

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.16-01-20.01-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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie obiadu w formie zasiadanej dla 25 osób.

Wstępne zamówienie na organizację obiadu w formie zasiadanej

Specyfikacja usługi	obiad w formie zasiadanej		
Liczba gości	25 osób dorosłych		
Usługi żywieniowe	Menu obiadu	Przystawka	rolada ze szczupaka z sosem koperkowym, pieczywo, masło
		Zupa	krem z buraków z groszkiem ptysiowym
		Danie główne z dodatkami	pierś z indyka gotowana sous vide, purée ziemniaczane, marchew glazurowana
		Deser	galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietanką
		Napój	woda niegazowana
	Metody serwowania obiadu	przystawka – serwis francuski zupa, danie główne, deser, napój – serwis niemiecki	
Zalecenia żywieniowe	Norma na energię dla osób dorosłych – 2800 kcal*		
	Obiad powinien pokryć co najmniej 35-40% normy na energię		
Koszt obiadu dla 25 osób w cenach netto	nie wyższy niż 1 125,00 zł		
Warunki świadczenia usług żywieniowych	marża gastronomiczna 140%		

*Wartość uśredniona

Sporządź *Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki dla 25 osób* na podstawie danych zamieszczonych w Tabeli 1. Normatyw surowcowy na 10 porcji przystawki oraz Tabeli 2. Wykaz przeliczników jednostek zakupu wybranych surowców, półproduktów i produktów. Obliczenia zapisz w Formularzu 1.

Sporządź *Kalkulację kosztu obiadu dla 25 osób*, korzystając z danych zamieszczonych w Tabeli 3. Wykaz cen jednostkowych surowców, półproduktów i produktów niezbędnych do sporządzenia deseru i napoju oraz Tabeli 4. Wykaz cen netto i wartości energetycznej 1 porcji potraw. Obliczenia zapisz w Formularzu 2.

Oceń zaplanowany jadłospis pod względem procentowego pokrycia normy na energię przypadającej na obiad osoby dorosłej w Formularzu 3. *Karta oceny wartości energetycznej obiadu dla 25 osób*. Do obliczeń wykorzystaj informacje zawarte we Wstępnym zamówieniu i Tabeli 4. Wykaz cen netto i wartości energetycznej 1 porcji potrawy.

Uzupełnij Formularz 4. *Zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania zupy, dania głównego, deseru i napoju wchodzących w skład obiadu dla 25 osób*, uwzględniając metody podania potraw ujęte we Wstępnym zamówieniu oraz informacje z Tabeli 5. Wykaz zastawy stołowej będącej na wyposażeniu restauracji do podania obiadu.

Zapoznaj się ze Schematem nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania przystawki metodą francuską dla jednego gościa, a następnie uzupełnij *Legendę do schematu* opisując poszczególne elementy nakrycia uwzględniając zastawę wymienioną w Tabeli 5. Wykaz zastawy stołowej będącej na wyposażeniu restauracji do podania obiadu.

Tabela 1.

Normatyw surowcowy na 10 porcji przystawki

Nazwa potrawy	Nazwa surowca, półproduktu, produktu	Jednostka miary	Ilość na 10 porcji
rolada ze szczupaka	szczupak	g	1 200
	bułka pszenna czerstwa	g	150
	mleko 3,2%	ml	250
	jajo	g	100
	cebula	g	150
	masło	g	60
sos koperkowy	jogurt naturalny	g	300
	majonez	g	200
	koperek	g	80
dodatki	chleb żytni	g	600
	masło	g	100

Tabela 2.

Wykaz przeliczników jednostek zakupu wybranych surowców, półproduktów i produktów

Nazwa surowca, półproduktu, produktu	Przelicznik jednostki zakupu
jajo	1 szt. = 50 g
koperek	1 pęczek = 100 g
chleb żytni	1 szt. = 750 g

Tabela 3.

