Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-21.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **02**
Wersja arkusza: **SG**

PODSTAWA PROGRAMOWA 2019

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka ☐☐☐☐☐☐ – ☐☐☐☐☐

Kod egzaminatora ☐☐☐☐☐☐

Data egzaminu ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu ☐☐ : ☐☐

Numer *PESEL* zdającego*											Numer stanowiska		

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

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

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, przekaż 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.

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Karta zamówienia Kobiety							
zapisane:							
1	dodatki do przystawki zimnej: pieczywo i masło						
2	wino do przystawki zimnej: wino białe wytrawne						
3	dodatek do dania głównego: ziemniaki drążone lub pieczone						
4	dodatek witaminowy do dania głównego: surówka coleslaw lub porowa						
5	napój alkoholowy do dania głównego: wino czerwone wytrawne						
Rezultat 2: Karta zamówienia Mężczyzny							
zapisane:							
1	dodatki do przystawki zimnej: pieczywo i masło						
2	wino do przekąski zimnej: wino białe wytrawne						
3	dodatek do dania głównego: kasza gryczana gotowana na sypko						
4	dodatek witaminowy do dania głównego: buraki zasmażane						
5	napój alkoholowy do dania głównego: wino czerwone wytrawne						

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					
Rezultat 3: Stół nakryty bielizną stołową							
1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony						
3	obrus rozłożony na prawą stronę						
4	forma złożenia serwet właściwa do kolacji (wysoka), taka sama w obu nakryciach						
Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*							
1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: *Kobieta*						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, nóż stołowy średni ostrzami skierowanymi w lewą stronę						
4	nad nakryciem ułożona łyżka deserowa skierowana trzonkiem w prawą stronę						
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa z nożem do masła						
6	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem dużym stołowym *(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.1.5.)*						
7	szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Ćwicz na zawodowe.edupanel.pl testy i arkusze egzaminacyjne

		Numer stanowiska					
Rezultat 5: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*							
1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: *Mężczyzna*						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, nóż stołowy średni ostrzami skierowanymi w lewą stronę						
4	nad nakryciem ułożona łyżka deserowa skierowana trzonkiem w prawą stronę						
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa z nożem do masła						
6	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym *(Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.2.5.)*						
7	szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków						
Rezultat 6: Dwie porcje przystawki zimnej - jaja z sosem tatarskim							
1	dwie porcje przystawki zimnej ułożone na dwóch talerzach płaskich						
2	krawędzie talerzy z przystawką czyste, bez zacieków i plam						
3	porcje przystawki zimnej porównywalnej wielkości						
4	pieczarki marynowane i ogórek konserwowy pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
5	na każdym talerzu ułożone dwie połówki jaja polane sosem						
6	pieczywo ułożone w koszyku na pieczywo wyłożonym serwetą, porcje masła ułożone na talerzu płaskim Ø13 - 17						

zawodowe.edu.pl - archiwalne pytania egzaminacyjne

		Numer stanowiska					
Przebieg 1: Nakrywanie stołu							
Zdający:							
1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	noże stołowe i sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony nakrycia						
3	widelce stołowe oraz talerz Ø17 cm do pieczywa z nożem do masła ustawił stojąc z lewej strony nakrycia						
4	zastawę szklaną ustawiał w nakryciu stojąc z prawej strony nakrycia						
5	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
6	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny, chwytając sztućce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						
Przebieg 2: Sporządzenie dwóch porcji jaj z sosem tatarskim							
Zdający:							
1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	obrane ze skorupki jajo przekroił wzdłuż na połówki						
3	sporządził sos z majonezu, śmietany, warzyw, doprawił solą i pieprzem						
4	połączył składniki przystawki na wózku serwisowym przy stole dla gości						
5	podczas serwisu specjalnego używał sztućców						
6	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i zastawę odstawił czyste na wyznaczone miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji jaj z sosem tatarskim z dodatkami							
Zdający:							
1	masło i pieczywo podał metodą rosyjską przed podaniem przystawki zimnej						
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami przystawki zimnej						
3	talerze z przystawkami podał prawą ręką stojąc z prawej strony nakryć						
4	przy podawaniu przystawki poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
5	w pierwszej kolejności ustawił talerz z przystawką w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: *Kobieta*						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl