

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.01-03-22.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**
 Numer zadania: **03**
 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Rezultat 1: Stół nakryty białą stołową i drobną zastawą 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 obiadu (wysoka), taka sama w obu nakryciach						
5	serwety ułożone w tych samych miejscach przy obu nakryciach						
6	na środku stołu ustawione wazon lub menaż						

Rezultat 2: 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, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni						
4	ostrza noży skierowane w lewą stronę						
5	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym dużym						
6	szkło do wody ustawione na prawo od kieliszka do wina						

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						
4	ostrza noży skierowane w lewą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym						
6	szkło do wody ustawione na prawo od kieliszka do wina						

Rezultat 4: Dwie porcje deseru - surówki owocowej z jogurtem

1	dwie porcje surówki ułożone w dwóch pucharkach na podstawkach						
2	krawędzie pucharków z deserem czyste, niezbrudzone deserem						
3	porcje deseru porównywalnej wielkości						
4	winogrona pokrojone w ćwiartki, bez pestek						
5	kiwi pokrojone w kostkę						

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową ustawił na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	noże i łyżki do zupy wyłożył stojąc z prawej strony nakrycia						
4	widelce ułożył stojąc z lewej strony nakrycia						
5	zastawę szklaną ustawił w nakryciu stojąc z prawej strony nakrycia						
6	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
7	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztucce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						

Przebieg 2: Sporządzenie napoju bezalkoholowego i dwóch porcji deseru - surówki owocowej z jogurtem

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	rozdrobnioną cytrynę włożył do dzbanka i zalał wodą niegazowaną						
3	przeprowadził obróbkę wstępną brudną kiwi i winogron						
4	odważył 20 g cukru i 150 g jogurtu (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
5	połączył składniki surówki na wózku serwisowym przy stole dla gości						
6	podczas serwisu specjalnego używał sztucców						
7	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, mył na bieżąco naczynia, wykorzystany sprzęt odstawił czysty na przeznaczone do tego miejsce, uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie napoju bezalkoholowego i dwóch porcji deseru - surówki owocowej z jogurtem

Zdający:

1	nalewanie wody rozpoczął od nakrycia z wizytówką z napisem: Kobieta						
2	wodę nalewał stojąc z prawej strony nakryć						
3	przy serwowaniu wody poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
4	resztę wody pozostawił w dzbanku na stole dla gości						
5	uporządkował stół gości przed podaniem deseru pozostawiając na nim szkło do wody i dzbanek z wodą						
6	podszedł do stołu gości trzymając dwie porcje deseru w lewej dłoni lub ustawione na tacy trzymanej w lewej dłoni						
7	naczynia z deserami podał prawą ręką stojąc z prawej strony nakryć						
8	przy podawaniu deseru poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
9	w pierwszej kolejności ustawił naczynie z deserem w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis