

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-24.01-SG**
 Symbol 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Stół nakryty białą bielizną 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 Kobieta

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Kobieta								
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec do ryb, widelec stołowy średni								
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż do ryb, nóż stołowy średni								
4	ostrza noży skierowane w lewą stronę								
5	widelec deserowy ułożony nad nakryciem, trzonkiem skierowany w lewą stronę								
6	łyżka deserowa ułożona nad widelcem deserowym, trzonkiem skierowana w prawą stronę								
7	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem do ryb								
8	goblet ustawiony na prawo od kieliszka do wina								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Mężczyzna						
2	po lewej stronie nakrycia ułożony widelec stołowy duży						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża						
4	ostrze noża skierowane w lewą stronę						
5	widelec deserowy ułożony nad nakryciem, trzonkiem skierowany w lewą stronę						
6	łyżka deserowa ułożona nad widelcem deserowym, trzonkiem skierowana w prawą stronę						
7	kieliszek do wina białego ustawiony nad nożem stołowym dużym						
8	goblet ustawiony na prawo od kieliszka do wina						

Rezultat 4: Dwie porcje deseru - sałatki owocowej z orzechami nerkowca

1	dwie porcje deseru ułożone na dwóch talerzach płaskich						
2	krawędzie/ranty zastawy stołowej z deserem czyste, niepobrudzone						
3	porcje deseru porównywalnej wielkości						
4	jabłka i brzoskwinie pokrojone w kostkę, winogrona wzdłuż na pół						
5	orzechy nerkowca uprażone						
6	orzechy nerkowca niespalone						

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: do przystawki i dań głównych 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: Sporządzenie dwóch porcji deseru - sałatki owocowej z orzechami nerkowca

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania przystawki						
2	przeprowadził obróbkę wstępną brudną owoców						
3	odważył 50 g winogron <i>Egzaminator sprawdza poprawność odważania</i>						
4	uprażył orzechy na patelni korzystając z palnika/płyty grzewczej na wózku serwisowym przy stole dla gości						
5	połączył składniki deseru na wózku serwisowym przy stole dla gości						
6	podczas serwisu angielskiego używał sztućców (nie dotykał składników deseru palcami/dłonią)						
7	podczas wykonywania deseru stał twarzą do środka nakrytego stołu dla gości						
8	uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji deseru - sałatki owocowej z orzechami nerkowca

Zdający:

1	uporządkował stół dla gości przed podaniem deseru pozostawiając na nim goblet i sztucce deserowe						
2	podszedł do stołu gości trzymając dwie porcje deseru w lewej dłoni lub ustawione na tacy trzymanej w lewej dłoni						
3	naczynia z deserem podał prawą ręką stojąc z prawej strony nakryć						
4	przy podawaniu deseru poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
5	w pierwszej kolejności ustawił naczynie z deserem w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis