

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-23.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**
 Numer zadania: **02**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**
Wypełnia egzaminator

 Kod ośrodka

 –

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu

 Dzień Miesiąc Rok

 Godzina rozpoczęcia egzaminu

 :

Numer <i>PESEL</i> 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 stołową i udekorowany do śniadania

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 śniadania (płaska), taka sama w obu nakryciach						
5	serwetki 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 ułożony widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożony nóż stołowy średni						
4	ostrze noża skierowane w lewą stronę						
5	nad nakryciem ułożone widelec deserowy i łyżka deserowa						
6	łyżka deserowa ułożona nad widelcem deserowym, trzonkiem skierowana w prawą stronę						
7	trzonek widelca deserowego skierowany w lewą stronę						
8	talerz płaski Ø 17 cm z nożem do masła ustawiony po lewej stronie nakrycia						
9	nad nożem stołowym średnim ustawiony goblet						

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

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Mężczyzna</i>						
2	po lewej stronie nakrycia ułożony widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożony nóż stołowy średni						
4	ostrze noża skierowane w lewą stronę						
5	widelec do ciasta lub widelec deserowy ułożony nad nakryciem, trzonkiem skierowany w prawą stronę						
6	talerz płaski Ø 17 cm z nożem do masła ustawiony po lewej stronie nakrycia						
7	nad nożem stołowym średnim ustawiony tumbler						

Rezultat 4: Dwie porcje dania gorącego - jajecznicę z pieczarkami i szynką z dodatkami

1	dwie porcje dania gorącego ułożone na dwóch talerzach płaskich Ø 19 cm - Ø 21 cm						
2	krawędzie talerzy z daniem gorącym czyste, bez zacieków i plam						
3	porcje dania gorącego porównywalnej wielkości						
4	pieczarki rozdrobnione na cienkie półplastry						
5	szynka pokrojona w kostkę						
6	danie gorące posypane posiekanym szczypiorem						
7	pieczywo pokrojone w kromki porównywalnej wielkości						

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ulożoną 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	sztućce przenosił na tacy wyłożonej serwetą lub w serwecie w lewej ręce						
4	zastawę szklaną przenosił na tacy niewyłożonej serwetą						
5	noże wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
6	widelce wyłożył stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
7	zastawę szklaną ustawił w nakryciu stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
8	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
9	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztućce za trzonki, szkło za dolną część, talerze za brzegi						

Przebieg 2: Sporządzenie dwóch porcji dania gorącego - jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	pokroił pieczywo przy użyciu noża do pieczywa na białej desce						
3	przeprowadził obróbkę wstępną brudną pieczarek i szczypioru						
4	odważył 50 g pieczarek (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
5	smażył pieczarki, szynkę i jaja na patelni na wózku serwisowym przy stole gości						
6	wózek serwisowy ustawił równolegle do krawędzi stołu gości, przy której nie ma nakrycia						
7	uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji dania gorącego - jajeczniczy z pieczarkami i szynką z dodatkami

Zdający:

1	podał wieloporcyjowo pieczywo i masło (dwie porcje) przed podaniem dania gorącego						
2	pieczywo podał w koszyku wyłożonym serwetą płócienną						
3	podszedł do stołu gości trzymając w lewej dłoni dwie porcje dania gorącego na talerzach						
4	talerze z daniem gorącym podał prawą ręką stojąc z prawej strony nakryć						
5	przy podawaniu dania gorącego poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
6	w pierwszej kolejności ustawił talerz z daniem gorącym w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: <i>Kobieta</i>						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis