

**EGZAMIN ZAWODOWY
 Rok 2022
 ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
 do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-22.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**
 Numer zadania: **01**
 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

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.

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Rezultat 3: 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, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę | | | | | | |
| 4 | powyżej nakrycia ułożone sztucce deserowe: łyżka skierowana trzonkiem w prawą stronę, pod nią widelec skierowany trzonkiem w lewą stronę | | | | | | |
| 5 | kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego | | | | | | |
| 6 | szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej strony w grupie kieliszków | | | | | | |
| 7 | po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza | | | | | | |

Rezultat 4: Dwie porcje przystawki zimnej - roladki z wędzonego łososia nadziewane pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | przystawka zimna ułożona na półmisku | | | | | | |
| 2 | krawędzie półmiska z przystawką zimną czyste, niezbrudzone potrawą | | | | | | |
| 3 | uformowane 4 roladki | | | | | | |
| 4 | roladki mają porównywalny kształt i wielkość | | | | | | |
| 5 | każda roladka przewiązana szczypiorkiem | | | | | | |
| 6 | na przekroju roladki widoczna pasta serowa z drobno pokrojoną rzodkiewką i posiekanym koperkiem dodanym do zaprawy (egzaminator przekrawa/kroi roladkę) | | | | | | |
| 7 | bagietka pokrojona na kilka równych kromek | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni | | | | | | |
| 2 | zastawę stołową ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości | | | | | | |
| 3 | noże i łyżkę wykladał stojąc z prawej strony każdego nakrycia | | | | | | |
| 4 | sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia | | | | | | |
| 5 | widelce oraz talerz do pieczywa z nożem do masła ustawiał stojąc z lewej strony każdego nakrycia | | | | | | |
| 6 | szklaną zastawę stołową ustawiał stojąc z prawej strony każdego nakrycia | | | | | | |
| 7 | podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara | | | | | | |
| 8 | przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztućce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi | | | | | | |

Przebieg 2: Sporządzanie roladek z wędzonego łososia nadziewanych pastą serową o smaku koperkowym

Zdający:

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | umył ręce przed przystąpieniem do pracy | | | | | | |
| 2 | odważył 70 g serka i 10 g chrzanu (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>) | | | | | | |
| 3 | przeprowadził obróbkę wstępną brudną warzyw | | | | | | |
| 4 | łososia skropił sokiem z cytryny | | | | | | |
| 5 | plastry łososia posmarował nadzieniem | | | | | | |
| 6 | utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt i narzędzia odstawił czyste na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji roladek z wędzonego łososia z pastą serową o smaku koperkowym z dodatkami

Zdający:

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | masło podał wieloporcyjowo na talerzu płaskim Ø13 cm - Ø17 cm przed podaniem przystawki zimnej | | | | | | |
| 2 | pieczywo podał wieloporcyjowo w koszyku wyłożonym serwetą przed podaniem przystawki zimnej | | | | | | |
| 3 | półmisek z przystawką zimną przenosił w lewej dłoni | | | | | | |
| 4 | zaserwował z półmiska dwie porcje przystawki zimnej, stojąc z lewej strony każdego nakrycia | | | | | | |
| 5 | serwował przystawkę zimną trzymając sztućce serwisowe w prawej dłoni | | | | | | |
| 6 | przy serwowaniu przystawki zimnej poruszał się wokół stołu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara | | | | | | |
| 7 | zaserwował przystawkę zimną w pierwszej kolejności na talerz w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis