

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Karta zamówienia gości**

W Tabeli 1, wpisane:

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | zakąska zimna – <i>befszyk tatarski</i> | | | | | | |
| 2 | zupa – <i>krem z pomidorów z nutą bazylii</i> | | | | | | |
| 3 | dodatek do zupy – <i>grzanki czosnkowe lub groszek ptysiowy</i> | | | | | | |
| 4 | wino do dania głównego – <i>wino white dry</i> | | | | | | |

Rezultat 2. Normatyw surowcowy na 2 porcje kremu sultańskiego

W Tabeli 2, wpisane:

| | | | | | | | |
|---|------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | śmietanka 30% tłuszczu – 200 | | | | | | |
| 2 | cukier puder – 8 | | | | | | |
| 3 | kakao w proszku – 8 | | | | | | |
| 4 | rodzynki – 20 | | | | | | |
| 5 | migdały całe – 10 | | | | | | |
| 6 | bezy – 40 | | | | | | |

Numer
stanowiska

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

Rezultat 3: Stół nakryty bielizną i zastawą stołową do zamówienia złożonego przez gości

| | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu | | | | | | |
| 2 | stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony, obrus rozłożony na prawą stronę | | | | | | |
| 3 | po lewej stronie każdego nakrycia ułożone od strony talerza: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni | | | | | | |
| 4 | po prawej stronie każdego nakrycia ułożone od strony talerza: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni | | | | | | |
| 5 | złożone serwetki płócienne ułożone pomiędzy sztućcami lub na talerzyku do pieczywa | | | | | | |
| 6 | sztućce ułożone w odległości ok. 1÷1,5 cm od krawędzi stołu | | | | | | |
| 7 | po lewej stronie nakryć ustawione talerzyki do pieczywa | | | | | | |
| 8 | na talerzykach do pieczywa brak noży do masła | | | | | | |
| 9 | kieliszki do wina białego ustawione nad nożem dużym stołowym, goblety do wody ustawione po prawej stronie kieliszka do wina | | | | | | |
| 10 | brak zastawy do napoju gorącego i cukiernicy w nakryciu | | | | | | |

Rezultat 4. Dwie porcje kremu sultanańskiego

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | naczynia do deseru czyste, bez zacieków i plam | | | | | | |
| 2 | porcje deseru o zwartej konsystencji (nie rozlewające się) | | | | | | |
| 3 | w porcjach deseru widoczne dwie warstwy kremu jasna i ciemna | | | | | | |
| 4 | rodzynki i migdały rozdrobnione połączone z połową bitej śmietanki | | | | | | |
| 5 | brak grudek kakao w ciemnej części kremu | | | | | | |
| 6 | spód naczynia wyłożony bezą | | | | | | |
| 7 | porcje deseru udekorowane bezą i bakaliami | | | | | | |
| 8 | smak zakąski charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słodki, nie za gorzki, brak zmaślenia śmietanki | | | | | | |

Numer
stanowiska

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

Przebieg 1: Nakrywanie stołu*Zdający:*

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | tacę i zastawę stołową przeniósł na/w lewej dłoni, a układał/ustawiał ją na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości | | | | | | |
| 2 | wykładanie sztućców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego dużego (do dania głównego) i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara | | | | | | |
| 3 | kieliszki do wina białego i goblety do wody przeniósł na tacy | | | | | | |
| 4 | talerze do pieczywa ustawił po lewej stronie nakrycia i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara | | | | | | |
| 5 | przeniósł talerze do pieczywa na tacy lub na dłoni wyłożonej serwetą kelnerską | | | | | | |

Przebieg 2. Sporządzanie dwóch porcji kremu sultańskiego*Zdający:*

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | umył ręce przed przystąpieniem do pracy | | | | | | |
| 2 | przeprowadził obróbkę wstępną rodzynek i migdałów | | | | | | |
| 3 | wytarował wagę przed odważeniem cukru pudru i kakao | | | | | | |
| 4 | za pomocą sita przesiał kakao | | | | | | |
| 5 | ubijał śmietankę mikserem posługując się sprzętem zgodnie z zasadami bezpieczeństwa | | | | | | |
| 6 | utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy | | | | | | |
| 7 | wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym | | | | | | |

| | | | | | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| Numer stanowiska | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Przebieg 3: Przebieg podania dwóch porcji kremu sultańskiego

Zdający:

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | przed podaniem deseru zebrał ze stołu zbędną zastawę stołową | | | | | | |
| 2 | podszedł do stołu gości z dwiema porcjami deseru ustawionymi na tacy kelnerskiej | | | | | | |
| 3 | podał dwie porcje deseru w pucharkach ustawionych na podstawce podchodząc z prawej strony gościa | | | | | | |
| 4 | ustawił pucharki na talerzykach wyłożonych serwetką | | | | | | |
| 5 | ustawił deser na środku nakryć każdego z gości | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis