

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.01-01-25.01-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 zapisz 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. W tym celu:

- dobierz do menu obiadu napoje na aperitif, przystawki gorące, zupy oraz desery korzystając z zamówień przyjętych 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 na aperitif serwisem niemieckim a win serwisem francuskim pełnym, oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Gościa 1 i nakrycie dla Gościa 2,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji kawy frappe,
- sporządź 2 porcje kawy frappe na podstawie receptury na 1 porcję i podaj je serwisem niemieckim do uprzątniętego stołu.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, poprzez 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 kawy frappe.

Większość surowców do wykonania 2 porcji kawy frappe masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających znajduje się mleko, którego potrzebną ilość odmierz samodzielnie i lody waniliowe, z których uformuj gałki. **Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, systemu HACCP, przepisów bhp i 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	Gość 1	Gość 2
Napój na aperitif	<i>Napój mieszany kuchni włoskiej dobiera kelner</i>	<i>Napój mieszany kuchni włoskiej dobiera kelner</i>
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Przystawka zimna	Sałatka caprese	Sałatka z szynką parmeńską, pieczywo, masło
Przystawka gorąca	<i>Przystawka gorąca kuchni włoskiej dobiera kelner</i>	<i>Przystawka gorąca kuchni włoskiej dobiera kelner</i>
Zupa	<i>Zupa kuchni włoskiej dobiera kelner</i>	<i>Zupa kuchni włoskiej dobiera kelner</i>
Danie główne	Tagliatelle z czarnymi truflami, parmezanem i masłem	Stek florencki z frytkami i fasolką szparagową
Wino do dania głównego	Barolo Paolo Scavino	Chianti
Deser	<i>Deser kuchni włoskiej dobiera kelner</i>	<i>Deser kuchni włoskiej dobiera kelner</i>
Napój do deseru	Kawa frappe	Kawa frappe

Fragment karty menu restauracji

PRYZYSTAWKI GORĄCE	Kulebiak z kapustą
	Tarta lotaryńska
	Risotto z owocami morza
	Flambirowane gęsie wątróbki
	Pierogi z kapustą i grzybami
ZUPY	Barszcz kiszony z pasztecikiem
	Bulion z kostką z kaszy manny
	Czorba
	Minestrone
	Cebulowa
	Tarator
	Barszcz zabieleny z grzankami
	Ogórkowa z ziemniakami
	Żur z jajem
DESERY	Baklawa
	Sernik z sosem malinowym
	Pascha
	Ciasto tiramisu
	Naleśniki a'la Gundel
NAPOJE ALKOHOLOWE	Campari Orange
	Sangria
	Caipirinha
	Orvieto
	Chianti
	Barolo Paolo Scavino
	Cognac Martell VS

**Kawa frappe
Receptura na 1 porcję**

Nazwa surowca	Ilość	Sposób wykonania
Kawa rozpuszczalna	2 łyżeczki	<ol style="list-style-type: none">1. Przygotować zastawę szklaną do podania kawy frappe.2. Kawę rozpuszczalną, cukier brązowy, syrop Amaretto i ok. 80 ml mleka zmiksować w blenderze do uzyskania gładkiej piany.3. Dodać kostki lodu, pozostałą część mleka i dalej miksować.4. Sporządzony napój przelać do przygotowanej zastawy szklanej i ułożyć na wierzchu gałkę lodów waniliowych.
Cukier brązowy	7 g	
Mleko 3,2%	150 ml	
Syrop Amaretto	10 ml	
Lody waniliowe	1 gałka	
Kostki lodu	4 szt.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- karta zamówienia gości - Tabela 1.,
- stół nakryty białą bielizną stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 1,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 2,
- dwie porcje kawy frappe

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji kawy frappe.

Karta zamówienia gości

Menu obiadu	Gość 1	Gość 2
Napój na aperitif		
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Przystawka zimna	Salatka caprese	Salatka z szynką parmeńską, pieczywo, masło
Przystawka gorąca		
Zupa		
Danie główne	Tagliatelle z czarnymi truflami, parmezanem i masłem	Stek florencki z frytkami i fasolką szparagową
Wino do dania głównego	Barolo Paolo Scavino	Chianti
Deser		
Napój do deseru	Kawa frappe	Kawa frappe