

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-03-21.06-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 przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony 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 napoje alkoholowe do przyjętego zamówienia,
- wykonaj nakrycie stołu białą 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 caprese,
- 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 chłodziarce. 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>
Przystawka zimna z dodatkami	sałatka caprese, pieczywo, masło	sałatka caprese, pieczywo, masło
Zupa	chłodnik litewski z jajem	krem z porów z grzankami
Danie główne z dodatkami	pieczony filet z piersi kaczek, ziemniaki z wody, buraki grillowane	wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, fasola szparagowa z wody
Deser	sernik z rodzynkami	szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
Napój bezalkoholowy	woda mineralna niegazowana, espresso	woda mineralna niegazowana, espresso

Tabela 2. Fragment Karty win i wódek

Nazwa alkoholu	Rodzaj alkoholu
Wina białe	Semi dry, semi sweet, sweet
Wina czerwone	Semi dry, semi sweet, sweet
Wina musujące	Sweet
Wódki	Starka, brandy
Likiery	Cointreau, Melon, Bailey`s

Tabela 3. Receptura na 2 porcje sałatki caprese

Normatyw surowcowy na 2 porcje		Sposób wykonania sałatki caprese
Pomidor	1 szt.	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. 2. Pomidora i mozzarellę pokroić na plastry. 3. Sporządzić sos. 4. Przygotować surowce do dekoracji.
Mozzarella	1 szt.	
Sos		
Ocet balsamiczny	10 ml	
Oliwa	20 ml	
Sól	do smaku	
Dekoracja		
Świeża bazylia	1/12 pęczka	
Pieprz czarny 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 caprese z dodatkami,

oraz

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

Karta zamówienia *Kobiety*

Zamówione potrawy i napoje		Proponowane napoje
Przystawka zimna z dodatkami	Salatka caprese, pieczywo, masło	
Zupa	Chłodnik litewski z jajem	
Danie główne z dodatkami	Pieczony filet z piersi kacznej, ziemniaki z wody, buraki grillowane	
Deser	Sernik z rodzynkami	Espresso
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	-----

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Zamówione potrawy i napoje		Proponowane napoje
Przystawka zimna z dodatkami	Salatka caprese, pieczywo, masło	
Zupa	Krem z porów z grzankami	
Danie główne z dodatkami	Wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, fasola szparagowa z wody	
Deser	Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi	Espresso
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	-----

