

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **AG**

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL
i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.11-01-21.06-AG

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 19 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 nie 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 Marię Kowalską, zamówienia na zorganizowanie przyjęcia weselnego. W tym celu sporządź:

- menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji potraw, wypełniając formularz 1,
- kalkulację kosztów całkowitych przyjęcia weselnego, wypełniając formularz 2,
- szkic ustawienia stołów z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia na schemacie sali restauracyjnej,
- harmonogram obsługi przyjęcia przez kelnerów, wypełniając formularz 3,
- ilościowy wykaz zastawy szklanej do konsumpcji napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych, wypełniając formularz 4
- wykaz zastawy stołowej do konsumpcji i podania potraw oraz napojów gorących, wypełniając formularz 5.

Do opracowania dokumentów wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu i tabelach oznaczonych od 1 do 4. Wszystkie formularze niezbędne do opracowania dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie

Zleceniodawca	Maria Kowalska, ul. Dębowa 5, 87 - 100 Toruń
Zleceniobiorca	Restauracja Hotelu <i>Filmar</i> , Jan Kuchciński, ul. Grudziądzka 15, 87-100 Toruń
Data przyjęcia zamówienia	03.03.2021 r.
Data realizacji zamówienia	19-20 czerwca 2021 r. (sobota - niedziela) w godzinach 18:00÷05:00
Przedmiot zamówienia	organizacja przyjęcia weselnego w formie zasiadanej
Liczba uczestników	100 osób, w tym 10 dzieci w wieku 14-16 lat
Menu przyjęcia weselnego	– wino musujące na toast, – danie gorące I – potrawa z drobiu z dodatkami warzywnymi – <i>dobiera zleceniobiorca</i>, – przystawki zimne z dodatkami, w tym: 3 rodzaje z ryb, 2 rodzaje z drobiu, 2 rodzaje jarskie, 1 z mięsa wołowego – <i>dobiera zleceniobiorca</i>, – przystawka gorąca z wołowiny z dodatkami – <i>dobiera zleceniobiorca</i>, – zupa – rosół z makaronem, – danie gorące II – potrawa z cielęciny z dodatkami warzywnymi – <i>dobiera zleceniobiorca</i>, – danie gorące III – potrawa z wołowiny – <i>dobiera zleceniobiorca</i>, – napoje alkoholowe: wino musujące 14 butelek, wino białe wytrawne 30 butelek, wino czerwone wytrawne 30 butelek, – deser - lody Melba, – napoje bezalkoholowe gorące: kawa i herbata z dodatkami podane wieloporcyjowo na bufecie, – napoje bezalkoholowe zimne: woda mineralna niegazowana, sok w trzech różnych smakach, – bufet z ciastem (4 rodzaje), – tort weselny trzypiętrowy owocowy, – stół wiejski z wyrobami tradycyjnymi.
Kolejność i sposób podawania potraw i napojów	– toast winem musującym o godzinie 18:00, – zupa podana metodą niemiecką, – danie gorące I podane metodą rosyjską, – deser podany metodą niemiecką,

	– przystawki zimne podane wieloporcyjowo bezpośrednio po obiedzie, – dodatki do przystawek podane wieloporcyjowo, – przystawka gorąca podana o godzinie 03:00 metodą niemiecką, – danie gorące II podane o godzinie 22:00 wieloporcyjowo – danie gorące III podane o godzinie 01:00 wieloporcyjowo – napoje alkoholowe serwowane przez kelnerów z butelki na życzenie gości do każdego dania gorącego – napoje bezalkoholowe zimne ustawione w dzbankach na stołach od początku przyjęcia, – tort weselny podany serwisem angielskim o godzinie 23:00, – napoje bezalkoholowe gorące, ciasta dostępne na bufecie przez cały czas trwania przyjęcia, – stół wiejski dostępny przez cały czas trwania przyjęcia.
Rodzaj stołów i sposób usadzenia gości	– stół prostokątny dla młodej pary, świadków z osobami towarzyszącymi i rodziców, – stoły okrągłe dla gości 10-osobowe.
Usługi dodatkowe	– dekoracja sali świeżymi kwiatami w kolorze białym i różowym, – fotobudka w godzinach 21:00÷23:00, – rezerwacja 5 pokoi 2-osobowych, – rzutnik i ekran do projekcji krótkiego filmu – niespodzianki dla rodziców pary młodej o godzinie 00:30.
Warunki świadczenia usług	– bufet z ciastem i napojami gorącymi – usługa gratis od firmy dla stałego klienta, – całkowity koszt konsumpcji potraw na 1 uczestnika nie może przekroczyć kwoty 270,00 zł, – całkowity koszt zamówienia nie może przekroczyć kwoty 38 000,00 zł, – data podpisania umowy i wpłaty zaliczki 22.03.2021 r., – zaliczka stanowi 20% całkowitego kosztu organizacji przyjęcia, płatna w dniu podpisania umowy, – rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówkowej po zakończeniu uroczystości w dniu 20.06.2021 r.

Tabela 1. Oferta potraw w restauracji hotelu *Filmar* (fragment)

Grupa potraw	Nazwa potrawy	Wielkość 1 porcji [g]	Cena 1 porcji [zł]
Przystawki zimne	Łosoś wędzony z musem ziołowym	100	12,00
	Tymbaliki z pstrąga	100	10,00
	Indyk w sosie śmietanowym z kurkami	100	11,00
	Terrina z ryb słodkowodnych	100	12,00
	Tatar z łososia z ricottą i czarnym kawiozem	100	13,00
	Pasztet z sarny z grzybami	100	10,00
	Rolada z gęsi z musem jabłkowym	100	14,00
	Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą	100	14,00
	Schab w maladze	100	12,00
	Bukiet sałat z wędzonym serem	100	11,00
	Szparagi zawijane w szynce	100	8,00
	Salatka ze świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami	100	8,00
Przystawki gorące	Boeuf Strogonow z polędwicy wołowej	100	12,00
	Żeberka w sosie barbecue	100	12,00
	Filet z sandacza zawijany w boczku	100	15,00
	Szaszłyk drobiowy	100	13,00
	Gęś z pieczonymi warzywami	100	12,00
Dodatki do przystawek	Pieczywo i masło wliczone w cenę potraw – dowolna ilość		
Zupy	Krem z pieczarek z grzankami ziołowymi	200	11,00
	Krem ze szparagów	200	11,00
	Cebulowa z grzanką serową	350	12,00
	Rosół z makaronem	350	10,00
Dania zasadnicze	Kotlet de volaille	100	35,00
	Pieczeń z karkówki w sosie jabłkowym	150	28,00
	Cielęcina w kremowym sosie grzybowym	100	32,00

	Sztufada z boczkiem wędzonym i czosnkiem	100	34,00
	Poławdziczki wieprzowe marynowane w kolendrze	100	25,00
	Dziczyzna w sosie jałowcowym z rozmarynem	150	35,00
Dodatki skrobiowe	Ziemniaki z wody	150	6,00
	Ziemniaki pieczone w ziołach	150	6,00
	Frytki	100	6,00
	Kasza gryczana	150	6,00
Dodatki warzywne	Surówka z kapusty pekińskiej	100	7,00
	Warzywa gotowane na parze	100	7,00
	Salatka z buraczków i papryki konserwowej	100	7,00
	Kulki buraczane w miodzie	100	8,00
Desery	Lody Melba	100	13,00
	Mus truskawkowy z pistacjami	100	16,00

Tabela 2. Cennik napojów alkoholowych i bezalkoholowych restauracji hotelu *Filmar* (fragment)

Grupa napojów	Nazwa napojów	Ilość	Cena [zł]
Napoje alkoholowe	Wino musujące	0,75 l/1 butelka	80,00
	Wódka Bols	0,5 l/1 butelka	60,00
	Wódka Sobieski	0,5 l/1 butelka	60,00
	Wino białe wytrawne	0,75 l/1 butelka	40,00
	Wino czerwone wytrawne	0,75 l/1 butelka	40,00
Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna niegazowana	Bez limitu spożycia na całą imprezę	30,00/osoba
	Sok pomarańczowy		
	Sok jabłkowy		
	Sok wiśniowy		
	Pepsi-Cola		
	7 Up		
	Mirinda		

Tabela 3. Atrakcje kulinarne oferowane przez restaurację hotelu *Filmar*

Lp.	Rodzaj atrakcji	Jednostka miary	Cena [zł]
1.	Tort weselny na 50 osób	1 sztuka	400,00
2.	Tort weselny trzy piętrowy na 100 osób	1 sztuka	600,00
3.	Płonący udziec wieprzowy z dodatkami	1 sztuka	800,00
4.	Stół wiejski na 100 osób	opłata jednorazowa	1 500,00
5.	Stół wiejski na 50 osób	opłata jednorazowa	800,00
6.	Przekąski typu <i>finger food</i> na 100 osób	opłata jednorazowa	1 500,00

Tabela 4. Cennik usług dodatkowych oferowanych przez restaurację hotelu *Filmar*

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena za usługę
1.	Dekoracja sali świeżymi kwiatami w kolorze białym i różowym	opłata jednorazowa	500,00
2.	Dekoracja sali świeżymi kwiatami w kolorze białym i czerwonym	opłata jednorazowa	500,00
3.	Pokaz fajerwerków	opłata jednorazowa	500,00
4.	Taniec w chmurach (chmury z wytwornicy dymu)	opłata jednorazowa	300,00
5.	Tuba z konfetti	opłata jednorazowa	50,00
6.	Przygotowanie mini upominków dla gości	1 sztuka	20,00
7.	Fotograf	1 godzina	300,00
8.	Fotobudka	1 godzina	300,00
9.	Zespół muzyczny	opłata jednorazowa	2 000,00
10.	DJ	1 godzina	100,00
11.	Pokój 1- osobowy	doba	200,00
12.	Pokój 2 - osobowy	doba	170,00
13.	Rzutnik i ekran	1 godzina	gratis

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji potraw,
- kalkulacja kosztów całkowitych przyjęcia weselnego,
- szkic ustawienia stołów z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia na schemacie sali restauracyjnej,
- harmonogram obsługi przyjęcia,
- ilościowy wykaz zastawy szklanej do konsumpcji napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych,
- wykaz zastawy stołowej do konsumpcji i podania potraw oraz napojów gorących.

Formularz 1.**Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji potraw**
(sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Tabeli 1.)

Grupa potraw	Nazwa potrawy	Wielkość 1 porcji [g]	Cena 1 porcji [zł]
Przystawki zimne	Tatar z łososia z ricottą i czarnym kawiozem	100	13,00
	Terrina z ryb słodkowodnych	100	12,00
	Łosoś wędzony z musem ziołowym	100	12,00
	Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą	100	14,00
Przystawka gorąca			
Dodatki do przystawek	Pieczyno i masło	X	00,00
Zupa			
Danie gorące I z dodatkami			
	Frytki	100	6,00
Danie gorące II z dodatkami			
	Ziemniaki z wody	150	6,00

Danie gorące III z dodatkami			
	Ziemniaki pieczone w ziołach	150	6,00
	Salatka z buraczków i papryki konserwowej	100	7,00
Deser			
Razem koszt konsumpcji potraw na 1 osobę			
Koszt konsumpcji potraw dla 100 uczestników przyjęcia weselnego			

Formularz 2.**Kalkulacja kosztów całkowitych przyjęcia weselnego***(sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Tabeli 2, Tabeli 3 i Tabeli 4.)*

Kalkulacja usługi żywieniowej				
Potrawa/napój/usługa		Cena [zł]	Ilość [szt.]	Wartość* [zł]
Atrakcje kulinarne				
Razem koszt atrakcji kulinarnych				
Napoje alkoholowe	Wino musujące			
	Wino białe wytrawne			
	Wino czerwone wytrawne			
Napoje bezalkoholowe	Pakiet napojów bezalkoholowych			
Razem koszt napojów				
Razem koszt konsumpcji potraw i napojów oraz atrakcji kulinarnych dla 100 osób				
Kalkulacja usług dodatkowych				
Usługi dodatkowe				

