

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-24.01-SG**
Symbol 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

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	serwetki ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach						
6	na stole ustawione wazon i/lub mienaz						

Rezultat 2: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety

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, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożone sztuczne deserowe: łyżka skierowana trzonkiem w prawą stronę, pod nią widelec skierowany trzonkiem w lewą stronę						
5	goblet ustawiony po prawej stronie nakrycia						
6	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm do pieczywa, 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 Dziecko

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Dziecko						
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	tumbler ustawiony po prawej stronie nakrycia						
5	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø 17 cm do pieczywa, na nim nóż do masła położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						

Rezultat 4: Dwie porcje przystawki zimnej - sałatki greckiej z dodatkami

1	dwie porcje sałatki ułożone na dwóch talerzach płaskich						
2	krawędzie talerzy/wybranych naczyń stołowych z przystawką czyste, bez zacieków i plam						
3	porcje przystawki porównywalnej wielkości						
4	liście sałaty porwane na mniejsze części						
5	pomidor pokrojony w kostkę, cebula pokrojona w półkółki						
6	ogórek pokrojony w półplastry, oliwki pokrojone na połówki						
7	ser pokrojony w kostkę						
8	bagietka pokrojona na kilka równych kromek						

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 dla gości						
3	noże i łyżkę wykladał stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony nakrycia oznaczonego wizytówką Kobieta						
5	talerz do pieczywa z nożem do masła ustawił stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
6	szklaną zastawę stołową ustawił stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
7	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
8	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny chwytając sztućce za trzonki, szkło w dolnej części, talerze za brzegi						

Przebieg 2: Sporządzanie przystawki zimnej - sałatki greckiej z dodatkami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania przystawki						
2	odmierzył 60 ml oliwy <i>Egzaminator sprawdza poprawność odmierzenia</i>						
3	odliczył 8 szt. oliwek <i>Egzaminator sprawdza poprawność odliczenia</i>						
4	przeprowadził obróbkę wstępną brudną warzyw						
5	przygotowane półprodukty zgromadził na wózku serwisowym						
6	wózek serwisowy ustawił przy stole dla gości od strony, przy której nie ma nakrycia						
7	połączył składniki sałatki na wózku serwisowym przy stole dla gości, układając sałatę a na niej warzywa i ser, polał zaprawą						
8	podczas serwisu angielskiego używał sztućców (nie dotykał składników przystawki palcami/dłonią)						
9	uporządkował stanowisko robocze po zakończeniu pracy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji przystawki zimnej - sałatki greckiej z dodatkami

Zdający:

1	masło podał wieloporcjowo na talerzu płaskim Ø13 cm - Ø17 przed podaniem przystawki zimnej						
2	pieczywo podał wieloporcjowo w koszyku wyłożonym serwetą przed podaniem przystawki zimnej						
3	podszedł do stołu dla gości z dwiema porcjami przystawki zimnej trzymanymi w lewej dłoni						
4	talerze/wybrane naczynia z przystawką podał prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	przy serwowaniu przystawki zimnej poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
6	w pierwszej kolejności ustawił naczynie z przystawką zimną w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Dziecko						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis