

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.01-01-25.01-SG**
 Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka –

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL 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, przełącz 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 Napój na aperitif; w kolumnie Gość 1: Campari Orange; w kolumnie Gość 2: Campari Orange						
2	w wierszu Przystawka gorąca; w kolumnie Gość 1: Risotto z owocami morza; w kolumnie Gość 2: Risotto z owocami morza						
3	w wierszu Zupa; w kolumnie Gość 1: Minestrone; w kolumnie Gość 2: Ministrone						
4	w wierszu Deser; w kolumnie Gość 1: Ciasto tiramisu; w kolumnie Gość 2: Ciasto tiramisu						

Rezultat 2: 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 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						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 1

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Gość 1						
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni i widelec stołowy średni						
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, nóż stołowy średni, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożony wyłącznie widelec deserowy trzonkiem skierowany w prawą stronę						
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania głównego						
6	goblet ustawiony jako pierwszy od prawej w grupie kieliszków						
7	po lewej stronie nakrycia nie ustawiono talerza płaskiego						
8	sztućce ułożone w nakryciu bez widocznych zacieków						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 2

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Gość 2								
2	po lewej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni i widelec stołowy średni								
3	po prawej stronie nakrycia ułożone od środka wyłącznie: nóż do steków, łyżka stołowa duża, nóż stołowy średni, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę								
4	powyżej nakrycia ułożony wyłącznie widelec deserowy trzonkiem skierowany w prawą stronę								
5	kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania głównego								
6	goblet ustawiony jako pierwszy od prawej w grupie kieliszków								
7	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								
8	sztućce ułożone w nakryciu bez widocznych zacieków								

Rezultat 5: Dwie porcje kawy frappe

1	kawa frappe podana w szklance typu Casablanca								
2	naczynie z kawą czyste, bez zacieków, krawędzie suche								
3	kawa frappe o konsystencji gęstej piany								
4	na powierzchni kawy frappe ułożona gałka lodów waniliowych								
5	do kawy frappe włożona rurka do napojów								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	zastawę stołową ustawił na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości						
2	noże i łyżkę wyłożył, stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
3	widelec do deseru wyłożył, stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	widelce stołowe średnie i stołowe duże wyłożył, stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
5	szklaną zastawę stołową ustawił, stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
6	szklaną zastawę stołową przenosił na tacy niewyłożonej serwetą płócienną						
7	sztućce przenosił na tacy wyłożonej serwetą płócienną lub w serwecie płóciennej bezpośrednio w dłoni						
8	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
9	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny, chwytając sztućce za trzonki, szkło w dolnej części, talerze za brzegi						

Przebieg 2: Sporządzanie dwóch porcji kawy frappe

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania kawy						
2	odmierzył 300 ml mleka <i>(Egzaminator sprawdza poprawność odmierzenia)</i>						
3	schłodził szkło do napoju						
4	kawę frappe przygotowywał w blenderze kielichowym						
5	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji kawy frappe

Zdający:

1	przed podaniem kawy frappe uporządkował stół (zebrał sztucze, zastawę ceramiczną oraz kieliszki do wina), pozostawiając na stole gości goblety						
2	ustawił na tacy 2 wybrane naczynia szklane z kawą frappe						
3	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami kawy frappe ustawionymi na tacy trzymanej w lewej dłoni						
4	napój podał prawą ręką, stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
5	przy podawaniu kawy poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis