

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-22.01-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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Nakrycie stołu 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	forma złożenia serwet właściwa do obiadu (wysoka), taka sama przy obu nakryciach						
5	serwetki ułożone w tym samym miejscu w obu nakryciach						

Rezultat 2: Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Kobieta

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Kobieta</i>						
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 lub deserowa, nóż stołowy średni ostrzami skierowanymi w lewą stronę						
4	nad nakryciem ułożone sztuczki deserowe: łyżka deserowa, pod nią widelec deserowy						
5	trzonek łyżki deserowej skierowany w prawą stronę, trzonek widelca deserowego skierowany w lewą stronę						
6	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø13 cm - Ø17 cm do pieczywa						
7	na talerzu do pieczywa ułożony nóż do masła						
8	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym						

Rezultat 3: Nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Mężczyznę

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Mężczyzna</i>						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec do ryby, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, nóż do ryby, nóż stołowy średni						
4	ostrza noży skierowane w lewą stronę						
5	nad nakryciem ułożone sztucze deserowe: łyżka deserowa, pod nią widelec deserowy						
6	trzonek łyżki deserowej skierowany w prawą stronę, trzonek widelca deserowego skierowany w lewą stronę						
7	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym						
8	kieliszek do wina musującego lub szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Rezultat 4: Dwie porcje sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami

1	dwie porcje sałatki ułożone na dwóch talerzach płaskich						
2	krawędzie talerzy z przystawką czyste, bez zacieków i plam						
3	porcje przystawki porównywalnej wielkości						
4	pomidory pokrojone w ćwiartki						
5	liście sałaty porwane na mniejsze kawałki						
6	warzywa posypane rozdrobnionym serem						
7	sałata polana zaprawą						
8	na stole ustawione dodatki do przystawki: pieczywo, masło						

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	noże stołowe duże i sztucce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony nakrycia						
3	widelce oraz talerz do pieczywa z nożem do masła ustawił stojąc z lewej strony nakrycia						
4	zastawę szklaną ustawił 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 sztucce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						

Przebieg 2: Sporządzenie dwóch porcji sałatki z serem pleśniowym i pomidorami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	odważył 20 g rukoli (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
3	odważył 30 g roszponki (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
4	przeprowadził obróbkę wstępną warzyw						
5	z oliwy, miodu, soku z cytryny i soli sporządził zaprawę						
6	połączył składniki przystawki na wózku serwisowym przy stole dla gości						
7	podczas serwisu specjalnego używał sztućców						
8	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 dwóch porcji sałatki z serem pleśniowym i pomidorami z dodatkami

Zdający:

1	masło podał wieloporcyjowo na talerzu płaskim Ø13 cm - Ø17 cm 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: <i>Kobieta</i>						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis