

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **TG.10-01-20.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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

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 kobiety <i>W Tabeli 1, wpisane:</i>							
1	zakąska gorąca – Szparagi zapiekane pod beszamelem						
2	dodatki do zakąski gorącej – Pieczywo, masło						
3	danie główne – Kotlety sojowe z grzybami leśnymi i talarkami ziemniaczanymi						
4	napój alkoholowy do dania głównego – Wino czerwone wytrawne						
Rezultat 2. Karta zamówienia mężczyzny <i>W Tabeli 1, wpisane:</i>							
1	zakąska gorąca – Szczupak smażony na maśle klarowanym						
2	dodatki do zakąski gorącej – Pieczywo, masło						
3	zupa – Krem borowikowy z chrustem z pora						
4	danie główne – Rolada wieprzowa w sosie pieprzowym z brukselką i kluskami kładzionymi						
5	napój alkoholowy do dania głównego – wino czerwone wytrawne						

Numer stanowiska						

Rezultat 3. Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu KOBIECY

W Tabeli 2, wpisane:

1	Napój bezalkoholowy zimny lub woda mineralna niegazowana						
2	Dodatki do zakąski zimnej i zakąski gorącej lub pieczywo, masło						
3	Zakąska zimna lub Carpaccio z buraków ćwikłowych						
4	Zakąska gorąca lub szparagi zapiekane pod beszamelem						
5	Napój alkoholowy do dania głównego lub wino czerwone wytrawne						
6	Danie główne lub kotlety sojowe z grzybami leśnymi i talarkami ziemniaczanymi						

Rezultat 4. Karta kolejności serwowania potraw, dodatków i napojów w zamówieniu MĘŻCZYZNY

W Tabeli 2, wpisane:

1	Napój bezalkoholowy zimny lub woda mineralna niegazowana						
2	Dodatek do zakąski zimnej i zakąski gorącej lub pieczywo pszenne						
3	Zakąska zimna lub Carpaccio z buraków ćwikłowych						
4	Zakąska gorąca lub szczupak smażony na maśle klarowanym						
5	Zupa lub krem borowikowy z chrustem z pora						
6	Napój alkoholowy do dania głównego lub wino czerwone wytrawne						
7	Danie główne lub rolada wieprzowa w sosie pieprzowym z brukselką i kluskami kładzionymi						

Rezultat 5: Stół nakryty białą 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	forma złożenia serwetek płóciennych taka sama w nakryciu kobiety i mężczyzny, serwetki ułożone pomiędzy sztućcami lub na talerzu do pieczywa						
4	po prawej stronie nakrycia kobiety ułożone wyłącznie od środka: nóż stołowy duży, dwa noże stołowe średnie						
5	po lewej stronie nakrycia kobiety ułożone wyłącznie od środka: widelec stołowy duży, dwa widelce stołowe średnie						
6	po prawej stronie nakrycia mężczyzny ułożone wyłącznie od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż do ryb, nóż stołowy średni						
7	po lewej stronie nakrycia mężczyzny ułożone wyłącznie od środka: widelec stołowy duży, widelec do ryb, widelec stołowy średni						
8	po lewej stronie nakryć ustawiony talerz do pieczywa Ø17 cm z nożem do masła						
9	kieliszki do wina ustawione nad nożem stołowym dużym, goblety ustawione po prawej stronie kieliszka do wina						
10	sztućce ułożone w odległości ok. 1,5 cm od krawędzi stołu						

Numer
stanowiska

Rezultat 6. Dwie porcje Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami

Uwaga! Nie degustować.

1	krawędzie talerzy z wyporcjowanymi Carpaccio z buraków ćwikłowych są czyste, bez zacieków i plam						
2	liście sałaty rukoli nie są mokre, nie wystają poza krawędzie talerzy						
3	plastry buraka ułożone są na sałacie rukoli						
4	plastry buraka polane dressingiem						
5	pomidory suszone i ser feta ułożone na plastrach buraka polanego dresingiem						
6	każda porcja zakąski udekorowana						
7	dekoracja – liście sałaty rukoli						
8	kromki chleba przekrojone na pół						
9	masło ułożone na talerzu z czystymi krawędziami bez plam						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	wykładanie sztucców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego dużego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara						
4	kieliszki do wina i goblety do wody przenosił na tacy						
5	talerze do pieczywa z nożami do masła ustawił po lewej stronie każdego z nakryć i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara						
6	przenosił sztucce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Sporządzenie dwóch porcji Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	umył i osuszył sałatę rukolę,						
3	obrał buraki i pokroił je w cienkie plastry						
4	pokroił w paski suszone pomidory						
5	pokroił w kostkę ser feta						
6	połączył wszystkie składniki dressing i wymieszał na jednolitą emulsję						
7	wykorzystał wszystkie składniki podane w normatywie surowcowym						
8	przestrzegał procedur i zasad bhp podczas sporządzania zakąski zimnej, utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco ręce, naczynia						
9	wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Przebieg podania dwóch porcji Carpaccio z buraków ćwikłowych z dodatkami

Zdający:

1	podał wieloporcjowo pieczywo i masło przed podaniem zakąski zimnej						
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami zakąski trzymając talerze w lewej dłoni lub z talerzami ustawionymi na tacy kelnerskiej						
3	podał dwie porcje zakąski podchodząc z prawej strony gościa						
4	ustawił zakąski na środku nakryć, pomiędzy sztuccami każdego z gości						
5	podał zakąskę w pierwszej kolejności kobiecie						
6	podał zakąski na talerzach o średnicy 21 cm lub 26 cm						
7	pieczywo podał w koszyku wyłożonym serwetą płócienną						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis