

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-25.06-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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Karta zamówienia gości

W tabeli 1 wpisane:

1	w wierszu Przystawka zimna z dodatkami, w kolumnie Mężczyzna: Śledź marynowany w sosie korniszonowo-cebulowym, pieczywo, masło						
2	w wierszu Zupa, w kolumnie Kobieta: Krupnik						
3	w wierszu Danie główne z dodatkami, w kolumnie Mężczyzna: Zrazy wołowe zawijane w sosie własnym z kaszą gryczaną i burakami zasmażonymi z jabłkiem						
4	w wierszu Deser, w kolumnie Kobieta: Szarlotka z musem malinowym						

Rezultat 2: Stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony						
3	obrus rozłożony na prawą stronę						
4	forma złożenia serwet indywidualnego użytku dla gości wysoka, taka sama w obu nakryciach						
5	serwety ułożone w tych samych miejscach w obu nakryciach						
6	na stole ustawiony wazon i/lub menaż						

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: KOBETA						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, 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	po prawej stronie nakrycia ustawiony kieliszek do wina czerwonego nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego kieliszek do wina białego						
6	po prawej stronie nakrycia ustawione szkło do wody jako pierwsze od prawej w grupie szkła						
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: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: MĘŻCZYŻNA						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożony widelec deserowy skierowany trzonkiem w prawą stronę						
5	po prawej stronie nakrycia ustawiony kieliszek do wina czerwonego nad nożem stołowym dużym, na prawo od niego stopka do wódki						
6	po prawej stronie nakrycia ustawione szkło do wody jako pierwsze od prawej w grupie szkła						
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 5: Dwie porcje napoju bezalkoholowego do deseru

1	obie porcje napoju podane w szklance typu Casablanca lub w tumblerze						
2	obie porcje napoju podane z (kilkoma) kostkami lodu						
3	obie porcje napoju o porównywalnej wielkości/objętości						
4	obie porcje napoju udekorowane plasterkiem limonki						
5	do obu porcji napoju włożona rurka do napojów						

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową przenosił na/w lewej dłoni						
2	zastawę stołową ustawił na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole dla gości						
3	noże stołowe średnie i duże oraz łyżkę wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	widelce wyłożył stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
5	sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej 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 dwóch porcji napoju bezalkoholowego - mocktailu Zielona wyspa

Zdający:

1	umył ręce, zgodnie z instrukcją mycia rąk, przed przystąpieniem do sporządzania napoju						
2	wycisnął i odmierzył 30 ml soku z cytryny - <i>Egzaminator sprawdza poprawność odmierzania</i>						
3	schłodził lodem szkło do napoju						
4	schłodził lodem shaker						
5	miksował składniki, za wyjątkiem wody mineralnej gazowanej, w shakerze z lodem						
6	doszprycerował obie porcje mocktailu wodą mineralną gazowaną						
7	po doszprycerowaniu zamieszał obie porcje mocktailu łyżką barmańską						
8	nie dotykał dekoracji i rurki do napojów bezpośrednio palcami						
9	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, co najmniej umył, osuszył i odstawił w wyznaczone miejsce sprzęt barmański						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji napoju bezalkoholowego - mocktailu Zielona wyspa

Zdający:

1	uporządkował stół przed podaniem mocktailu pozostawiając tylko szkło do wody i sztućce do deseru						
2	dwie porcje napoju przenosił na tacy trzymanej w lewej ręce						
3	podał napój prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	ustawił wybrane naczynie szklane z napojem na stole trzymając je przy podstawie						
5	przy podawaniu napoju poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
6	w pierwszej kolejności ustawił szkło z napojem w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: KOBIETA						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis