

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-03-22.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad, przyjętego przez kelnera. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu białą i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw metodą niemiecką, a napojów metodą francuską pełną, oznacz na stole wizytówką miejsca nakrycia dla Kobiety i Mężczyzny,
- przygotuj i wyserwuj gościom z dzbanka wodę niegazowaną z cytryną, resztę napoju pozostaw w dzbanku na stole gości do ich dyspozycji do końca posiłku,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji deseru – surówki owocowej z jogurtem,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania deseru,
- sporządź 2 porcje deseru na podstawie receptury na 6 porcji na wózku serwisowym w obecności gościa i podaj je metodą niemiecką.

Większość surowców niezbędnych do przygotowania wody niegazowanej z cytryną i wykonania 2 porcji deseru masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Na stanowisku wspólnym dla wszystkich zdających znajduje się cukier i jogurt, których ilość oblicz i odważ sam. Przed przystąpieniem do odważania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu, wyserwowania wody oraz przygotowania, sporządzenia i podania deseru.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad HACCP oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienia przyjęte od gości

Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka gorąca	Ravioli ze szpinakiem	Ravioli ze szpinakiem
Zupa	Krem ze szparagów, diablotka z serem	Zupa cebulowa, diablotka z serem
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino białe wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Danie główne	Filet z indyka grillowany, ziemniaki pieczone, roszponka z sosem winegret	Rolada z kaczki pieczona, ziemniaki pieczone, roszponka z sosem winegret
Deser	Surówka owocowa z jogurtem	Surówka owocowa z jogurtem
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana z cytryną	Woda mineralna niegazowana z cytryną

Surówka owocowa z jogurtem
Receptura na 6 porcji

Nazwa surowca	Ilość
Jogurt naturalny	450 g
Winogrona ciemne	600 g
Kiwi	6 szt.
Cukier	60 g
Sposób wykonania 1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną owoców. 2. Kiwi pokroić w kostkę, winogrona w ćwiartki. 3. Jogurt wymieszać z cukrem. 4. Połączyć składniki surówki.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- stół nakryty białą zastawą stołową i drobną zastawą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje deseru – surówki owocowej z jogurtem

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania napoju bezalkoholowego zimnego i dwóch porcji deseru - surówki owocowej z jogurtem, podania napoju bezalkoholowego zimnego i dwóch porcji deseru - surówki owocowej z jogurtem.