

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.11**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.11-SG-21.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylił i błędnie zaznaczył odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

	B	C	
---	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Działalność produkcyjna zakładu gastronomicznego obejmuje

- A. wytwarzanie potraw i napojów.
- B. świadczenie usług cateringowych.
- C. obsługę gości w miejscu sprzedaży.
- D. sprzedaż potraw i napojów na wynos.

Zadanie 2.

Który bar oferuje proste przekąski przygotowywane w obecności gościa?

- A. Snack bar.
- B. Lobby bar.
- C. Coktajl bar.
- D. Aperitif bar.

Zadanie 3.

Która placówka gastronomiczna działa w sektorze publicznym i korzysta z subwencji państwowych?

- A. Pub.
- B. Stołówka.
- C. Kawiarnia.
- D. Restauracja.

Zadanie 4.

Jednakowa oferta oraz podobna polityka cen, dystrybucji i promocji charakteryzuje bary

- A. mleczne.
- B. sieciowe.
- C. uniwersalne.
- D. przekąskowe.

Zadanie 5.

Której przystawki **nie należy** serwować podczas uroczystego obiadu, jeśli w menu **nie przewidziano** przystawek gorących?

- A. Rolady z indyka w galarecie.
- B. Tatar z sandacza z oliwą ziołową.
- C. Terriny z cielęciny z kaparami i suszonymi pomidorami.
- D. Pikantnych pierożków z wołowiną w sosie myśliwskim.

Zadanie 6.

Planując menu na przyjęcie dyplomatyczne należy przede wszystkim wziąć pod uwagę

- A. skład chemiczny i kaloryczności potraw.
- B. umiejętności zawodowe personelu.
- C. kolorystykę Sali bankietowej.
- D. sposób ustawienia stołów.

Zadanie 7.

Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, drobne przekąski zimne i gorące, owoce należy zaplanować na przyjęcie

- A. mieszane.
- B. bufetowe.
- C. zasiadane.
- D. koktajlowe.

Zadanie 8.

Który pracownik restauracji powinien przyjąć zamówienie na organizację przyjęcia imieninowego w domu solenizanta?

- A. Kelner.
- B. Kucharz.
- C. Szef kuchni.
- D. Kierownik restauracji.

Zadanie 9.

Do przekąsek typu *finger food* należą

- A. zupy.
- B. pasty.
- C. sałatki.
- D. tartinki.

Zadanie 10.

Opracowując ofertę gastronomiczną organizacji bankietu, należy wziąć pod uwagę możliwości finansowe oraz preferencje

- A. zleceniobiorcy.
- B. zleceniodawcy.
- C. personelu zakładu.
- D. zaproszonych gości.

Zadanie 11.

Który instrument promocji zastosowano, wysyłając pocztą elektroniczną do różnych odbiorców informację o korzystnych zmianach wprowadzonych w karcie menu restauracji?

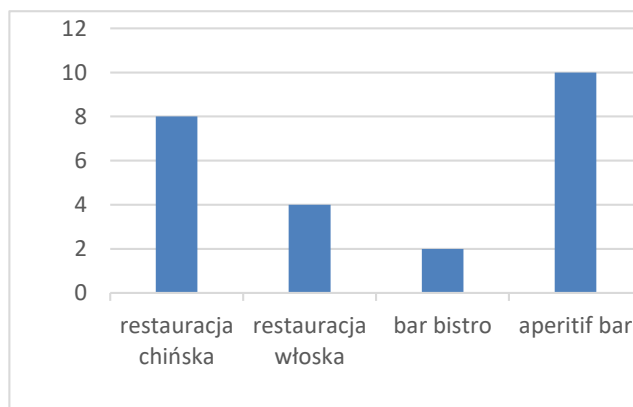
- A. Reklamę.
- B. Public relations.
- C. Sprzedaż osobistą.
- D. Promocję bezpośrednią.

Zadanie 12.

Który zakład gastronomiczny powinien otworzyć przedsiębiorca po dokonaniu analizy przedstawionych wyników badań lokalnego rynku?

- A. Bar bistro.
- B. Aperitif bar.
- C. Restaurację włoską.
- D. Restaurację chińską.

Liczba zakładów gastronomicznych na lokalnym rynku.



Zadanie 13.

Który kanał informacji powinien wykorzystać właściciel restauracji w celu poinformowania rodziców o wprowadzeniu do karty menu oferty dań dla dzieci?

- A. Stronę internetową.
- B. Telewizję publiczną.
- C. Radio ogólnokrajowe.
- D. Prasę gastronomiczną.

Zadanie 14.

Rozdzielnia kelnerska to pomieszczenie w zakładzie gastronomicznym znajdujące się w dziale

- A. handlowym.
- B. produkcyjnym.
- C. magazynowym.
- D. ekspedycyjnym.

Zadanie 15.

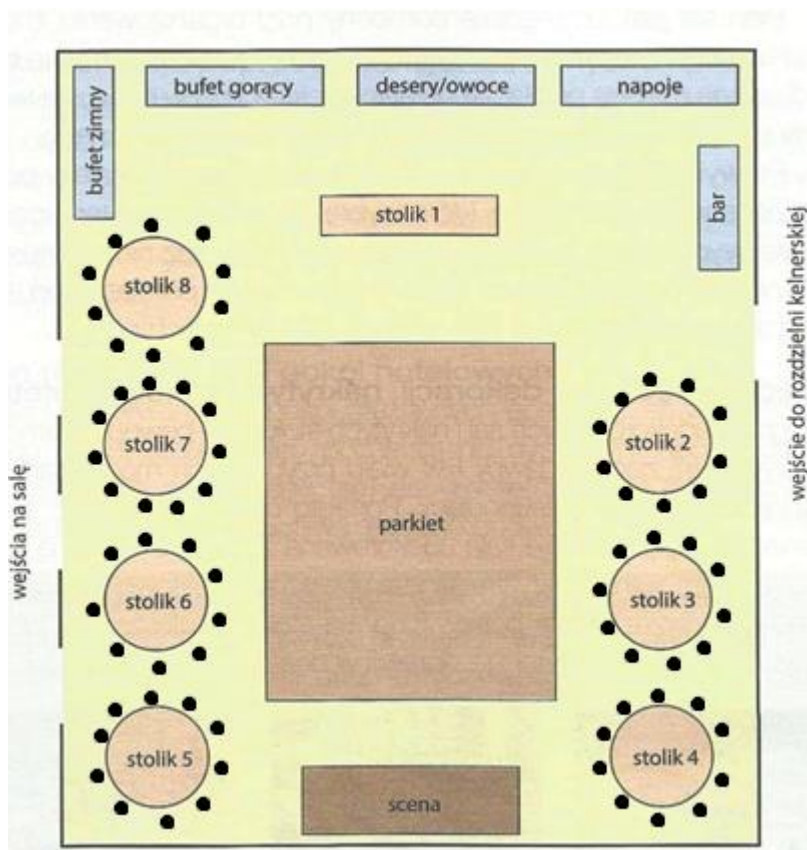
O doborze wielkości sali bankietowej na przyjęcie koktajlowe decyduje

- A. liczba zaproszonych gości.
- B. rodzaj oferowanych napojów.
- C. liczba personelu obsługującego.
- D. rodzaj dekoracji sali bankietowej.

Zadanie 16.

Na schemacie przedstawiono salę bankietową zaaranżowaną na przyjęcie

- A. aperitif.
- B. mieszane.
- C. bufetowe.
- D. lampka wina.



Zadanie 17.

Odległość pomiędzy wyłożonymi sztućcami na stole powinna wynosić minimum

- A. 0,5 cm
- B. 1,0 cm
- C. 1,5 cm
- D. 2,0 cm

Zadanie 18.

Którą łyżkę należy wyłożyć w nakryciu przygotowanym na uroczysty obiad, jeżeli w menu zaplanowano podanie zupy krem z brokułów?

- A. Dużą.
- B. Średnią.
- C. Deserową.
- D. Koktajlową.

