

**EGZAMIN ZAWODOWY  
 Rok 2023  
 ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
 do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
 Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-23.06-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


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

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

**Rezultat 1: Stół nakryty białą bielizną stołową i udekorowany do kolacji**

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 kolacji (wysoka), taka sama w obu nakryciach								
5	serwety ułożone w tych samych miejscach przy obu nakryciach								
6	na stole ustawiony wazon i/lub mienaż								

**Rezultat 2: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *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, nóż stołowy średni								
4	ostrza noży skierowane w lewą stronę								
5	talerz ø17 cm do pieczywa z nożem do masła ustawiony po lewej stronie nakrycia								
6	nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowany do środka talerza								
7	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym średnim								
8	szkło do wody ustawione na prawo od grupy kieliszków do win								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzna***

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Mężczyzna</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 duża, nóż stołowy średni						
4	ostrza noży skierowane w lewą stronę						
5	talerz ø17 cm do pieczywa z nożem do masła ustawiony po lewej stronie nakrycia						
6	nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowany do środka talerza						
7	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym dużym, kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym średnim						
8	szkło do wody ustawione na prawo od grupy kieliszków do win						

**Rezultat 4: Napój bezalkoholowy zimny - woda mineralna niegazowana z melisą oraz dwie porcje deseru - owoców z bitą śmietanką**

1	dwie porcje deseru ułożone w dwóch pucharkach na podstawkach						
2	krawędzie pucharków z deserem czyste, bez zacieków i plam						
3	porcje deseru porównywalnej wielkości						
4	filety z pomarańczy oraz kiwi pokrojone w kostkę						
5	deser udekorowany bitą śmietanką, wiórkami czekolady i melisą						
6	woda mineralna przelana do dzbanka z gałązką/liśćmi melisy						

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 ustawił na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	noże i łyżki wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	widelce wyłożył stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
5	zastawę szklaną ustawił w nakryciu stojąc z prawej strony każdego 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: Sporządzanie napoju bezalkoholowego zimnego - wody mineralnej niegazowanej z melisą oraz dwóch porcji deseru – owoców z bitą śmietanką**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	przeprowadził obróbkę wstępną brudną owoców i melisy						
3	odważył 10 g wiórków czekolady ( <i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i> )						
4	połączył składniki deseru na wózku serwisowym przy stole gości						
5	podczas serwisu specjalnego używał sztucców (nie dotykał składników deseru palcami/dłonią)						
6	uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 3: Podanie napoju bezalkoholowego zimnego - wody mineralnej niegazowanej z melisą oraz dwóch porcji deseru - owoców z bitą śmietanką**

Zdający:							
1	dzbanek szklany/karafkę z wodą ustawił na stole gości						
2	uporządkował stół gości przed podaniem deseru pozostawiając na nim szkło do wody, sztucce deserowe oraz dzbanek szklany/karafkę z wodą						
3	podszedł do stołu gości trzymając dwie porcje deseru w lewej dłoni lub ustawione na tacy trzymanej w lewej dłoni						
4	naczynia z deserem podał prawą ręką stojąc z prawej strony nakryć						
5	przy podawaniu deseru poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
6	w pierwszej kolejności ustawił naczynie z deserem w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: <i>Kobieta</i>						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*