

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.10-01-21.06-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 <i>PESEL</i> 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. Karta zamówienia Gościa 1.

W Formularzu 1. zapisane

1	napój bezalkoholowy: woda niegazowana						
2	przystawka zimna: galantyna z udźca indyka						
3	zupa: krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym						
4	napój alkoholowy: wino white dry						
5	danie zasadnicze: pstrąg smażony w ziołach						
6	deser: galaretka porzeczkowa						
7	napój gorący: cappuccino						

Rezultat 2. Karta zamówienia Gościa 2.

W Formularzu 2. zapisane:

1	napój bezalkoholowy: woda niegazowana						
2	przystawka zimna: tymbaliki warzywne						
3	zupa: rosół z bażanta z makaronem						
4	napój alkoholowy: wino red dry						
5	danie zasadnicze: zrazy wołowe bite w sosie własnym						
6	deser: sernik królewski						
7	napój gorący: espresso						

Rezultat 3. Stół nakryty białą stołową

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony						
3	obrusek rozłożony na prawą stronę						
4	stół nakryty napperonem						
5	forma złożenia serwet indywidualnego użytku jednakowa przy obu nakryciach						
6	serwetki ułożone w tym samym miejscu w obu nakryciach						

Rezultat 4. Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 1

1	na stole ustawiony mienarz do przypraw						
2	miejsce dla gościa wyznaczone serwetką płócienną						
3	nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 1						
4	po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia lub łyżka deserowa, nóż do ryb						
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa z nożem do masła						
6	po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: widelec do ryb, widelec stołowy średni						
7	goblet do wody ustawiony po prawej stronie kieliszka do wina						
8	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do dania zasadniczego (Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R. 1.4)						

Numer
stanowiska

Rezultat 5. Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa 2

1	nakrycie stołu oznaczone wizytówką Gość 2						
2	po prawej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: nóż stołowy średni, łyżka stołowa duża, nóż stołowy duży						
3	po lewej stronie nakrycia ułożone kolejno od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
4	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania zasadniczego <i>(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.2.4)</i>						
5	sztućce ułożone w odległości ok. 1,5 cm od krawędzi stołu						
6	nóż do masła ułożony na talerzu płaskim Ø17 cm do pieczywa						
7	ostrza noży skierowane w lewą stronę						
8	elementy nakrycia czyste, bez zacieków						

Numer
stanowiska

Rezultat 6. Dwie porcje surówki z kapusty pekińskiej

1	każda z dwóch porcji surówki ułożona na talerzu zakąskowym						
2	krawędzie talerzy z surówką czyste, bez zacieków i plam						
3	porcje surówki porównywalnej wielkości						
4	kapusta drobno poszatkowana						
5	ogórek pokrojony w drobną kostkę						
6	jabłka pokrojone w kostkę podobnej wielkości						
7	jabłka zachowały naturalną barwę						
8	składniki surówki równomiernie wymieszane z majonezem						

Przebieg 1: Sporządzenie dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej

Zdający:

1	umył ręce przed rozpoczęciem pracy						
2	obrał jabłko, wykroił gniazdo nasienne						
3	kroił warzywa i owoce na desce zielonej						
4	utrzymywał porządek na stanowisku pracy						
5	do sporządzenia surówki wykorzystał wszystkie surowce						
6	wykorzystany sprzęt i narzędzia mył na bieżąco i odstawił czysty i suchy na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 2. Podanie gościom dwóch porcji surówki z kapusty pekińskiej

Zdający:

1	przed podaniem surówki zebrał na tacę ze stołu sztucze do przystawki zimnej, zupy oraz talerze do pieczywa z nożami do masła						
2	podał surówki stojąc z lewej strony gościa						
3	podszedł do stołu z dwiema porcjami surówki						
4	talerze z surówkami przenosił w lewej dłoni						
5	talerze z surówkami podawał prawą dłonią						
6	przy podawaniu surówki poruszał się wokół stołu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis