

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-01-21.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2021

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia, na obiad, przyjętego przez kelnera. W tym celu:

- dobierz gościom dodatki do przystawki zimnej, zupy, dania głównego oraz wino musujące na aperitif i do dania głównego,
- wykonaj nakrycie stołu białą bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Kobiety* i *Mężczyzny*,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - sałatki z sosem winegret,
- przygotuj wybrane dodatki do wieloporcyjowego podania,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym w obecności gościa i podaj je metodą niemiecką.

Surowce niezbędne do wykonania przystawki są odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarni. Dodatki do przystawki pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania przystawki zimnej.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Tabela 1. Zamówienia przyjęte od gości

Zamówienie Gości		
Menu obiadu	<i>Kobieta</i>	<i>Mężczyzna</i>
Aperitif	kieliszek wina	kieliszek wina
Przystawka zimna	sałatka z sosem winegret	sałatka z sosem winegret
Zupa	barszcz czerwony zabieleny	krem z zielonego groszku
Danie główne	pieczony fileć z łososia	zrazy wołowe
Deser	sorbet z limonki	sernik z sosem malinowym
Napój gorący	espresso	espresso
Napój bezalkoholowy	woda mineralna niegazowana	woda mineralna niegazowana

Tabela 2. Fragment Karta menu

Dodatki	
pieczywo pszenne	kasza jęczmienna rozklejona
pumpernikiel	kasza gryczana gotowana na sypko
masło	ziemniaki drążone
sos tatarski	cebulki marynowane
grzanki	pieczarki marynowane
kluski domowe	buraki zasmażane
diablotki z sezamem	kapusta zasmażana
jajo ugotowane na twardo	szparagi z wody

Tabela 3. Fragment Karty win i wódek

Wina i wódki	
Wina musujące, białe	sec demi sec doux
Wina białe	wytrawne półsłodkie słodkie
Wina czerwone	wytrawne półsłodkie słodkie
Wódki	czysta gin whisky

Tabela 4. Receptura na 2 porcje sałatki z sosem winegret

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Salata lodowa	1/6 główki	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw. 2. Pomidora, paprykę i ogórka pokroić w grubą kostkę, sałatę porwać a cebulę rozdrobnić w piórka. 3. Sporządzić sos.
Pomidor	150 g	
Ogórek świeży	50 g	
Czerwona cebula	50 g	
Czerwona papryka	50 g	
Sos		
Olej słonecznikowy	40 ml	
Cytryna	1/2 szt.	
Sól, pieprz biały mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- karta zamówienia *Kobiety*,
- karta zamówienia *Mężczyzny*,
- stół nakryty białą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki - sałatki z sosem winegret z dodatkami,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania dwóch porcji sałatki z sosem winegret, podania dwóch porcji sałatki z sosem winegret z dodatkami.

Karta zamówienia *Kobiety*

Zamówione potrawy/napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje
Aperitif	-----	
Sałatka z sosem winegret		woda mineralna niegazowana
Barszcz czerwony zabieleny		-----
Pieczony filet z łososia		
Sorbet z limonki	-----	espresso

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Zamówione potrawy/napoje	Proponowane dodatki	Proponowane napoje
Aperitif	-----	
Sałatka z sosem winegret		woda mineralna niegazowana
Krem z zielonego groszku		-----
Zrazy wołowe		
Sernik z sosem malinowym	-----	espresso