

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Symbol kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-02-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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 3 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

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad. W tym celu:

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw i napoju gorącego serwisem niemieckim oraz napoju bezalkoholowego zimnego i napojów alkoholowych serwisem francuskim pełnym, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj i wyserwuj gościom wodę mineralną niegazowaną z dzbanka lub karafki, resztę napoju pozostaw na stole dla gości,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki – bruschetty z pomidorami, mozzarellą i oliwkami,
- sporządź 2 porcje przystawki zgodnie z zamieszczoną recepturą na 1 porcję i podaj je serwisem niemieckim.

Większość surowców do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających znajdują się oliwa oraz oliwki, których potrzebną ilość odmierz i odlicz samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania napoju bezalkoholowego zimnego i przystawki.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, systemu HACCP oraz przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska, segreguj odpady.

Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do przystawki	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay	Wino wytrawne ze szczepu Chardonnay
Przystawka	Bruschetta z pomidorami, mozzarellą i oliwkami	Bruschetta z pomidorami, mozzarellą i oliwkami
Zupa	Krem z białych warzyw z truflą	Krem z dyni ze śliwkami marynowanymi w brandy
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino półwytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc	Wino półwytrawne ze szczepu Merlot
Danie główne	Kotlet z indyka Cordon bleu Ziemniaki z wody Bukiet surówek	Rolada wołowa w sosie własnym Kluski kładzione Karmelizowane buraki
Deser	Szarlotka z bitą śmietanką i musem malinowym	Ciasto Tiramisu
Napój bezalkoholowy gorący	Cappuccino	Cappuccino

Bruschetta z pomidorami, mozzarellą i oliwkami Receptura na 1 porcję	
Nazwa surowca	Ilość
Pieczycwo tostowe	1,5 kromki
Pomidor	¼ średniej szt. (ok. 50 g)
Ser mozzarella (odsączony z zalewy)	¼ kulki (ok. 30 g)
Oliwki czarne (odsączone z zalewy)	4 szt.
Oliwa extra vergine	10 ml
Bazylia świeża	2 listki
Czosnek	½ ząbka
Oregano suszone	½ płaskiej łyżeczki
Sól, pieprz	do smaku
Sposób wykonania: 1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną bazylii i czosnku. 2. Oliwę wymieszać z oregano, szczyptą soli i pieprzu, odstawić. 3. Pomidora i ser pokroić w drobną kostkę, oliwki pokroić w plastry, liście bazylii porwać na mniejsze kawałki. 4. Rozdrobnione surowce połączyć z zaprawą. 5. Pieczywo tostowe opiec w tosterze, natrzeć czosnkiem. 6. Każdy tost przekroić w poprzek na dwa trójkąty. 7. Rozdrobnione surowce połączone z zaprawą ułożyć na tostach.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje przystawki – bruschetta z pomidorami, mozzarellą i oliwkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania dwóch porcji przystawki – bruschetty z pomidorami, mozzarellą i oliwkami, przygotowania i wyserwowania wody mineralnej niegazowanej oraz podania dwóch porcji przystawki – bruschetty z pomidorami, mozzarellą i oliwkami.