

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.11-01-21.01-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2021**

**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **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 10 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 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 niezbędną do realizacji, złożonego przez Pawła Gałęckiego, zamówienia na zorganizowanie ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego.

Prace nad dokumentacją obejmują:

- opracowanie menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji,
- sporządzenie kalkulacji kosztów zamówienia,
- opracowanie wykazu zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego, niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego,
- wykonanie na schemacie sali restauracyjnej szkicu ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego,
- opracowanie harmonogramu obsługi gości przez kelnerów.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w arkuszu w materiałach restauracji:

1. Zamówienie
2. Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji *Zamkowa* – *Tabela 1*.
3. Cennik usług dodatkowych restauracji *Zamkowa* – *Tabela 2*.
4. Wyposażenie restauracji *Zamkowa* – *Tabela 3*.

Dokumentację opracuj na formularzach ponumerowanych od 1 do 5, które znajdują się w arkuszu w części pt. „**Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia**”

### Zamówienie

Zleceniodawca	Paweł Gałęcki, ul. Krokusowa 25, 95-200 Pabianice	
Zleceniobiorca	Restauracja <i>Zamkowa</i> , Karol Popłowski, ul. Lipowa 6, 95-054 Ksawerów	
Data przyjęcia zamówienia	11.01.2021 r.	
Data realizacji usługi gastronomicznej	15.05.2021 r. (sobota)	
Przedmiot zamówienia	zorganizowania ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego	
Czas trwania uroczystości	Ceremonia ślubna	16:00÷16:30
	Przyjęcie weselne w formie zasiadanej	17:00÷22:00
Liczba uczestników	42 osoby	
Menu przyjęcia weselnego	<ul style="list-style-type: none"><li>– napój alkoholowy na toast - <i>dobiera kelner</i>,</li><li>– zupa czysta z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>,</li><li>– zakąski zimne z dodatkami, w tym: 2 rodzaje z ryb, 2 rodzaje z drobiu, 2 rodzaje z mięsa zwierząt rzeźnych - <i>dobiera kelner</i>,</li><li>– dodatki do zakąsek zimnych: pieczywo, masło,</li><li>– danie gorące I - potrawa z ryby morskiej z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>,</li><li>– danie gorące II - potrawa z wołowiny z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>,</li><li>– napoje alkoholowe do dania gorącego I i II - <i>dobiera kelner</i>,</li><li>– deser: mus cytrynowy z sosem waniliowym,</li><li>– pozostałe desery: kruche babeczki z owocami, sernik wiedeński, świeże owoce,</li><li>– napoje bezalkoholowe gorące: kawa, herbata z dodatkami cukier, mleko, cytryna,</li><li>– napoje bezalkoholowe zimne: woda mineralna niegazowana, sok pomarańczowy.</li></ul>	

Sposób podawania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toast o godzinie 16:40,</li> <li>- zupa podana o godzinie 17:00 serwowana z wazy,</li> <li>- danie gorące I serwowane z półmisek przez kelnerów,</li> <li>- napoje alkoholowe serwowane przez kelnerów z butelki,</li> <li>- deser mus cytrynowy z sosem waniliowym podany jednoporcjowo,</li> <li>- zakąski oraz pozostałe desery podane serwisem rosyjskim o godzinie 18:00,</li> <li>- tort weselny podany z zastosowaniem serwisu angielskiego o godzinie 19:30,</li> <li>- danie gorące II podane o godzinie 20:30 jednoporcjowo,</li> <li>- napoje zimne bezalkoholowe ustawione w dzbankach na stołach od początku przyjęcia.</li> </ul>
Rodzaj stołów i sposób usadzenia gości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stół ustawiony w kształcie litery T,</li> <li>- miejsca dla młodej pary i świadków z osobami towarzyszącymi wyznaczone przy zewnętrznej głównej części stołu,</li> <li>- miejsca dla pozostałych gości przy dłuższej części stołu.</li> </ul>
Warunki organizacji ceremonii ślubnej	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ślub zorganizowany w oranżerii restauracji,</li> <li>- altanka udekorowana świeżymi kwiatami,</li> <li>- droga do altany wyłożona czerwonym dywanem,</li> <li>- krzesła z białymi pokrowcami dla młodej pary i świadków ustawione w altanie, a krzesła dla pozostałych gości ustawione w dwóch rzędach,</li> <li>- oprawa muzyczna,</li> <li>- nagłośnienie.</li> </ul>
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tort weselny z cukierni „Helena”,</li> <li>- DJ w godzinach 17:00÷22:00,</li> <li>- kamerzysta w godzinach 16:00÷21:00,</li> <li>- drink bar z napojami alkoholowymi w godzinach 19:00÷22:00.</li> </ul>
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koszt konsumpcji na 42 uczestników nie może przekroczyć kwoty 8 250,00 zł,</li> <li>- całkowity koszt organizacji ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego nie może przekroczyć kwoty 14 250,00 zł,</li> <li>- data podpisania umowy i wpłaty zaliczki 26.01.2021 r.,</li> <li>- zaliczka stanowi 20% całkowitego kosztu organizacji uroczystości, płatna w dniu podpisania umowy,</li> <li>- rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówkowej po zakończeniu uroczystości w dniu 15.05.2021 r.</li> </ul>