Wykaz cen jednostkowych surowców, półproduktów i produktów niezbędnych do sporządzenia deseru i napoju

Nazwa surowca, półproduktu, produktu	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto zakupu [zł]
truskawki	kg	9,00
maliny	kg	12,00
cukier	kg	3,50
żelatyna	kg	46,00
śmietanka 30%	kg	12,00
cukier puder	kg	4,00
woda niegazowana	l	1,50

Tabela 4.

Wykaz cen netto i wartości energetycznej 1 porcji potraw

Nazwa potrawy	Wielkość 1 porcji [g]	Cena netto 1 porcji [zł]	Wartość energetyczna 100 g potrawy [kcal]
Krem z buraków z groszkiem ptysiowym	200	6,00	55
Pierś z indyka gotowana sous vide	150	13,00	130
Purée ziemniaczane	200	4,00	90
Marchew glazurowana	100	3,00	65

Tabela 5.

Wykaz zastawy stołowej będącej na wyposażeniu restauracji do podania obiadu

Zastawa ceramiczna i szklana	Sztućce
Talerz do dania zasadniczego	Nóż stołowy duży
Talerz zakąskowy	Nóż stołowy średni
Talerz deserowy	Nóż do masła
Talerz do pieczywa	Nóż do steków
Talerz głęboki	Widelec stołowy duży
Bulionówka	Widelec stołowy średni
Podstawka do bulionówki	Widelec do ciasta
Goblet o poj. 450 ml	Widelec do steków
Tumbler o poj. 150 ml	Łyżka stołowa duża
Pucharek	Łyżka stołowa średnia
Podstawka do pucharka	Łyżka deserowa
Kieliszek do wina	Łyżeczka do herbaty
Szklanka ze spodkiem	Łyżeczka do kawy

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki dla 25 osób - Formularz 1,
- kalkulacja kosztu obiadu dla 25 osób - Formularz 2,
- karta oceny wartości energetycznej obiadu dla 25 osób - Formularz 3,
- zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania zupy, dania głównego, deseru i napoju wchodzących w skład obiadu dla 25 osób - Formularz 4,
- legenda do schematu.

**Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki
dla 25 osób**

Lp.	Nazwa surowca, półproduktu, produktu	Ilość na 10 porcji [g, ml]	Ilość na 25 porcji [g, ml]	Jednostka zakupu	Ilość w jednostce zakupu [kg, l, szt., pęczek]
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

Kalkulacja kosztu obiadu dla 25 osób

Kalkulacja kosztu sporządzenia deseru i napoju w cenach netto					
Lp.	Nazwa surowca, półproduktu, produktu	Jednostka miary/zakupu [kg, l]	Ilość na 25 porcji	Cena jednostkowa zakupu netto [zł]	Koszt surowca netto na 25 porcji [zł]
1.	truskawki	kg	0,75		
2.	maliny	kg	0,75		
3.	cukier	kg	0,5		
4.	żelatyna	kg	0,1		
5.	śmietanka 30%	kg	0,625		
6.	cukier puder	kg	0,1		
7.	woda niegazowana	l	10		
Razem koszt sporządzenia 25 porcji deseru i napoju w cenach netto [zł]					
Wartość marży gastronomicznej (140%) [zł]					
Razem wartość 25 porcji deseru i napoju w cenach netto [zł]					
Kalkulacja kosztu sporządzenia obiadu w cenach netto					
Lp.	Posiłek	Ilość porcji [szt.]	Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł]	Wartość posiłków netto [zł]	
1.	Przystawka	25	12,50		
2.	Zupa				
3.	Danie główne				
4.	Deser, napój		-----		
Razem koszt obiadu w cenach netto dla 25 osób [zł]					
Ustalony w zamówieniu maksymalny koszt netto obiadu dla 25 osób [zł]					
Czy obliczony koszt obiadu w cenach netto dla 25 osób spełnia wymagania zamówienia?					
TAK*			NIE*		

