

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Symbol kwalifikacji: **HGT.01**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-02-24.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 przełącz 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 na obiad. W tym celu:

- nakryj stół do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw gorących i deseru serwisem niemieckim oraz napojów bezalkoholowych zimnych serwisem francuskim pełnym, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Dziecka,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej – sałatki greckiej,
- przygotuj dodatki do przystawki zimnej,
- przygotuj wózek serwisowy do sporządzenia i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na 4 porcje i podaj ją z zastosowaniem serwisu angielskiego, dodatki do przystawki zimnej podaj serwisem rosyjskim.

Większość surowców do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym. Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających znajdują się oliwa oraz oliwki, których ilość odmierz i odlicz samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu oraz przygotowania, sporządzenia i podania przystawki zimnej z dodatkami.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, zasad systemu HACCP oraz przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska, segreguj odpady.

Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie		
Menu obiadu	Kobieta	Dziecko
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	Sok jabłkowy
Przystawka zimna	Sałatka grecka	Sałatka grecka
Dodatki do przystawki zimnej	Pieczywo, masło	Pieczywo, masło
Zupa	Krem z białych warzyw	Krem z pomidorów ze śmietaną
Danie główne	Sandacz duszony z sosem kurkowym Ziemniaki z wody Surówka z kiszonej kapusty	Filet z kurczaka panierowany w sezamie Frytki Surówka z marchwi i pomarańczy
Deser	Szarlotka z lodami i bitą śmietanką	Lody z musem malinowym i bitą śmietanką
Napój gorący	Cappuccino	Herbata owocowa

Sałatka grecka Receptura na 4 porcje	
Nazwa surowca	Ilość
Oliwa extra vergine	120 ml
Sałata lodowa	12 liści (ok. 200 g)
Pomidor	1 szt. (ok. 200 g)
Ogórek zielony	1 szt. (ok. 200 g)
Cebula czerwona	1 szt. (ok. 50 g)
Ser typu feta	120 g
Oliwki czarne (odsączone z zalewy)	16 szt.
Oregano suszone	1 łyżeczka
Sól	do smaku
Sposób wykonania 1. Oliwę wymieszać z oregano i szczyptą soli, odstawić. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw. 3. Liście sałaty porwać na kawałki. 4. Pokroić: oliwki na połówki, ogórek w półplastry, pomidora i ser w kostkę, cebulę w półkrażki. 5. Rozdrobnione warzywa ułożyć na rozdrobnionych liściach sałaty. 6. Całość posypać serem i polać zaprawą.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Dziecka,
- dwie porcje przystawki zimnej – sałatki greckiej z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji przystawki zimnej – sałatki greckiej z dodatkami.