

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

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.09-X-14.08Czas trwania egzaminu: **60 minut**

Układ graficzny © CKE 2013

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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 krerek 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	■
-----	---	---	---

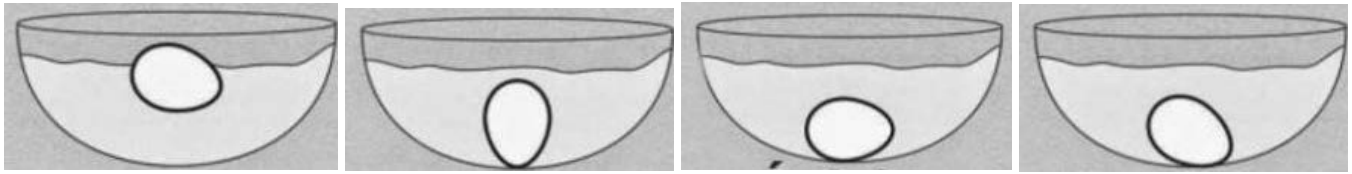
12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

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 którym rysunku przedstawiono próbę wodną jaja świeżego?



A.

B.

C.

D.

Zadanie 2.

Które oznaczenie zamieszczone na etykiecie butelki koniaku określa jego wiek?

- A. V.S.O.P.
- B. Le Bordeaux.
- C. Grande Selection.
- D. Napoleon Brandy.

Zadanie 3.

Jeżeli na opakowaniu środka spożywczego jest zamieszczona informacja „Produkt higroskopijny”, to należy go przechowywać

- A. na półce w pomieszczeniu wilgotnym.
- B. na półce w pomieszczeniu suchym.
- C. w zamrażarce skrzyniowej.
- D. w szafie chłodniczej.

Zadanie 4.

Suflet to potrawa

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

Zadanie 5.

Omlet to potrawa z jaj

- A. gotowanych bez skorupki.
- B. gotowanych w skorupce.
- C. zapiekanych w kokilce.
- D. smażonych na patelni.

Zadanie 6.

Ostrygi podawane do konsumpcji na pokruszonym lodzie przygotowuje się z mięczaków

- A. duszonych z pastą pomidorową i bazylią.
- B. surowych, nie poddanych obróbce termicznej.
- C. krótko smażonych na maśle z dodatkiem czosnku.
- D. gotowanych w małej ilości wody pod przykryciem.

Zadanie 7.

Do sporządzenia potrawy Boeuf Strogonow kelner powinien wybrać

- A. comber jagnięcy.
- B. nerkówkę cielęcą.
- C. szynkę wieprzową.
- D. polędwicę wołową.

Zadanie 8.

Do przygotowania sosu Pesto, oprócz orzeszków pinii i bazylii, należy wykorzystać

- A. czosnek, parmezan i oliwę.
- B. szalotki, żółtka jaj i masło.
- C. pomidory, cebulę i oliwę.
- D. szpinak, majonez i sól.

Zadanie 9.

Kawa po turecku jest napojem sporządzanym

- A. z gorącej kawy espresso z dodatkiem podgrzanego spienionego mleka.
- B. z drobno zmielonej kawy, parzonej w tygielku z dodatkiem cukru.
- C. z grubo zmielonej kawy, parzonej w szklance z dodatkiem cukru.
- D. z utartego imbiru z miodem, zalewanego gorącą kawą espresso.

Zadanie 10.

Ser feta jest składnikiem sałatki

- A. nicejskiej.
- B. winegret.
- C. greckiej.
- D. Oliwier.

Zadanie 11.

Miarą barową używaną do odmierzania składników koktajlu jest

- A. jigger.
- B. cooler.
- C. shaker.
- D. mudler.

Zadanie 12.

Panierowanie pojedyncze bitych mięs przeznaczonych do smażenia polega na

- A. oprószeniu solą, przyprawami i mąką.
- B. zanurzeniu w cieście sporządzonym z jaj i mąki.
- C. zanurzeniu w masie jajecznej i obtoczeniu w bułce tartej.
- D. oprószeniu mąką, zanurzeniu w masie jajecznej i obtoczeniu w bułce tartej.

Zadanie 13.

W tabeli zamieszczono recepturę na sporządzenie

- A. flipa.
- B. julepa.
- C. sorbetu.
- D. szprycera.

Receptura	
Surowce	Ilość
Woda gazowana	500 ml
Wino białe słodkie	500 ml
Lód	20-30 kostek
Wykonanie: Do szklanego dzbanka wlać wino, wodę gazowaną, dodać kostki lodu.	

Zadanie 14.

