

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.01-02-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 5 stron 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 dla 2 gości, którymi są Kobieta oraz Mężczyzna. W tym celu:

- dobierz do menu obiadu: zupę i deser dla Kobiety oraz przystawkę zimną i danie główne dla Mężczyzny. Skorzystaj z zamówienia przyjętego od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Swój wybór zapisz w Tabeli 1. Karta zamówienia gości,
- nakryj stół dla gości do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw serwisem niemieckim, wody mineralnej niegazowanej serwisem rosyjskim, napojów alkoholowych serwisem francuskim pełnym, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji napoju bezalkoholowego do deseru mocktailu Zielona wyspa,
- sporządź 2 porcje napoju bezalkoholowego do deseru mocktailu Zielona wyspa na podstawie receptury na 1 porcję i podaj je serwisem niemieckim.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do wykonania nakrycia stołu.

Po wykonaniu nakrycia stołu zgłoś Przewodniczącemu ZN gotowość do jego oceny.

Po dokonaniu oceny nakrycia stołu przez Egzaminatora przystąp do przygotowania, sporządzenia i podania mocktailu Zielona wyspa.

Większość surowców do wykonania 2 porcji napoju masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Potrzebną ilość soku z cytryny wyciśnij i odmierz samodzielnie. Samodzielnie przygotuj dekorację mocktailu. **Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, systemu HACCP, przepisów bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wódka czysta wyborowa
Przystawka zimna z dodatkami	Szyjki rakowe na kremie serowym, tost, masło	Przystawka zimna kuchni polskiej – <i>dobiera kelner</i>
Zupa	Zupa kuchni polskiej – <i>dobiera kelner</i>	Rosół z makaronem
Wino do dania głównego	Wino czerwone półwytrawne	
Danie główne z dodatkami	Duszone udko z kaczki w sosie z zielonym pieprzem, placki ziemniaczane, grillowane warzywa	Danie główne kuchni polskiej – <i>dobiera kelner</i>
Deser	Deser kuchni polskiej – <i>dobiera kelner</i>	Makowiec z serem
Napój bezalkoholowy do deseru	Mocktail Zielona wyspa	

Fragment karty menu restauracji	
PRZYSTAWKI ZIMNE Z DODATKAMI	Salatka caprese z oliwą truflową, pieczywo, masło
	Śledź marynowany w sosie korniszonowo-cebulowym, pieczywo, masło
	Carpaccio z łososia z kaparami, pieczywo, masło
	Terrina szparagowa w szynce, pieczywo, masło
	Jaja faszerowane suszonymi pomidorami i serem feta, pieczywo, masło
ZUPY	Bogracz
	Rosolnik
	Bouillabaise
	Krupnik
	Minestrone
DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI	Filet z kurczaka marynowany w trawie cytrynowej i świeżym tymianku, gotowany metodą sous-vide, podawany na komosie ryżowej z warzywami
	Chateaubriand w sosie berneńskim z ziemniakami duszonymi w sklarowanym maśle i warzywami z patelni
	Zrazy wołowe zawijane w sosie własnym z kaszą gryczaną i burakami zasmażonymi z jabłkiem
	Gnocchi w gęstym sosie pomidorowym z mozzarellą, tartym parmezanem, bazylią i czosnkiem
	Confit z kaczki z pieczonymi młodymi ziemniakami i grillowanymi warzywami
DESERY	Ciasto tiramisu
	Szarlotka z musem malinowym
	Naleśniki a'la Gundel
	Gruszka Pięknej Heleny
	Korzenne brownie z sosem z suszonych śliwek

Mocktail Zielona wyspa Receptura na 1 porcję	
Nazwa surowca	Ilość
Sok pomarańczowy	60 ml
Nektar ananasowy	60 ml
Syrop blue curacao	20 ml
Sok z cytryny	15 ml
Woda mineralna gazowana (do dopełnienia)	ok. 100 ml
Plaster limonki	do dekoracji
Lód w kostkach	
Sposób wykonania: 1. Przygotować zastawę szklaną do podania napoju. 2. Syrop blue curacao, sok pomarańczowy, nektar ananasowy i sok z cytryny shakerować z lodem. 3. Zmiksowane składniki przecedzić do wybranego szkła wypełnionego do 1/3 wysokości lodem. 4. Doszprycerować zimną wodą mineralną gazowaną. 5. Mocktail udekorować plastrem limonki.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- karta zamówienia gości - tabela 1,
- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje napoju bezalkoholowego do deseru mocktailu Zielona wyspa

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji napoju bezalkoholowego do deseru.

Tabela 1.

Karta zamówienia gości		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wódka czysta wyborowa
Przystawka zimna z dodatkami	Szyjki rakowe na kremie serowym, tost, masło	
Zupa		Rosół z makaronem
Wino do dania głównego	Wino czerwone półwytrawne	
Danie główne z dodatkami	Duszone udko z kaczki w sosie z zielonym pieprzem, placki ziemniaczane, grillowane warzywa	
Deser		Makowiec z serem
Napój bezalkoholowy do deseru	Mocktail Zielona wyspa	