, w płatniku kelnerskim.
- B. z jego lewej strony, w płatniku kelnerskim.
- C. z jego prawej strony, na tacy.
- D. z jego lewej strony, na tacy.

Zadanie 24.

Który zestaw potraw ułożono zgodnie z kolejnością obowiązującą w klasycznym układzie karty menu?

– dania główne, – sery, – desery, – przystawka zimna, – przystawka gorąca, – zupa	– przystawka gorąca, – zupa, – przystawka zimna, – dania główne, – sery, – desery	– przystawka zimna, – dania główne, – sery, – desery, – zupa, – przystawka gorąca	– przystawka zimna, – przystawka gorąca, – zupa, – dania główne, – sery, – desery
--	--	--	--

A.

B.

C.

D.

Zadanie 25.

Do czterech godzin od sporządzenia wyporcjowane mięsne przekąski zimne powinno się przechowywać w temperaturze

- A. 12-14°C
- B. 8-10°C
- C. 4-6°C
- D. 0-2°C

Zadanie 26.

Dojrzałe wino białe przed podaniem gościom kelner powinien schłodzić do temperatury

- A. 8°C
- B. 14°C
- C. 18°C
- D. 20°C

Zadanie 27.

Kartę menu kelner powinien podać

- A. tylko gościowi, którego uzna za gospodarza, z jego prawej strony.
- B. tylko gościowi, którego uzna za gospodarza, z jego lewej strony.
- C. z prawej strony każdemu z gości siedzących przy stole.
- D. z lewej strony każdemu z gości siedzących przy stole.

Zadanie 28.

Który zestaw dodatków powinien zaproponować kelner gościowi, który zamówił łososia wędzonego?

- A. Pieczywo i oliwa z oliwek.
- B. Pieczywo, masło i ocet winny.
- C. Pieczywo, łagodny ser i majonez.
- D. Pieczywo, masło i cząstkę cytryny.

Zadanie 29.

Przy składaniu zamówienia przez czterech gości, w celu uniknięcia pomyłek, kelner powinien

- A. tylko zapisać zamówienia gości.
- B. tylko zapamiętać zamówienia gości.
- C. powtórzyć dwukrotnie zamówienia każdego gościa.
- D. powtórzyć zamówienia gości po ich przyjęciu i zapisaniu.

Zadanie 30.

Który zestaw elementów białizny stołowej kelner powinien użyć do nakrycia stołu na śniadanie organizowane w formie bufetu?

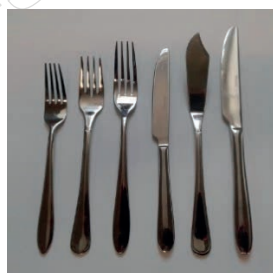
- A. Obrus, napperon, serwetki indywidualnego użytku.
- B. Obrus, serwetkę indywidualnego użytku.
- C. Molton, obrus, napperon, skirting.
- D. Molton, napperon, skirting.

Zadanie 31.

Kelner przyjął zamówienie złożone z: zakąski zimnej, dania rybnego i dania mięsnego. Który zestaw sztućców powinien wybrać do przygotowania nakrycia?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 32.

Który sprzęt pomocniczy powinien wybrać kelner do serwowania wina musującego?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 33.

Które elementy zastawy stołowej należy przygotować do wydania zamówienia złożonego z barszczu czerwonego z diablotką?

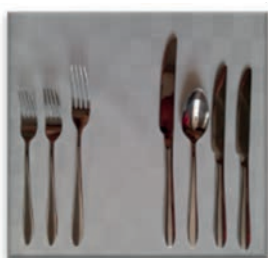
- A. Bulionówka na podstawce, talerzyk zakąskowy, łyżka średnia.
- B. Talerz głęboki, talerz duży stołowy, łyżka duża stołowa, widelec duży stołowy.
- C. Filiżanka na podstawce, talerzyk zakąskowy, łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży.
- D. Bulionówka na podstawce, talerz stołowy duży, łyżka stołowa duża, nóż i widelec stołowe duże.

Zadanie 34.

Zamówienie

sernik z bitą śmietaną i owocami, pasztet w cieście francuskim, medalion drobiowy, zestaw surówek, frytki, krem z brokułów.

Na którym zdjęciu przygotowano sztucce do zamieszczonego zamówienia?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 35.

W jakiej kolejności kelner powinien serwować potrawy klientowi, który złożył zamieszczone zamówienie?

Zamówienie:			
<i>ragout cielęcy z ziemniakami i bukietem jarzyn, naleśniki z serem w sosie czekoladowym, śledź w śmietanie, flaczki</i>			
1. Flaczki 2. Śledź w śmietanie 3. Ragout cielęcy z ziemniakami i bukietem jarzyn 4. Naleśniki z serem w sosie czekoladowym	1. Flaczki 2. Śledź w śmietanie 3. Naleśniki z serem w sosie czekoladowym 4. Ragout cielęcy z ziemniakami i bukietem jarzyn	1. Ragout cielęcy z ziemniakami i bukietem jarzyn 2. Flaczki 3. Śledź w śmietanie 4. Naleśniki z serem w sosie czekoladowym	1. Śledź w śmietanie 2. Flaczki 3. Ragout cielęcy z ziemniakami i bukietem jarzyn 4. Naleśniki z serem w sosie czekoladowym
A.	B.	C.	D.

Zadanie 36.

Który zestaw kolejnych czynności obowiązuje kelnera podczas serwowania potraw metodą angielską?

– Prezentacja potraw na półmisku, – przygotowanie potraw na stoliku, – nałożenie potraw na talerze, – podanie talerzy gościom.	– Przygotowanie potraw na stoliku – nałożenie potraw na talerze, – podanie talerzy gościom, – prezentacja potraw na półmisku.	– Nałożenie potraw na talerze, – podanie talerzy gościom, – prezentacja potraw na półmisku, – przygotowanie potraw na stoliku.	– Przygotowanie potraw na stoliku, – prezentacja potraw na półmisku, – nałożenie potraw na talerze, – podanie talerzy gościom.
A.	B.	C.	D.

Zadanie 37.

Którego alkoholu **nie należy** stosować do flambirowania ananasów?

- A. Ginu.
- B. Rumu.
- C. Winiaku.
- D. Koniaku.

Zadanie 38.

Dzielenie kaczki pieczonej w obecności gościa wykonuje kelner stosując serwis

- A. niemiecki.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. rosyjski.

Zadanie 39.

Kelner podając na talerzykach wyporcjowane ciasto gościom siedzącym przy stole, stosuje serwis

- A. francuski niepełny.
- B. francuski pełny.
- C. niemiecki.
- D. rosyjski.

Zadanie 40.

Room service jest formą świadczenia usług gastronomicznych

- A. w cafeterii.
- B. w restauracji.
- C. w barach bistro.
- D. w pokojach hotelowych.