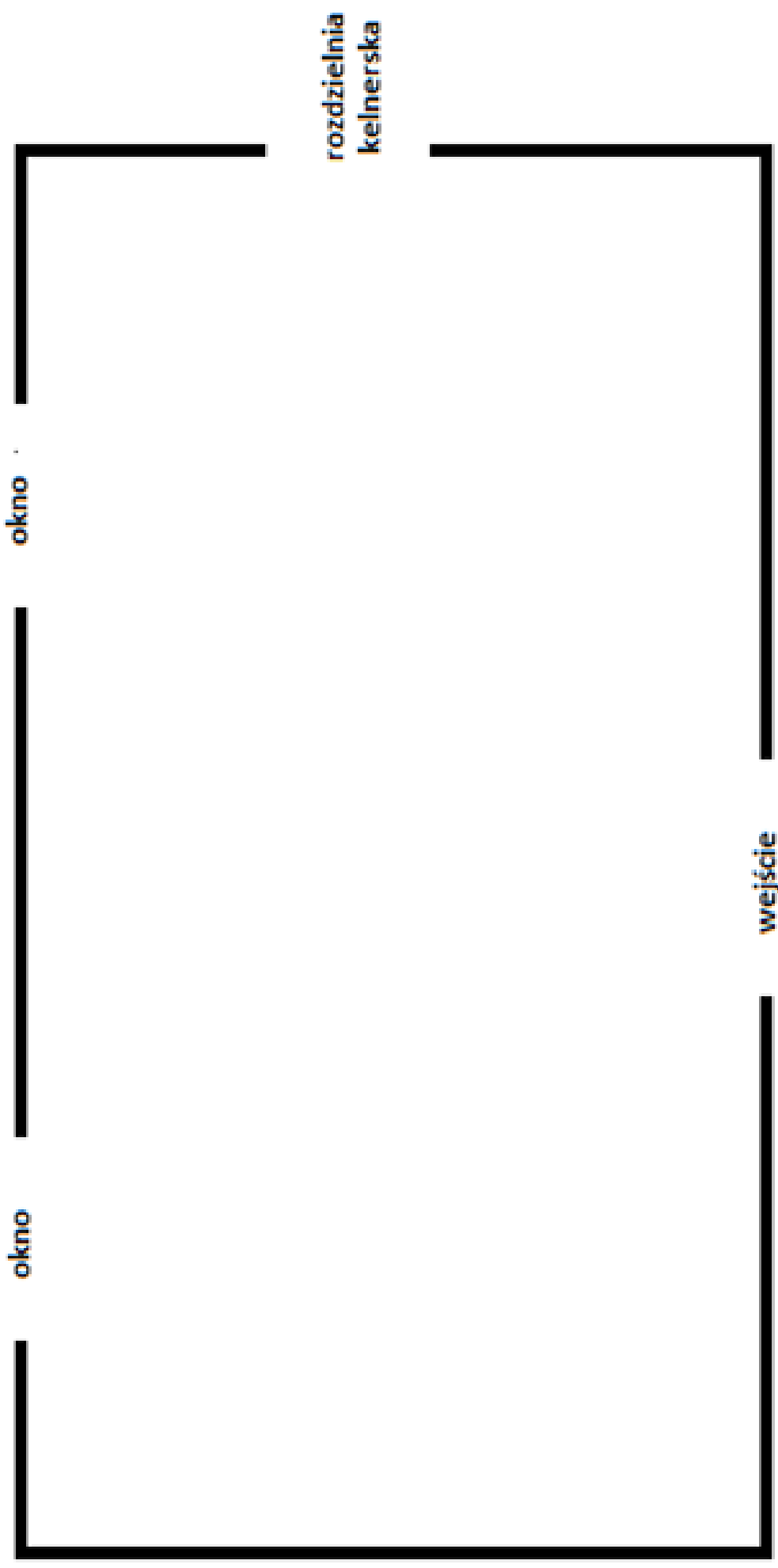
Razem koszt usług dodatkowych	
Całkowity koszt usługi gastronomicznej dla 100 osób	
Kwota zaliczki 20% do wpłacenia po podpisaniu umowy	
Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki	

** wyniki obliczeń należy zaokrąglić do drugiego miejsca po przecinku*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Szkic ustawienia stołów z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia na schemacie sali restauracyjnej

(sporządź na podstawie Zamówienia; miejsce usadzenia gości honorowych oznacz zgodnie z legendą)



Legenda:

PM – Państwo Młodzi,

SW – świadkowie z osobami towarzyszącymi,

RP – rodzice Panny Młodej,

RM – rodzice Pana Młodego.

Formularz 3.

Harmonogram obsługi przyjęcia

(sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Formularza 1.)

Lp.	Godzina/inne określenie czasu obsługi (np. przed, po)	Potrawa/napój	Metoda podania

Formularz 4.

Wykaz ilościowy zastawy szklanej do konsumpcji napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych

(sporządź na podstawie Zamówienia)

Zastawa szklana	Liczba [szt.]
Goblety do wody	
Kieliszki do wina białego	
Kieliszki do wina czerwonego	
Szklanki do napojów zimnych	
Kieliszki do wina musującego	

Formularz 5.

Wykaz zastawy stołowej do konsumpcji i podania potraw oraz napojów gorących

(sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Formularza 1.)

Uwaga!

Wybór zastawy spośród wymienionej potwierdź wpisując symbol X odpowiednio w kolumnie.

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Zastawa ceramiczna	Wybór	Zastawa metalowa	Wybór
Talerze do dania zasadniczego		Noże stołowe duże	
Talerze zakąskowe		Widelce stołowe duże	
Talerze deserowe		Łyżki stołowe duże	
Talerze do pieczywa		Noże stołowe średnie	
Bulionówki z podstawkami		Widelce stołowe średnie	
Talerze głębokie na talerzu płaskim		Łyżki stołowe średnie	
Filiżanki do zupy z podstawkami		Noże do ryb	
Kokilki z podstawkami		Widelce do ryb	
Półmiski		Sztućce serwisowe	
Salaterki		Łyżki deserowe	
Filiżanki do kawy		Widelce do ciast	
Filiżanki do herbaty		Widelce deserowe	
Filiżanki do espresso		Łyżeczki do kawy	
Podstawki do filiżanek		Łyżeczki do herbaty	

Cukiernice		Łyżeczki do cukru	
Wazy		Noże do masła	
Sosjerki		Noże do tortu	
Dzbanki do kawy		Łopatki do tortu	
Dzbanki do herbaty		Noże do kawioru	
Dzbanuszki do mleka		Widelce do ostryg	