**Tabela 1. Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji *Zamkowa***

<b>Grupa potraw/napojów</b>	<b>Nazwa potraw/napojów</b>	<b>Wielkość 1 porcji</b>	<b>Cena 1 porcji [zł]</b>
<b>Zupy</b>	Rosół z makaronem	350 g	10,00
	Krem z cukinii	200 g	8,00
	Zupa cebulowa z zapiekany serem i grzankami	200 g	8,00
<b>Dania gorące</b>	Polędwica wieprzowa marynowana z puree ziemniaczanym i brokułami	350 g	26,00
	Pieczony filet z łososia, z duszonym bobem w sosie śmietanowym i kluskami kładzionymi	350 g	30,00
	Sum pieczony z sosem koperkowym, młode ziemniaki, szparagi	350 g	31,00
	Dorada grillowana z pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami	350 g	28,00
	Rolada wołowa z boczkiem wędzonym, ziemniaki drażone, glazurowane buraczki	350 g	24,00
<b>Zakąski zimne z dodatkami</b>	Roladki z sandacza z kwiatem brokułu	50 g	6,00
	Tatar z pstrąga w ogórku marynowanym	50 g	6,00
	Jaja garniowane na sałatce jarzynowej	50 g	6,00
	Sałatka caprese	50 g	6,00
	Kaczka rolowana z rodzynkami	50 g	7,00
	Tymbaliki drobiowe z warzywami	50 g	7,00
	Schab pieczony ze śliwką kalifornijską	50 g	8,00
	Szynka dojrzewająca z melonem	50 g	8,00
	Pieczycwo	bez limitu	0,00
	Masło	bez limitu	0,00
<b>Desery</b>	Mus cytrynowy z sosem waniliowym	1 porcja	8,00
	Krucze babeczki z owocami	1 porcja	4,00
	Sernik wiedeński	1 porcja	5,00
	Świeże owoce	1 porcja	10,00
<b>Napoje alkoholowe</b>	Prosecco Treviso extra dry	100 ml	15,00
	Martini dry	100 ml	10,00
	Riesling dry	100 ml	10,00
	Merlot sec	100 ml	10,00
<b>Napoje bezalkoholowe zimne</b>	Woda mineralna niegazowana	200 ml	6,00
	Sok pomarańczowy	200 ml	6,00
<b>Napoje bezalkoholowe gorące</b>	Kawa z dodatkiem mleka i cukru	200 ml	6,00
	Herbata z dodatkiem cytryny i cukru	200 ml	6,00

**Tabela 2. Cennik usług dodatkowych restauracji Zamkowa**

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena [zł]
1.	Przygotowanie oranżerii z ustawieniem krzeseł	1 osoba	7,00
2.	Dekoracja kwiatowa altany	opłata jednorazowa	500,00
3.	Czerwony dywan	opłata jednorazowa	250,00
4.	Oprawa muzyczna ceremonii ślubnej	opłata jednorazowa	1 000,00
5.	Nagłośnienie oranżerii	opłata jednorazowa	150,00
6.	Pokaz fajerwerków	opłata jednorazowa	500,00
7.	DJ	1 godzina	100,00
8.	Kamerzysta	1 godzina	150,00
9.	Animator zabaw dla dzieci	1 godzina	100,00
10.	Pokój zabaw dla dzieci	opłata jednorazowa	150,00
11.	Drink bar z napojami alkoholowymi	1 osoba	50,00
12.	Fontanna z czekoladą i owocami	opłata jednorazowa	500,00
13.	Tort weselny z cukierni „Helena” dla 40 osób	1 sztuka	350,00
14.	Tort weselny z cukierni „Helena” dla 50 osób	1 sztuka	450,00

**Tabela 3. Wyposażenie restauracji Zamkowa**

Sztućce	Zastawa ceramiczna/porcelanowa
Łyżki stołowe duże	Talerze głębokie o pojemności 350 ml z talerzami płaskimi
Łyżki stołowe średnie	Bulionówki o pojemności 200 ml z podstawkami
Łyżki małe	Filiżanki do zupy 150 ml z podstawkami
Widelce stołowe duże	Talerze płaskie Ø 17
Widelce stołowe średnie	Talerze płaskie Ø 19
Widelce do ryb	Talerze płaskie Ø 28
Widelce małe	Półmiski wieloporcyjne
Noże stołowe duże	Salaterki duże
Noże stołowe średnie	Wazy
Noże do ryb	Filiżanki do herbaty z podstawkami
Noże do masła	Filiżanki do kawy z podstawkami
Noże do tortu	Cukiernice
Sztućce serwisowe	Mleczniki
Widelec serwisowy	<b>Zastawa szklana</b>
Łyżki wazowe	Kieliszki do wina musującego
Łopatki do tortu	Kieliszki do wina czerwonego
Szczypce do ciasta	Kieliszki do wina białego
<b>Sprzęt dodatkowy/pomocniczy</b>	Kieliszki do likieru
Koszyki do pieczywa	Goblety
Warnik 10 l	Tumblery 200 ml
Podgrzewacz do potraw	Dzbanki o pojemności 1,5 l
Wózek do flambrowania	Pucharki z podstawkami
Wózek kelnerski	Etażerki

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

**Ocenić będą 6 rezultatów:**

- menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji – Formularz 1,
- kalkulacja kosztów zamówienia – Formularz 2,
- wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego – Formularz 3,
- szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego – Formularz 4,
- harmonogram obsługi gości przez kelnerów – Formularz 5.

**Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia**

**Formularz 1. Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji**

<b>Grupa potraw/napojów</b>	<b>Nazwa potrawy/napoju/dodatku</b>	<b>Cena 1 porcji [zł]</b>
<b>Napój alkoholowy na toast</b>		
<b>Zupa</b>		
<b>Danie gorące I</b>		
<b>Napój alkoholowy do dania gorącego I</b>		
<b>Deser</b>	Mus cytrynowy z sosem waniliowym	
<b>Napoje bezalkoholowe zimne</b>		
<b>Zakąski zimne z dodatkami</b>		
	Pieczyno	0,00
	Masło	0,00
<b>Pozostałe desery</b>		
<b>Danie gorące II</b>		
<b>Napój alkoholowy do dania gorącego II</b>		
<b>Napoje bezalkoholowe gorące</b>	Kawa z dodatkiem śmietanki i cukru	6,00
	Herbata z dodatkiem cytryny i cukru	6,00
<b>Razem koszt konsumpcji na 1 osobę</b>		
<b>Koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego</b>		

*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)**

**Formularz 2. Kalkulacja kosztów zamówienia**

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
<b>Kalkulacja kosztów organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii</b>				
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
<b>Razem koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii</b>				
<b>Kalkulacja kosztów usług dodatkowych</b>				
1.				
2.				
3.				
4.				
<b>Razem koszt usług dodatkowych</b>				
<b>Razem koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii i usług dodatkowych</b>				
<b>Koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego</b>				
<b>Całkowity koszt zamówienia</b> (koszty organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii, usług dodatkowych konsumpcji)				
<b>Kwota zaliczki 20% do wpłacenia w dniu podpisania umowy</b>				
<b>Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki</b>				

*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.*

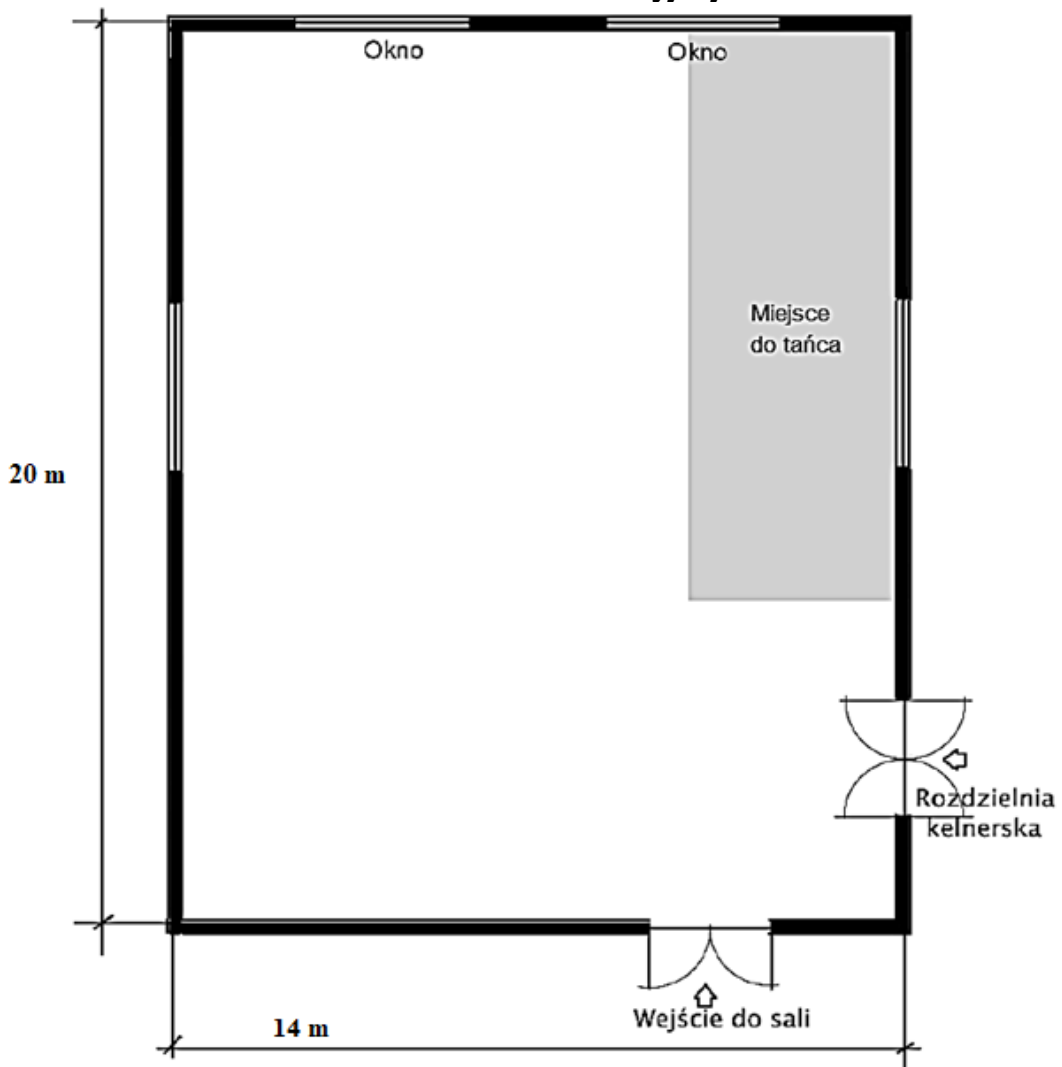
**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**



**Formularz 3. Wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego**

Potrawa/napój	Zastawa stołowa

**Formularz 4. Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego**  
**Schemat sali restauracyjnej**



Przyjmij oznaczenia miejsc siedzących przy stole:

**MP** – młoda para

**Ś+T** – świadek z osobą towarzyszącą

**X** – pozostali uczestnicy przyjęcia

**Formularz 5. Harmonogram obsługi gości przez kelnerów**

<b>Lp.</b>	<b>Godziny od - do</b>	<b>Czynność wykonywana przez kelnera</b>	<b>Rodzaj serwisu</b>