

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2021**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
 do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
 Oznaczenie arkusza: **TG.10-01-21.01-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, prześlij 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


Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

**Rezultat 1: Menu Gościa 1.**

w formularzu 1. są wpisane:

1	danie gorące: jajecznica z pieczarkami i szynką						
2	dodatek do dania: pieczywo, masło						
3	deser: surówka z melona i truskawek						
4	napój gorący: herbata z miodem i cytryną						
5	napój zimny: woda mineralna						

**Rezultat 2: Menu Gościa 2.**

w formularzu 2 są, wpisane:

1	danie gorące: jajecznica z pieczarkami i szynką						
2	dodatek do dania: pieczywo, masło						
3	danie zimne: roladki z łososia wędzonego						
4	deser: placek drożdżowy z kruszonką						
5	napój gorący: espresso						
6	napój zimny: sok pomarańczowy						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Stół nakryty białą stołową**

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	stół nakryty obrusem						
3	obrusek rozłożony równo z jednakowej długości zwisami z każdej strony						
4	obrusek rozłożony na prawą stronę						
5	stół nakryty napperonem						
6	serwetki indywidualnego użytku złożone takim samym sposobem						
7	serwetki indywidualnego użytku ułożone po lewej stronie nakrycia na talerzu do pieczywa lub pomiędzy sztuczkami						

**Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 1.**

1	po lewej stronie nakrycia ułożony widelec stołowy średni						
2	po prawej stronie nakrycia ułożony nóż stołowy średni						
3	nóż stołowy średni skierowany ostrzem w lewą stronę						
4	nad nakryciem ułożone widelec deserowy i łyżka deserowa						
5	łyżka deserowa ułożona nad widelcem deserowym						
6	trzonek łyżki deserowej skierowany w prawą stronę, widelca deserowego w lewą stronę						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła						
8	nad nożem stołowym średnim ustawiony goblet						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 5: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 2.**

1	po lewej stronie nakrycia ułożone dwa widelce stołowe średnie						
2	po prawej stronie nakrycia ułożone dwa noże stołowe średnie						
3	noże stołowe średnie skierowane ostrzem w lewą stronę						
4	nad nakryciem ułożony widelec do ciasta lub widelec deserowy						
5	trzonek widelca do ciasta skierowany w prawą stronę						
6	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła						
7	nad nożem stołowym średnim ustawiony tumbler						

**Rezultat 6: Dwie porcje jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami**

1	pieczarki rozdrobnione na cienkie półplastry						
2	szynka pokrojona w kostkę						
3	jajecznica nieprzypalona, niesurowa						
4	jajecznica posypana rozdrobnionym szczypiorem						
5	jajecznica doprawiona, nie za słona, nie za pieprzna						
6	porcje jajecznicy porównywalnej wielkości						
7	jajecznica podana na talerzu zakąskowym						
8	składniki jajecznicy nie wystają na brzeg talerza						

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 sztućców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego średniego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara						
4	goblet i tumbler 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 sztućce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej						

**Przebieg 2: Sporządzanie dwóch porcji jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami**

*Zdający:*

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	przeprowadził obróbkę wstępną brudną pieczarek i szczypioru						
3	rozdrabniał pieczarki i szczypior na zielonej desce						
4	kroił pieczywo przy użyciu noża do pieczywa na białej desce						
5	smażył jajecznice na patelni						
6	porządkował na bieżąco stanowisko pracy						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 3: Podanie dwóch porcji jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami**

Zdający:

1	podał wieloporcyjowo pieczywo i masło przed podaniem dania gorącego						
2	pieczywo podał w koszyku wyłożonym serwetą płócienną						
3	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami dania gorącego trzymając talerze w lewej dłoni lub z talerzami ustawionymi na tacy kelnerskiej						
4	podał dwie porcje dania gorącego podchodząc z prawej strony gościa						
5	ustawił dania gorące na środku nakryć, pomiędzy sztucami każdego z gości						
6	podał danie gorące na talerzach zakąskowych						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*