Zadanie 19.

Do której potrawy należy zaplanować przedstawione na rysunku sztućce?

- A. Śledzia po cygańsku.
- B. Sardynek po włosku.
- C. Wędzonego węgorza.
- D. Smażonego sandacza.



Zadanie 20.

W przedstawionym na rysunku kieliszku należy podać

- A. wino.
- B. wódkę.
- C. koniak.
- D. szampana.

**Zadanie 21.**

Podstawowym przeznaczeniem stolików koktajlowych jest ich wykorzystanie na przyjęciu

- A. aperitif.
- B. mieszanym.
- C. zasiadanym.
- D. lampka wina.

Zadanie 22.

Do sporządzenia 2 porcji pieczarek faszerowanych szpinakiem należy zakupić 100 g szpinaku i 50 ml śmietanki kremówki. Ile szpinaku i śmietanki kremówki potrzeba do sporządzenia 17 porcji tej potrawy?

- A. 850 g szpinaku i 425 ml śmietanki.
- B. 800 g szpinaku i 415 ml śmietanki.
- C. 750 g szpinaku i 400 ml śmietanki.
- D. 700 g szpinaku i 325 ml śmietanki.

Zadanie 23.

Do sporządzenia 4 porcji pstrąga tęczowego w galarecie należy przygotować 400 g sprawionej ryby. Ile ryby należy zakupić, aby sporządzić 25 porcji tej potrawy przy założeniu, że straty podczas obróbki wstępnej wynoszą 20%?

- A. 2 kg
- B. 3 kg
- C. 4 kg
- D. 5 kg

Zadanie 24.

Do sporządzenia 4 porcji koktajlu truskawkowego wykorzystano 400 ml maślanki naturalnej i 800 g truskawek. Ile truskawek i maślanki należy przygotować do sporządzenia 20 porcji koktajlu?

- A. 1,6 l maślanki i 3,2 kg truskawek.
- B. 2,0 l maślanki i 4,0 kg truskawek.
- C. 2,5 l maślanki i 3,7 kg truskawek.
- D. 3,5 l maślanki i 4,2 kg truskawek.

Zadanie 25

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, oblicz cenę gastronomiczną netto jednej porcji schabu pieczonego faszerowanego pieczarkami.

- A. 10,08 zł
- B. 12,60 zł
- C. 17,64 zł
- D. 30,20 zł

Karta kalkulacyjna na 10 porcji (fragment)				
Nazwa dania: schab pieczony faszerowany pieczarkami				
Nazwa surowca	j.m.	Ilość	Cena ewidencyjna [zł/kg]	Wartość [zł]
Schab wieprzowy	kg	1,80	22,00	
Pieczarki	kg	1,50	7,00	
Cebula	kg	0,25	1,20	
Razem wartość surowca na 10 porcji				
Wartość 1 porcji				
Marża gastronomiczna 150%				
Cena gastronomiczna netto				

Zadanie 26.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto lampki wina o pojemności 100 ml jeżeli koszt brutto zakupu butelki o pojemności 0,7 l wynosi 28,00 zł, a marża gastronomiczna 300%.

- A. 28,00 zł
- B. 20,00 zł
- C. 16,00 zł
- D. 12,00 zł

Zadanie 27.

Ile porcji pierogów powinien wyprodukować i sprzedać zakład gastronomiczny, aby osiągnąć ilościowy próg rentowności, jeżeli całkowite koszty stałe zakładu wynoszą 6 000,00 zł, cena jednostkowa 1 porcji wyprodukowanych pierogów wynosi 7,00 zł, a koszt jednostkowy zmienny poniesiony podczas produkcji jednej porcji wynosi 4,00 zł?

- A. 2 000 porcji.
- B. 3 000 porcji.
- C. 4 000 porcji.
- D. 5 000 porcji.

Zadanie 28.

Próg rentowności określa wielkość produkcji, przy której osiągnięte przychody ze sprzedaży

- A. przekraczają koszty zmienne.
- B. przekraczają koszty całkowite.
- C. równają się kosztom zmiennym.
- D. równają się kosztom całkowitym.

Zadanie 29.

Jednym z kosztów zmiennych w zakładzie gastronomicznym jest koszt

- A. czynszu.
- B. amortyzacji.
- C. zakupu surowców.
- D. monitoringu obiektu.

Zadanie 30.

Gość, który otrzymał rachunek na kwotę 120,00 zł, przekazał kelnerowi 25% napiwku za profesjonalną obsługę. Kelner otrzymał napiwek w kwocie

- A. 50,00 zł
- B. 40,00 zł
- C. 30,00 zł
- D. 20,00 zł

Zadanie 31.

Restauracja wprowadziła w ramach *happy hours* promocyjną obniżkę cen o 20% w godzinach 15:00-17:00. Którą kwotę zapłacili goście, jeżeli o godzinie 16:00 zamówili potrawy i napoje o wartości 750,00 zł, a ze względu na duże zamówienie otrzymali dodatkowe 10% rabatu?

- A. 600,00 zł
- B. 580,00 zł
- C. 560,00 zł
- D. 540,00 zł

Zadanie 32.

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, oblicz całkowity koszt konsumpcji brutto na przyjęciu urodzinowym.

- A. 1 360,00 zł
- B. 1 465,00 zł
- C. 1 517,00 zł
- D. 1 537,00 zł

Usługa	Cena netto/porcji zł	Cena brutto/porcji zł	Ilość porcji	Wartość brutto zł
Potrawy	50,00	54,00	15	
Napoje bezalkoholowe	12,00	15,00	15	
Wino	28,00	34,00	10	
Tort	150,00	162,00	1	
Całkowity koszt konsumpcji brutto				

Zadanie 33.

Notę korygującą należy wystawić, jeżeli na fakturze zostały zamieszczone nieprawidłowe dane dotyczące

- A. ilości towarów.
- B. jednostek miary.
- C. danych nabywcy.
- D. wartości towarów.

Zadanie 34.

Raport zerujący z kasy fiskalnej należy sporządzić po zakończeniu sprzedaży każdego

- A. dnia.
- B. tygodnia.
- C. miesiąca.
- D. kwartału.

Zadanie 35.

Rabatowy system rozliczania usług gastronomicznych polega na

- A. stosowaniu niższych cen potraw i napojów.
- B. udzielania zniżki cen od końcowej sumy rachunku.
- C. rozliczaniu wykonanej usługi w dniu zakończenia imprezy.
- D. wystawianiu faktury za zorganizowaną usługę z wydłużonym terminem płatności.

Zadanie 36.

Terminal POS jest niezbędny przy dokonaniu płatności przez gościa

- A. gotówką.
- B. przelewem.
- C. kartą płatniczą.
- D. bonem towarowym.

Zadanie 37.

Gość może dokonać płatności w restauracji z zastosowaniem modułu mobilnego NFC (Near Field Communication) zaistalowanego w

- A. pagerze.
- B. laptopie.
- C. palmtopie.
- D. smartfonie.

Zadanie 38.

Na którym schemacie przedstawiono prawidłowy przebieg wprowadzania do systemu komputerowego zamówienia przyjętego od gościa do jego przekazania do realizacji?

- A. Gość → Kelner → stanowisko POS → Kuchnia, Bar.
- B. Gość → Kelner → Kuchnia, Bar → stanowisko POS.
- C. Gość → stanowisko POS → Kelner → Kuchnia, Bar.
- D. Gość → Kuchnia, Bar → Kelner → stanowisko POS.

Zadanie 39.

System monitorów kuchennych KDS poprawia

- A. monitorowanie pracy kucharzy.
- B. współpracę kucharzy z dostawcami.
- C. komunikację kelnerów z kucharzami.
- D. komunikację kucharzy z konsumentami.

Zadanie 40.

Który z wymienionych skrótów oznacza program komputerowy stosowany do obsługi imprez gastronomicznych?

- A. GaH
- B. KaliG
- C. SOGA
- D. GASTRO