Wytrawny smak wina jest oznaczony na etykiecie butelki jako

- A. dry.
- B. sweet.
- C. semi dry.
- D. semi sweet.

Zadanie 15.

Szampan sec, przed serwowaniem gościom, należy schłodzić do temperatury

- A. około 2°C
- B. około 6°C
- C. około 12°C
- D. około 16°C

Zadanie 16.

W którym naczyniu szklanym kelner powinien serwować long drink?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 17.

Porcja zupy krem, podawanej w bulionówce, powinna wynosić

- A. 100 cm³
- B. 200 cm³
- C. 300 cm³
- D. 400 cm³

Zadanie 18.

Serwowane gościom danie zasadnicze, królik w potrawce z ryżem i brokułami z wody, powinno mieć temperaturę

- A. około 20°C
- B. około 45°C
- C. około 65°C
- D. około 85°C

Zadanie 19.

Konsumpcja potraw i napojów przy barze jest charakterystyczna dla systemu samoobsługi typu

- A. polskiego.
- B. czeskiego.
- C. francuskiego.
- D. szwedzkiego.

Zadanie 20.

Podstawowym wyposażeniem kelnera jest

- A. scyzoryk wielofunkcyjny.
- B. zbieracz okruchów ze stołu.
- C. taca duża, prostokątna, antypoślizgowa.
- D. czysty, dopasowany strój roboczy kelnera.

Zadanie 21.

Digestif to napój podawany

- A. do dania głównego.
- B. przed posiłkiem.
- C. do zakąsek.
- D. po posiłku.

Zadanie 22.

Kelner nakrywając stół konsumencki powinien wyłożyć zastawę stołową, zachowując kolejność:

- A. porcelana, szkło, menaż z przyprawami, sztucce.
- B. porcelana, sztucce, szkło, menaż z przyprawami.
- C. porcelana, menaż z przyprawami, sztucce, szkło.
- D. porcelana, szkło, sztucce, menaż z przyprawami.

Zadanie 23.

Goście zamówili: zakąskę gorącą, dodatki do zakąski, wino, wodę niegazowaną. Kelner podczas obsługi gości powinien zachować kolejność podawania:

1. zakąska gorąca	1. dodatki do zakąski	1. woda niegazowana	1. woda niegazowana
2. dodatki do zakąski	2. wino	2. dodatki do zakąski	2. dodatki do zakąski
3. wino	3. zakąska gorąca	3. wino	3. zakąska gorąca
4. woda niegazowana	4. woda niegazowana	4. zakąska gorąca	4. wino
A.	B.	C.	D.

Zadanie 24.

Której czynności kelner **nie powinien** wykonać podczas serwowania starego czerwonego wina?

- A. Prezentowania butelki z winem.
- B. Przeprowadzania procesu dekantacji wina.
- C. Podania zamawiającemu do degustacji próbki wina.
- D. Schłodzenia butelki z winem suchym lodem w ochładzacz.

Zadanie 25.

Misczkę z wodą, do opłukania opuszków palców, kelner powinien podać gościowi po konsumpcji

- A. karczocha z sosem winegret.
- B. sałatki z karczocha z ryżem.
- C. fondue serowego.
- D. szaszłyka.

Zadanie 26.

Ofertę potraw dla wegetarian powinna zawierać karta

- A. okolicznościowa.
- B. standardowa.
- C. specjalna.
- D. dnia.

Zadanie 27.

Którego sformułowania **nie powinien** użyć kelner, polecający gościom deser: naleśniki z borówkami i bitą śmietaną?

- A. „Myślę, że naleśniczki z borówkami i bitą śmietanką są deserem odpowiednim dla Państwa.”
- B. „Na deser proponuję aromatyczne i delikatne naleśniki ze świeżymi borówkami i bitą śmietanką”
- C. „Na deser polecałbym specjalność naszego zakładu naleśniki z borówkami i bitą śmietanką.”
- D. „Na deser polecałbym naleśniki z borówkami i bitą śmietanką, który nasi stali goście często zamawiają

Zadanie 28.

Które wino kelner powinien zaproponować, jeśli goście zamówili pieczoną gęś?

- A. Wino białe, słodkie.
- B. Wino białe, półwytrawne.
- C. Wino czerwone, wytrawne.
- D. Wino czerwone, półsłodkie.

Zadanie 29.

Goście zamówili w restauracji królika w potrawce. Jeżeli nie preferują warzyw korzeniowych oraz kasz, to kelner do tej potrawy powinien zaproponować

- A. ziemniaki opiekane i brokuły z wody.
- B. kluski kładzione i sałatkę z selera.
- C. frytki i marchewkę z wody.
- D. ryż i kalafior z wody.

Zadanie 30.

Zestaw naczyń przedstawionych na zdjęciu, kelner przygotował do sporządzenia i podania herbaty

- A. po arabsku.
- B. po rosyjsku.
- C. po japońsku.
- D. po angielsku.



Zadanie 31.

W którym kieliszku należy podawać martini?



A.



B.



C.

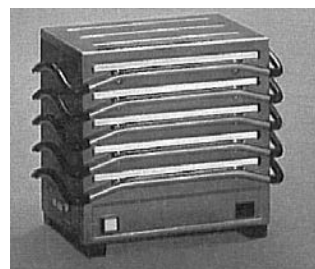


D.

Zadanie 32.

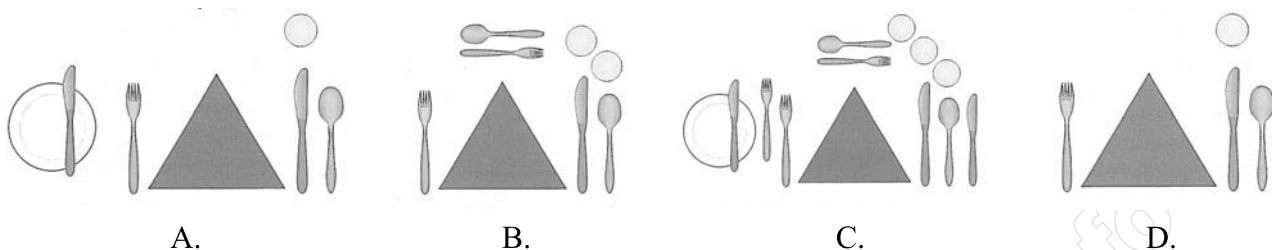
Przedstawiony na zdjęciu sprzęt kelner powinien stosować

- A. do grillowania mięs i warzyw.
- B. do podgrzewania potraw.
- C. do flambirowania potraw.
- D. do opiekania pieczywa.



Zadanie 33.

W restauracji gość zamówił: łososia wędzonego, tost, masło, białe wino, zupę krem z groszkiem ptysiowym, polędwicę po angielsku, ryż, warzywa grillowane, czerwone wino, szarlotkę z lodami i bitą śmietaną, wino musujące. Które nakrycie powinien przygotować kelner do zamówienia złożonego przez gościa?



Zadanie 34.

Kelner, w obecności gości, przy wózku kelnerskim podzielił upieczony comber jagnięcy tak, by każda porcja zawierała kostkę. Którą czynność wykonał kelner?

- A. Tablerowanie.
- B. Glazurowanie.
- C. Tranżerowanie.
- D. Flambirowanie.

Zadanie 35.

Kelner, podczas flambirowania naleśników, powinien alkohol

- A. wlać z oryginalnej butelki na patelnię, podpalić i położyć potrawę.
- B. odmierzyć do miarki, wlać na patelnię, podpalić i położyć potrawę.
- C. wlać z oryginalnej butelki na potrawę, znajdującą się na patelni.
- D. odmierzyć do miarki i wlać na potrawę, znajdującą się na patelni.

Zadanie 36.

Woda niegazowana w serwisie rosyjskim jest podawana

- A. w oryginalnych butelkach.
- B. w dzbankach szklanych.
- C. w wysokich szklankach.
- D. w niskich szklankach.

Zadanie 37.

Przedstawiony na rysunku sposób trzymania sztućców kelner powinien stosować do podawania

- A. pasztecików.
- B. karpia w galarecie.
- C. befsztyka po angielsku.
- D. pomidorów nadziewanych.



Zadanie 38.

Przyjęcie zorganizowane po konferencji prasowej, na którym kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe, koktajle oraz słone paluszki i migdały, to

- A. aperitif.
- B. angielskie.
- C. koktajlowe.
- D. amerykańskie.

Zadanie 39.

Kelnerzy, wykonując prace obsługowe podczas bankietu zasiadanego, którego menu przedstawiono w tabeli, powinni ze stołu bankietowego zbierać talerzyki do pieczywa i noże do masła

- A. przed podaniem dania głównego.
- B. po podaniu zakąski gorącej.
- C. po podaniu zakąski zimnej.
- D. przed podaniem deseru.

Menu bankietu
zakąska zimna z dodatkami
zakąska gorąca z dodatkami
zupa
danie główne
deser
kawa

Zadanie 40.

Realizacja zamówień room service dotyczy

- A. organizacji przyjęć garden party.
- B. organizacji przyjęć bankietowych.
- C. świadczenia usług gastronomicznych w restauracji hotelowej.
- D. świadczenia usług gastronomicznych w pokoju gościa hotelowego.