

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-03-23.06-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 <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, prześlij 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 obiadu

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 w obu nakryciach						
5	serwety ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach						
6	na stole ustawiony wazon i/lub mienaż						

Rezultat 2: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa I

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Gość 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, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożone sztuczne deserowe: widelec deserowy, trzonek widelca skierowany w lewą stronę, nad nim łyżka deserowa skierowana trzonkiem w prawą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej strony w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Gościa II*

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Gość II						
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, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożony widelec deserowy skierowany trzonkiem w prawą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego						
6	szkło do wody ustawione jako pierwsze od prawej strony w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						

Rezultat 4: Dwie porcje napoju bezalkoholowego - koktajlu truskawkowo-bananowego

1	dwie porcje koktajlu wyporcjowane do dwóch kieliszków typu hurricane						
2	porcje porównywalnej wielkości						
3	dwie warstwy koktajlu truskawkowo-bananowego: dolna warstwa - bananowa, górna warstwa - truskawkowa						
4	koktajl udekorowany liściem/liśćmi mięty						
5	składniki warstwy bananowej dobrze zmiksowane - bez grudek i większych kawałków liści mięty						
6	składniki warstwy truskawkowej dobrze zmiksowane - bez większych kawałków truskawek						
7	rurki włożone do dwóch kieliszków z koktajlem						
8	kieliszki czyste, bez zacieków						

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
3	noże i łyżki wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	widelce oraz talerz do pieczywa z nożem do masła ustawił stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
6	sztućce przenosił na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w lewej dłoni w serwecie kelnerskiej						
7	zastawę szklaną przenosił na tacy niewyłożonej serwetą						
8	szklaną zastawę stołową ustawił stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
9	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
10	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztućce za trzonki, kieliszki za nóżki, talerze za brzegi						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzanie i podanie dwóch porcji napoju bezalkoholowego - koktajlu truskawkowo-bananowego

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
2	odważył 400 g jogurtu (<i>egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>)						
3	schłodził szkło do wydania koktajlu						
4	blenderował składniki koktajlu bez dodatku lodu						
5	umył kielich blendera po pierwszym miksowaniu składników koktajlu						
6	obsługiwał blender elektryczny zgodnie z zasadami bezpieczeństwa						
7	odłożył skórkę z banana, wyciśniętą cytrynę do naczynia lub do kosza na odpady bio						
8	uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						
9	przenosił naczynia szklane z gotowym koktajlem na tacy, podał koktajl stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
10	przy podawaniu koktajlu poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis