

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

**T.10-01-20.06-SG**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2020**

**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **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 11 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

Opracuj dokumentację zgodnie ze złożonym przez Pana Jerzego Martyniaka zamówieniem zorganizowania uroczystej kolacji zasiadanej.

### Zamówienie

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zleceniodawca                                        | Jerzy Martyniak, ul. Matejki 3/7, 61-429 Poznań                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Zleceniobiorca                                       | <i>Restauracja Zielona</i><br>Adam Suchy, ul. Czajkowskiego 4, 61-546 Poznań                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Data przyjęcia zamówienia                            | 25.05.2020 r.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Data realizacji usługi gastronomicznej               | 26.06.2020 r. (piątek)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Przedmiot zamówienia                                 | zorganizowanie uroczystej kolacji zasiadanej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Liczba uczestników                                   | 6 osób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Czas trwania kolacji                                 | 17:00 ÷ 20:00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Uczestnicy kolacji                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– solenizant Hubert Martyniak z żoną Marią Martyniak,</li> <li>– córka solenizanta Joanna Galus z mężem Franciszkiem Galusem,</li> <li>– syn solenizanta Jerzy Martyniak z żoną Anną Martyniak.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Menu                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– aperitif: Kir Royale,</li> <li>– zakąska zimna - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– dodatek do zakąski zimnej: tost ziołowy,</li> <li>– zupa: krem z dyni z pomarańczą i ostrą papryką,</li> <li>– dodatek do zupy - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– danie zasadnicze: polędwica wołowa z sosem borowikowym, kluski półfrancuskie,</li> <li>– dodatek witaminowy do dania zasadniczego - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– napój alkoholowy do dania zasadniczego w ilości 150 ml - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– deser: podany na gorąco, bez dodatku czekolady - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– napój bezalkoholowy zimny: woda mineralna z limonką i miętą w ilości 200 ml,</li> <li>– napoje bezalkoholowe gorące: kawa oraz herbata z dodatkami.</li> </ul> |
| Sposób podania potraw i napojów                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– aperitif nalewany przez obsługę na rozpoczęcie kolacji o godzinie 17:00,</li> <li>– zakąska zimna, danie zasadnicze podane serwisem francuskim typu A,</li> <li>– dodatki do dań i zupa podana serwisem niemieckim,</li> <li>– wino do dania głównego podane serwisem francuskim typu A,</li> <li>– napoje zimne podane serwisem rosyjskim,</li> <li>– deser podany serwisem angielskim.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rodzaj stołów i sposób usadzenia uczestników kolacji | <ul style="list-style-type: none"> <li>– stół ustawiony w kształcie litery I,</li> <li>– uczestnicy kolacji usadzeni po obu stronach stołu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Usługi i ustalenia dodatkowe                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– rezerwacja stołu dla 6 osób,</li> <li>– rezerwacja 3 miejsc parkingowych,</li> <li>– kolorystyka białej stołowej utrzymana w tonacji białej-zielonej,</li> <li>– dekoracja stołu świeżą niską kompozycją kwiatową z białych róż,</li> <li>– okolicznościowy bukiet kwiatów dla solenizanta,</li> <li>– degustacji wina dokona solenizant.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Warunki świadczenia usług                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– koszt konsumpcji na 1 uczestnika nie może przekroczyć kwoty 140,00 zł,</li> <li>– całkowity koszt zamówienia nie może przekroczyć kwoty 1 000,00 zł,</li> <li>– data podpisania umowy 1 czerwca 2020 r.,</li> <li>– zaliczka w kwocie 100,00 zł całkowitego kosztu organizacji przyjęcia, płatna w formie przelewu w terminie 7 dni od podpisania umowy,</li> <li>– rabat 15% na usługi dodatkowe,</li> <li>– rozliczenie kosztów usługi w formie gotówkowej po zakończeniu kolacji.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |

Zaproponuj menu uroczystej kolacji z okazji urodzin solenizanta oraz sporządź kalkulację kosztów konsumpcji na podstawie złożonego zamówienia i danych zawartych w Tabeli 1. *Oferta menu Restauracji Zielona*. Propozycję menu zapisz w Formularzu 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby*. Sporządź na Formularzu 2. *Kalkulację całkowitego kosztu zamówienia* korzystając z informacji zawartych w zamówieniu, Tabeli 2. *Cennik usług dodatkowych Restauracji Zielona* oraz Formularzu 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby*.

Zapoznaj się z *Planem usadzenia uczestników kolacji przy stole*, a następnie opracuj *Harmonogram kolejności obsługi uczestników kolacji przy podawaniu potraw i serwowaniu wina*, wypełniając Formularz 3.

Opracuj na Formularzu 4. *Harmonogram obsługi uczestników kolacji*, uwzględniając kolejność podawania potraw i napojów, godziny i sposób serwowania oraz stronę obsługi gościa. Do wypełnienia Formularza 4. wykorzystaj informacje zawarte w Formularzu 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby* oraz zamówieniu.

Sporządź na Formularzu 5. *Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów dla 6 osób bez uwzględniania deseru*, zaplanowanych na uroczystą kolację.

Sporządź na Formularzu 6. *Wykaz wyposażenia wózka kelnerskiego niezbędnego do podania deseru serwisem angielskim*.

Wszystkie informacje oraz formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Tabela 1.

Oferta menu *Restauracji Zielona*

| Grupa potraw i napojów      | Nazwa potrawy, napoju                                                                        | Wielkość 1 porcji | Cena 1 porcji [zł] |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Zakąski zimne               | Filet z kurczaka z pomarańczą                                                                | 150 g             | 8,00               |
|                             | Polędwica wędzona z oliwkami i kozim serem                                                   | 100 g             | 14,00              |
|                             | Salatka z dorsza wędzonego z roszponką, oliwkami i czosnkiem marynowanym                     | 100 g             | 8,00               |
|                             | Schab z musem dyniowym                                                                       | 80 g              | 6,00               |
|                             | Pieczarki nadziewane kremem borowikowym                                                      | 80 g              | 12,00              |
| Zakąski gorące              | Grillowany łosoś na grzance                                                                  | 80 g              | 11,00              |
|                             | Sola duszona w warzywach                                                                     | 100 g             | 12,00              |
|                             | Skrzydełka z sosem czosnkowym                                                                | 100 g             | 10,00              |
|                             | Flaki jarskie                                                                                | 100 g             | 8,00               |
|                             | Pasztet w cieście francuskim                                                                 | 80 g              | 9,00               |
| Zupy                        | Krem z pomidorów                                                                             | 150 ml            | 9,00               |
|                             | Rosół z makaronem                                                                            | 200 ml            | 8,00               |
|                             | Zupa neapolitańska                                                                           | 200 ml            | 12,00              |
|                             | Krem z dyni z pomarańczą i ostrą papryką                                                     | 150 ml            | 9,00               |
|                             | Zapiekana zupa cebulowa                                                                      | 150 ml            | 10,00              |
| Dodatki do zup              | Paluchy z ciasta kruchego z kminkiem                                                         | 50 g              | 3,00               |
|                             | Groszek ptysiowy                                                                             | 30 g              | 2,00               |
|                             | Grzanki ziołowe                                                                              | 30 g              | 2,00               |
|                             | Paszteciki z mięsem                                                                          | 40 g              | 4,00               |
| Dania zasadnicze            | Polędwica wołowa z sosem borowikowym, kluski półfrancuskie                                   | 280 g             | 28,00              |
|                             | Sandacz pieczony ze szpinakiem, talarki ziemniaczane                                         | 220 g             | 28,00              |
|                             | Filet z kurczaka gotowany z ziołami prowansalskimi z sosem pomidorowo-śmietanowym, ryż biały | 320 g             | 25,00              |
|                             | Stek wołowy w sosie z zielonego pieprzu, pieczone ziemniaki z rozmarynem                     | 420 g             | 55,00              |
| Dodatki do dań zasadniczych | Mieszanka sałat z dresingiem musztardowym                                                    | 100 g             | 9,00               |
|                             | Marchew gotowana w sosie pomarańczowym                                                       | 120 g             | 10,00              |
|                             | Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem                                                         | 100 g             | 9,00               |
|                             | Gruszki w occie                                                                              | 100 g             | 8,00               |
|                             | Pory duszone z pomidorami                                                                    | 120 g             | 8,00               |
| Desery                      | Filetowana pomarańcza ze śmietanowym musem waniliowym                                        | 140 g             | 18,00              |
|                             | Sorbet truskawkowy                                                                           | 150 g             | 15,00              |
|                             | Krem z białej i gorzkiej czekolady                                                           | 150 g             | 20,00              |
|                             | Naleśniki Suzette z sosem pomarańczowym                                                      | 160 g             | 24,00              |
|                             | Tarta wiśniowa z sosem czekoladowym                                                          | 120 g             | 14,00              |
| Napoje alkoholowe           | Martini Asti                                                                                 | 80 ml             | 10,00              |
|                             | Cabernet sauvignon sec                                                                       | 150 ml            | 13,00              |
|                             | Chardonnay sec                                                                               | 150 ml            | 13,00              |
|                             | Riesling dry                                                                                 | 150 ml            | 13,00              |
|                             | Pellegrini Dolce Marsala                                                                     | 150 ml            | 13,00              |
|                             | Kir Royale (champagne z dodatkiem likieru cassis)                                            | 150 ml            | 16,00              |
| Napoje bezalkoholowe zimne  | Sok jabłkowy                                                                                 | 200 ml            | 8,00               |
|                             | Sok pomarańczowy                                                                             | 200 ml            | 8,00               |
|                             | Woda źródlana z limonką i miętą                                                              | 200 ml            | 6,00               |
|                             | Woda mineralna z limonką i miętą                                                             | 200 ml            | 6,00               |
| Napoje bezalkoholowe gorące | Kawa z dodatkiem śmietanki i cukru                                                           | 150 ml            | 11,00              |
|                             | Herbata z dodatkiem cytryny i cukru                                                          | 150 ml            | 9,00               |

**Cennik usług dodatkowych Restauracji Zielona**

| <b>Lp.</b> | <b>Rodzaj usługi</b>                                       | <b>Jednostka</b>    | <b>Cena za usługę [zł]</b> |
|------------|------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| 1.         | DJ                                                         | 1 godzina           | 50,00                      |
| 2.         | Zespół muzyczny                                            | 1 godzina           | 80,00                      |
| 3.         | Pokaz barmański                                            | opłata jednorazowa  | 500,00                     |
| 4.         | Dekoracja sali                                             | opłata jednorazowa  | 1500,00                    |
| 5.         | Okolicznościowy bukiet kwiatów                             | 1sztuka             | 70,00                      |
| 6.         | Parking                                                    | 1miejsce parkingowe | 4,00                       |
| 7.         | Fotograf                                                   | 1 godzina           | 40,00                      |
| 8.         | Stołowa niska kompozycja kwiatowa z żywych białych frezji  | 1sztuka             | 50,00                      |
| 9.         | Stołowa niska kompozycja kwiatowa z żywych białych róż     | 1sztuka             | 60,00                      |
| 10.        | Stołowa wysoka kompozycja kwiatowa z żywych białych frezji | 1sztuka             | 80,00                      |
| 11.        | Stołowa wysoka kompozycja kwiatowa z żywych białych róż    | 1sztuka             | 90,00                      |
| 12.        | Rezerwacja stołu do 6 osób                                 | 1 sztuka            | 18,00                      |
| 13.        | Rezerwacja stołu powyżej 6 osób                            | 1 sztuka            | 30,00                      |

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:**

- menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby – Formularz 1.,
- kalkulacja całkowitego kosztu zamówienia – Formularz 2.,
- harmonogram kolejności obsługi uczestników kolacji przy podawaniu potraw i serwowaniu wina – Formularz 3.,
- harmonogram obsługi uczestników kolacji – Formularz 4.,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów dla 6 osób bez uwzględniania deseru – Formularz 5.,
- wykaz wyposażenia wózka kelnerskiego niezbędnego do podania deseru serwisem angielskim – Formularz 6.

## Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby

| Grupa potraw i napojów                                | Nazwa potrawy i napoju | Wielkość porcji | Cena 1 porcji [zł] |
|-------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|--------------------|
| Aperitif                                              |                        |                 |                    |
| Zakąska zimna                                         |                        |                 |                    |
| Dodatek do zakąski zimnej                             | Tost ziołowy           | 40 g            | 2,00               |
| Zupa                                                  |                        |                 |                    |
| Dodatek do zupy                                       |                        |                 |                    |
| Danie zasadnicze                                      |                        |                 |                    |
| Dodatek witaminowy do dania zasadniczego              |                        |                 |                    |
| Napój alkoholowy do dania zasadniczego                |                        |                 |                    |
| Deser                                                 |                        |                 |                    |
| Napój bezalkoholowy zimny                             |                        |                 |                    |
| Napoje bezalkoholowe gorące                           |                        |                 |                    |
|                                                       |                        |                 |                    |
| Razem koszt konsumpcji na 1 osobę [zł]                |                        |                 |                    |
| Razem koszt konsumpcji dla 6 uczestników kolacji [zł] |                        |                 |                    |

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

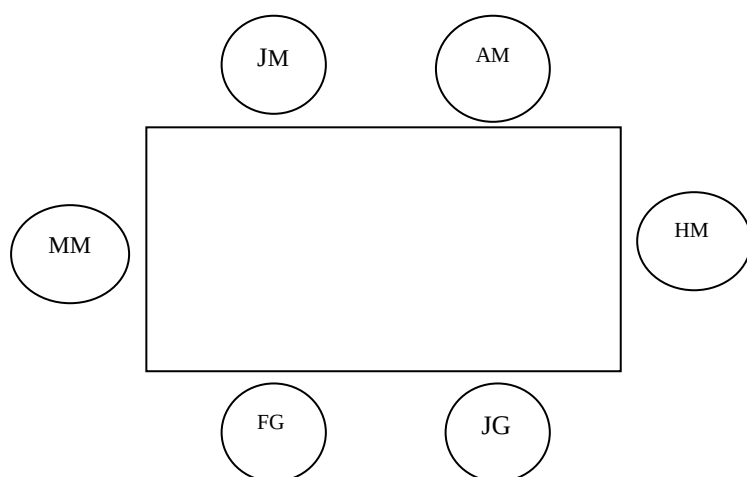
## Kalkulacja całkowitego kosztu zamówienia

| Lp.                                                                | Nazwa usługi dodatkowej | Ilość | Cena jednostkowa [zł] | Koszt usługi [zł] |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|-------------------|
|                                                                    |                         |       |                       |                   |
|                                                                    |                         |       |                       |                   |
|                                                                    |                         |       |                       |                   |
|                                                                    |                         |       |                       |                   |
|                                                                    |                         |       |                       |                   |
|                                                                    |                         |       |                       |                   |
| Razem koszt usług dodatkowych                                      |                         |       |                       |                   |
| Kwota rabatu 15% na usługi dodatkowe                               |                         |       |                       |                   |
| Całkowity koszt usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu          |                         |       |                       |                   |
| Razem koszt konsumpcji dla 6 uczestników kolacji                   |                         |       |                       |                   |
| Razem koszt konsumpcji i usług dodatkowych z uwzględnieniem rabatu |                         |       |                       |                   |
| Kwota zaliczki do wpłacenia 7 dni po podpisaniu umowy              |                         |       |                       |                   |
| Kwota do zapłaty z uwzględnieniem wpłaconej zaliczki               |                         |       |                       |                   |

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

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

### Plan usadzenia uczestników kolacji przy stole



#### Legenda:

HM - Hubert Martyniak (solenizant)

MM - Maria Martyniak

JG - Joanna Galus

FG - Franciszek Galus

AM - Anna Martyniak

JM - Jerzy Martyniak

### Formularz 3.

#### Harmonogram kolejności obsługi uczestników kolacji przy podawaniu potraw i serwowaniu wina

Przeanalizuj Plan usadzenia uczestników kolacji przy stole, a następnie uzupełnij tabelę zapisując odpowiednio cyframi od 1 do 6 kolejność obsługi gości przy stole.