*właściwe podkreślić

Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł - zapis 1,00 zł; 1 zł 50 gr – 1,50 zł

Karta oceny wartości energetycznej obiadu dla 25 osób

Lp.	Nazwa potrawy, napoju	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna w 100 g potrawy [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji potrawy [kcal]
1.	Rolada ze szczupaka z sosem koperkowym, pieczywem i masłem	180	190	
2.				
3.				
4.				
5.				
6.	Galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietanką	160	135	
7.	Woda niegazowana	400	0	
Wartość energetyczna obiadu				
Norma na energię dla dorosłej osoby				
Zalecany procentowy udział energii z obiadu w pokryciu normy na energię osoby dorosłej				
Procentowy udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu normy na energię osoby dorosłej*				
Czy wartość energetyczna obiadu spełnia zalecenie żywieniowe przyjęte we wstępnym zamówieniu?				
TAK ** NIE **				

*Wynik obliczeń wartości energetycznej należy zaokrąglić i zapisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

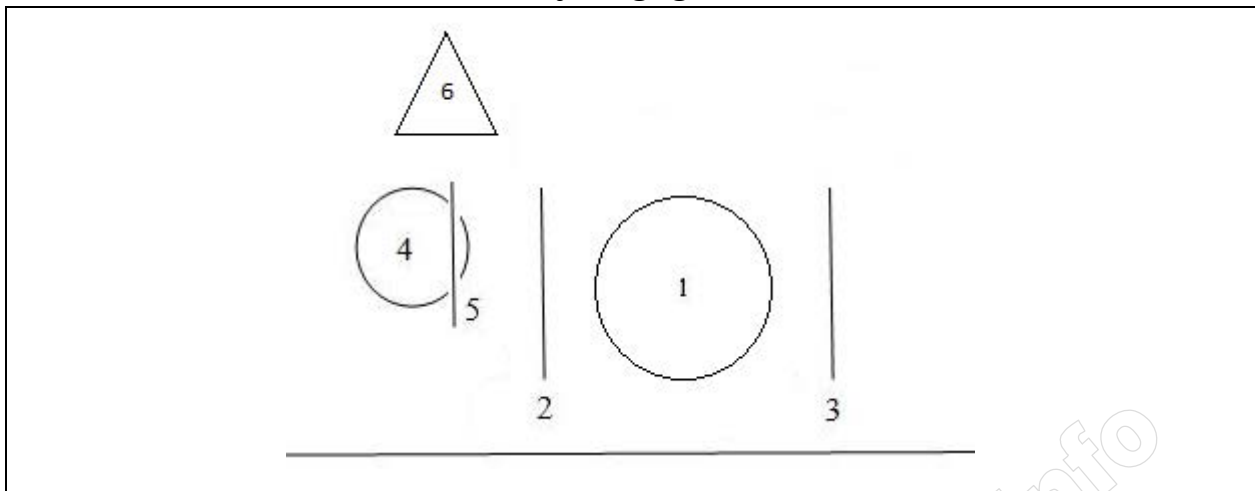
**właściwe podkreślić

Formularz 4.

Zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania zupy, dania głównego, deseru i napoju wchodzących w skład obiadu dla 25 osób

Nazwa potrawy, napoju	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
ZUPA Krem z buraków z groszkiem ptysiowym		
DANIE GŁÓWNE Filet z indyka gotowany sous vide, purée ziemniaczane, marchew glazurowana		
DESER Galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietanką		
NAPÓJ Woda niegazowana		

Schemat nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania przystawki metodą francuską dla jednego gościa



Legenda do schematu*:

1.

2.

3.

4.

5.

6. serwetka indywidualnego użytku

** Uwaga! Legendę należy uzupełnić na podstawie Tabeli 5. Wykaz zastawy stołowej do podania obiadu będącej na wyposażeniu restauracji.*