

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.01-03-22.01-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 przekaz 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 przyjętego przez kelnera. W tym celu:

- wykonaj nakrycie stołu białą bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów metodą francuską pełną, oznacz wizytówką miejsce usadzenia *Gościa I* i *Gościa II*,
- sporządź 2 porcje koktajlu bananowego zgodnie z zamieszczoną recepturą i podaj je do nakrytego stołu.

Większość surowców niezbędnych do wykonania koktajlu masz odważonych zgodnie z recepturą na 2 porcje na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość mleka i syropu grenadine do koktajlu i dekoracji na 2 porcje przelicz samodzielnie korzystając z receptury na 4 porcje, a następnie odmierz. Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Mleko i syrop grenadine do koktajlu i dekoracji znajdują się na wspólnym stanowisku dla wszystkich zdających.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania koktajlu bananowego.

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. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Tabela 1. Zamówienia przyjęte od gości

Zamówienie Gości		
Menu	Gość I	Gość II
Przystawka zimna z dodatkami	Szczupak faszerowany, pieczywo pszenne, masło	Krewetki w sosie cytrynowo - czosnkowym, pieczywo pszenne, masło
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wino białe wytrawne
Zupa	Zupa pomidorowa czysta z ryżem	Zupa krem z buraków z kozim serem
Danie główne z dodatkami	Sztufada wołowa, kluski śląskie, buraki zasmażane	Kaczka pieczona, ziemniaki pieczone, żurawina w pieczonym jabłku
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Deser	Crème brûlée	Sernik wiedeński
Napoje bezalkoholowe	Woda mineralna niegazowana, Espresso, cukier Koktajl bananowy	Woda mineralna niegazowana, Espresso, cukier Koktajl bananowy

Tabela 2. Normatyw surowcowy i sposób wykonania koktajlu bananowego

Normatyw surowcowy			Sposób wykonania koktajlu bananowego
Surowiec	na 2 porcje	na 4 porcje	
banan	2 szt.	4 szt.	1. Przygotować zastawę szklaną do podania koktajlu. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną owoców. 3. Wykonać z syropu grenadine i cukru crustę. 4. Wycisnąć sok z cytryny. 5. Zmiksować banana z sokiem z cytryny i przelać do wybranego szkła. 6. Wymieszać w shakerze z lodem mleko i syrop, otrzymaną mieszaninę przelać delikatnie na zmiksowanego banana.
cytryna	1 szt.	2 szt.	
mleko	 ml	0,40 l	
syrop grenadine do koktajlu	 ml	0,08 l	
cukier kryształ do dekoracji	50 g	0,10 kg	
syrop grenadine do dekoracji	 ml	0,12 l	
lód	6 kostek	12 kostek	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- nakrycie stołu białą stołową,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa I,
- nakrycie stołu zastawą stołową do zamówienia złożonego przez Gościa II,
- dwie porcje koktajlu bananowego

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji koktajlu bananowego.