Przy serwisie wina przez pierwszą osobę rozumie się osobę obsługiwaną po ocenie wina przez solenizanta.

| Uczestnik kolacji     | Kolejność obsługi   |                    |
|-----------------------|---------------------|--------------------|
|                       | przy podaniu potraw | przy serwisie wina |
| HM - Hubert Martyniak |                     |                    |
| MM - Maria Martyniak  |                     |                    |
| JG - Joanna Galus     |                     |                    |
| FG - Franciszek Galus |                     |                    |
| AM - Anna Martyniak   |                     |                    |
| JM - Jerzy Martyniak  |                     |                    |



## Harmonogram obsługi uczestników kolacji

[illegible]

**Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów  
dla 6 osób bez uwzględniania deseru**

| <b>Zastawa stołowa</b>           | <b>Liczba<br/>[szt.]</b> | <b>Zastawa stołowa</b>       | <b>Liczba<br/>[szt.]</b> |
|----------------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|
| talerz płaski Ø 17 cm            |                          | kieliszek do wina czerwonego |                          |
| talerz płaski Ø 19 cm            |                          | kieliszek do winiaku         |                          |
| talerz płaski Ø 28 cm            |                          | kieliszek do likieru         |                          |
| talerz głęboki                   |                          | kieliszek typu „flet”        |                          |
| podstavek pod filiżankę          |                          | szklanica Collinsowa         |                          |
| filiżanka do zupy z podstawką    |                          | szklanka old fashion         |                          |
| bulionówka do zupy z podstawką   |                          | karafka do wody              |                          |
| salaterka                        |                          | widelec stołowy duży         |                          |
| rawierka                         |                          | widelec stołowy zakąskowy    |                          |
| półmisek okrągły                 |                          | widelec do ryb               |                          |
| półmisek owalny                  |                          | widelczyk do ciasta          |                          |
| salaterka wieloporcyjowa         |                          | nóż stołowy duży             |                          |
| waza                             |                          | nóż stołowy zakąskowy        |                          |
| gerydon                          |                          | nóż do ryb                   |                          |
| flaczarka z podstawką            |                          | łyżka stołowa duża           |                          |
| kokilka                          |                          | łyżka stołowa średnia        |                          |
| kokotka                          |                          | łyżeczka do herbaty/kawy     |                          |
| sosjerka z podstawką             |                          | łyżeczka do cukru            |                          |
| dzbanek do śmietanki poj. 30 ml  |                          | łyżka do sosu                |                          |
| dzbanek do śmietanki poj. 150 ml |                          | łyżka wazowa                 |                          |
| filiżanka do kawy                |                          | sztućce serwisowe            |                          |
| filiżanka do herbaty             |                          | cukiernica                   |                          |
| goblet do wody                   |                          | menaż                        |                          |
| kieliszek do wina białego        |                          | tace kelnerskie              |                          |

**Wykaz wyposażenia wózka kelnerskiego niezbędnego do podania deseru  
serwisem angielskim**

*Zaznacz symbolem X tylko te elementy zastawy stołowej i sprzętu, które należy wykorzystać zgodnie  
z zamówieniem*

| <b>Sprzęt/zastawa stołowa</b>                            | <b>Zaznacz<br/>X</b> |
|----------------------------------------------------------|----------------------|
| stół o wymiarach 80 x 60 cm                              |                      |
| wózek kelnerski                                          |                      |
| mata silikonowa zabezpieczająca blat                     |                      |
| bielizna stołowa – serweta kelnerska                     |                      |
| podgrzewacz gastronomiczny kamienny                      |                      |
| kuchenka jednopalnikowa przenośna do serwisu specjalnego |                      |
| rondel Ø 20 cm                                           |                      |
| garnek Ø 20 cm                                           |                      |
| patelnia emaliowana Ø 28 cm                              |                      |
| patelnia stalowa Ø 28 cm                                 |                      |
| łyżka wazowa                                             |                      |
| sosjerka                                                 |                      |
| półmisek                                                 |                      |
| salaterka                                                |                      |
| sztućce serwisowe                                        |                      |
| łopatka do tortu                                         |                      |
| szczypce do lodu                                         |                      |
| talerz płaski Ø 21 cm                                    |                      |
| talerz płaski Ø 15 cm                                    |                      |
| salaterka wieloporcjowa                                  |                      |
| patera                                                   |                      |
| nóż i widelec deserowy                                   |                      |
| łyżeczka deserowa                                        |                      |