



**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **T.09-01-17.01**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka -

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Numer stanowiska									
Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny									
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>									
Rezultat 1. Karta zamówienia dla dziecka									
1	Napój bezalkoholowy: sok jabłkowy								
2	Filet z kurczaka panierowanego w sezamie: ziemniaki z wody lub frytki								
3	Filet z kurczaka panierowanego w sezamie: marchewka glazurowana								
Rezultat 2. Karta zamówienia dla kobiety									
1	Sandacz duszony w sosie kurkowym: ziemniaki z wody								
2	Sandacz duszony w sosie kurkowym: surówka z kiszonej kapusty lub marchewka glazurowana								
3	Napój gorący: kawa espresso								
Rezultat 3. Stół nakryty białą bielizną stołową									
1	Stół nakryty moltonem								
2	Stół nakryty obrusem o równych zwisach, obrus położony na prawą stronę								
3	Na obrusie położony napperon								
4	Serwetki dla gości położone po lewej stronie nakrycia lub na obrusie pomiędzy sztuccami lub po prawej stronie nakrycia								

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Nakrycie stołu do zamówienia dla dziecka

1	Po prawej stronie nakrycia ułożone od zewnątrz: nóż średni i nóż stołowy duży						
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone od zewnątrz: widelec średni i widelec stołowy duży						
3	Po lewej stronie nakrycia ustawiony talerzyk do pieczywa						
4	Ostrza noży skierowane w lewą stronę						
5	Szklanka do soku ustawiona po prawej stronie nad nożami						
6	Nad nakryciem ułożona łyżka deserowa						

Rezultat 5. Nakrycie stołu do zamówienia dla kobiety

1	Po prawej stronie nakrycia ułożone od zewnątrz: nóż średni i nóż do ryby						
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone od zewnątrz: widelec średni i widelec do ryby						
3	Goblet do wody ustawiony po prawej stronie nakrycia						
4	Nad nakryciem ułożony wideleczyk do ciasta lub widelec deserowy trzonkiem skierowany w prawą stronę lub łyżka deserowa trzonkiem skierowana w prawą stronę, a pod nią widelec deserowy trzonkiem skierowany w lewą stronę						

Numer
stanowiska

Rezultat 6. Sałatka grecka – 2 porcje

1	Porwane liście sałaty ułożone na talerzu						
2	Półplastry ogórka ułożone równomiernie na liściach sałaty						
3	Kostki pomidora ułożone równomiernie na liściach sałaty						
4	Półkrążki cebuli ułożone równomiernie na liściach sałaty						
5	Sałatka z dodanymi oliwkami posypana serem feta						
6	Całość sałatki polana oliwą wymieszaną z oregano						
7	Smak sałatki charakterystyczny dla wykorzystanych surowców, nie za słony						

Przebieg 1. Sporządzenie 2 porcji sałatki greckiej

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	wymieszał oliwę z oregano						
3	umył warzywa						
4	obrał ogórek i cebulę						
5	pokroił warzywa na desce						
6	ułożył składniki sałatki tak, aby nie wystawały za brzeg talerza						
7	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, odstawiał czyste i suche naczynia na miejsce						
8	segregował odpadki na organiczne i nieorganiczne						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Podanie 2 porcji sałatki greckiej z pieczywem

Zdający:

1	podał pieczywo przed podaniem dwóch porcji przystawki						
2	podszedł do stołu z dwiema porcjami przystawki						
3	podał przystawkę w pierwszej kolejności dziecku						
4	podał przystawki z prawej strony gości						
5	ustawił przystawki na środku nakrycia między sztućcami						
6	podał przystawki na talerzach zakąskowych						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis