

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie sprzedaży**  
Oznaczenie kwalifikacji: **AU.20**  
Numer zadania: **02**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

AU.20-02-20.01-SG

# **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

## **Rok 2020**

### **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 4 strony 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 zapisze 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

Przygotuj stanowisko obsługi klienta w Sklepie CYNAMON, prowadzącym sprzedaż przypraw kuchennych:

- towary znajdujące się na stanowisku sprzedażowym oznacz za pomocą metkownicy zgodnie z informacjami zawartymi w *Wykazie kodów i cen detalicznych brutto towarów*,
- przygotuj ekspozycję towarów na regale sklepowym, rozmieszczając je według grup asortymentowych,
- sporządź wywieszki cenowe i zamieść je przy towarach,
- przygotuj kasę fiskalną do pracy, wprowadź stan gotówki do kasy fiskalnej, gotówka w kopercie z napisem *Pogotowie kasowe* znajduje się na stanowisku egzaminacyjnym,
- wydrukuj potwierdzenie wpłaty gotówki do kasy i włóż do koperty *Pogotowie kasowe*.

Zrealizuj zamówienie klienta:

- przyjmij, że po przeprowadzonej rozmowie sprzedażowej dokonałeś/aś sprzedaży towarów wymienionych w *Zamówieniu klienta*,
- dokonaj inkasa należności za sprzedane towary środkami pieniężnymi znajdującymi się w kopercie z napisem *Pieniądze klienta*,
- wydrukuj paragon fiskalny,
- resztę gotówki dla klienta oraz paragon fiskalny włóż do koperty z napisem *Pieniądze klienta*,
- zapakuj sprzedane klientowi towary,
- zapakowane towary dla klienta oraz koperty z napisem *Pieniądze klienta* i *Pogotowie kasowe* pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zapoznaj się z pismem klienta *Zapytanie ofertowe*, a następnie wypełnij *Ofertę handlową sklepu*, znajdującą się w arkuszu egzaminacyjnym.

Sporządź i wydrukuj z kasy fiskalnej raport dobowy.

Po zakończeniu czynności sprzedażowych uporządkuj stanowisko pracy.

Za datę potrzebną do sporządzenia dokumentów należy przyjąć dzień egzaminu.

### Wykaz kodów i cen detalicznych brutto towarów znajdujących się na stanowisku sprzedażowym

| Lp. | Kod towaru | Nazwa towaru                  | Jedn. miary | Stawka VAT | Jednostkowa cena detaliczna brutto |
|-----|------------|-------------------------------|-------------|------------|------------------------------------|
| 1.  | 01         | Pieprz czarny ziarnisty 50g   | szt.        | 23%        | 2,46 zł                            |
| 2.  | 02         | Pieprz biały mielony 40 g     | szt.        | 23%        | 3,08 zł                            |
| 3.  | 03         | Oregano suszone 30g           | szt.        | 23%        | 1,23 zł                            |
| 4.  | 04         | Majeranek suszony otarty 40 g | szt.        | 8%         | 1,62 zł                            |
| 5.  | 05         | Przyprawa do gyrosa 70 g      | szt.        | 8%         | 2,16 zł                            |
| 6.  | 06         | Przyprawa do bigosu 70 g      | szt.        | 8%         | 1,89 zł                            |

**Zamówienie klienta**

| Lp. | Nazwa towaru                 | J.m. | Ilość |
|-----|------------------------------|------|-------|
| 1.  | Pieprz czarny ziarnisty 50 g | szt. | 4     |
| 2.  | Pieprz biały mielony 40 g    | szt. | 3     |
| 3.  | Oregano suszone 30 g         | szt. | 2     |
| 4.  | Przyprawa do bigosu 70 g     | szt. | 3     |

**Pismo klienta**

| <b>ZAPYTANIE OFERTOWE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Bar MORSKIE OKO Andrzej Gora<br/>ul. Krupówki 41<br/>34-500 Zakopane<br/>NIP 7360009076<br/>Tel./Faks 18 201 13 18<br/>E-mail <a href="mailto:barmorskieoko@wp.pl">barmorskieoko@wp.pl</a></p> <p>Sprawa: zapytanie ofertowe</p> <p>Szanowni Państwo,</p> <p>zwracam się z prośbą o przysłanie oferty handlowej przypraw kuchennych: oregano, majeranku oraz przyprawy do gyrosa i przyprawy do bigosu.<br/>Proszę o podanie cen jednostkowych detalicznych netto towarów oraz stawek podatku VAT.</p> | <p>Zakopane, 14.01.2020 r.</p> <p>Julia Róża<br/>Sklep CYNAMON<br/>ul. Krupówki 10<br/>34-500 Zakopane</p> <p>Z poważaniem,<br/>Andrzej Gora<br/>właściciel</p> |

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- stanowisko przygotowane do sprzedaży towarów,
- zrealizowane zamówienie klienta,
- oferta handlowa sklepu,
- raport dobowy

oraz

przebieg przygotowania stanowiska do sprzedaży.

### Oferta handlowa sklepu

Zakopane, .....  
(data egzaminu)

Sklep CYNAMON Julia Róża  
ul. Krupówki 10  
34-500 Zakopane  
NIP 7381407770  
Tel/Faks 18 2020410  
E-mail. cynamon@onet.pl

Andrzej Gora  
Bar MORSKIE OKO  
ul. Krupówki 41  
34-500 Zakopane

Sprawa: oferta handlowa

W odpowiedzi na Państwa pismo przesyłamy ofertę handlową naszych przypraw .

| Lp. | Nazwa towaru | J.m. | Cena<br>jednostkowa<br>detaliczna netto<br>w zł | Stawka<br>podatku<br>VAT<br>w % |
|-----|--------------|------|-------------------------------------------------|---------------------------------|
|     |              |      |                                                 |                                 |
|     |              |      |                                                 |                                 |
|     |              |      |                                                 |                                 |
|     |              |      |                                                 |                                 |

Gwarantujemy ciągłość dostaw.  
Warunki płatności: gotówka.

.....  
( wpisz swój PESEL)

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)