

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **02**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut

HGT.01-02-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 6 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad dla Kobiety i Mężczyzny. W tym celu:

- dobierz do menu obiadu aperitif, przystawkę zimną, przystawkę gorącą, zupę, danie główne, napój zimny bezalkoholowy, napój alkoholowy do dania głównego, korzystając z zamówienia przyjętego od Kobiety i Mężczyzny oraz fragmentu menu restauracji. Wpisz ich nazwy do Tabeli 1. Karta zamówienia Kobiety i Mężczyzny,
- nakryj stół białą i zastawą stołową dla Kobiety i Mężczyzny do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw i aperitif serwisem niemieckim, dodatków do przystawki zimnej serwisem rosyjskim, pozostałych napojów serwisem francuskim pełnym,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Kobiety i Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji mocktailu owocowo-kawowego,
- sporządź 2 porcje mocktailu owocowo-kawowego na podstawie receptury na 2 porcje i podaj je serwisem niemieckim do uporządkowanego stołu.

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

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

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do wykonania mocktailu owocowo-kawowego.

Większość surowców do wykonania 2 porcji mocktailu masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Potrzebną ilość syropu smakowego i mleka odmierz samodzielnie.

Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN przez 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.

Dla Kobiety i Mężczyzny będzie serwowany ten sam zestaw potraw i napojów.

Przyjęte zamówienie	
Menu obiadu	Potrawy/napoje
Aperitif	<i>Sok z owoców cytrusowych dobiera kelner</i>
Przystawka zimna	<i>Przystawkę zimną z kuchni francuskiej dobiera kelner</i>
Dodatki do przystawki zimnej	Bagietka, masło
Przystawka gorąca	<i>Przystawkę gorącą wegetariańską z kuchni francuskiej dobiera kelner</i>
Zupa	<i>Zupę z kuchni francuskiej dobiera kelner</i>
Danie główne	<i>Danie główne z kuchni francuskiej dobiera kelner</i>
Dodatki do dania głównego	Kluski półfrancuskie, sałata z sosem vinaigrette
Deser	Mocktail owocowo-kawowy
Napój zimny bezalkoholowy	<i>Napój niegazowany bez cukru dobiera kelner</i>
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>Napój alkoholowy francuski dobiera kelner</i>

Fragment karty menu restauracji	
Przystawki zimne	Sałatka caprese
	Sałatka szopska
	Sałatka nicejska
	Bliny z kawiozem
	Śledzie po kaszubsku
Przystawki gorące	Dolmadakia
	Tarta lotaryńska
	Kulebiak z kapustą
	Risotto z owocami morza
	Ratatouille
Zupy	Barszcz biały
	Cebulowa
	Minestrone
	Solijanka
	Gazpacho
Dania główne	Wołowina po myśliwsku
	Curry z kurczakiem
	Ragoût z kurczaka
	Musaka
	Paella
Napoje alkoholowe	Cidre de la France, wytrawny
	Wermut bianco
	Cognac
	Calvados
	Starka
Napoje zimne bezalkoholowe	Woda mineralna gazowana
	Woda mineralna niegazowana
	Tonik
	Napój typu cola
	Sok jabłkowy
	Sok z czerwonych grejpfrutów
	Nektar z czarnej porzeczki

Mocktail owocowo-kawowy Receptura na 2 porcje		
Nazwa surowca	Ilość	Sposób wykonania
Kawa rozpuszczalna	6 g	1. Przygotuj tumblery do podania mocktailu owocowo-kawowego. 2. Wykonaj crustę z kawy mielonej. 3. Plastry ananasa wraz z syropem zblenduj do uzyskania jednolitej konsystencji. 4. Wykonany mus owocowy wyporcuj do tumblersów. 5. Do kielicha blendera wlej mleko, syrop karmelowy i dodaj kawę rozpuszczalną. Całość zblenduj do uzyskania gładkiej piany. 6. Przygotowaną kawową pianę wyporcuj do tumblersów wypełnionych musem owocowym. 7. Wierzch napojów udekoruj śmietanką i mielonym cynamonem. 8. Wykonany mocktail wyserwuj z rurką.
Kawa mielona	6 g	
Mleko 3,2 %	120 ml	
Syrop karmelowy	10 ml	
Cytryna	½ szt.	
Śmietanka w sprayu	do dekoracji	
Cynamon mielony	do dekoracji	
Plastry ananasa w syropie	150 g + 50 ml syropu	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- karta zamówienia Kobiety i Mężczyzny – tabela 1,
- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety i Mężczyzny,
- dwie porcje mocktailu owocowo-kawowego

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji mocktailu owocowo-kawowego.

Tabela 1. Karta zamówienia Kobiety i Mężczyzny

Karta zamówienia	
Menu obiadu	Nazwy potraw/napojów
Aperitif	
Przystawka zimna	
Dodatki do przystawki zimnej	Bagietka, masło
Przystawka gorąca	
Zupa	
Danie główne	
Dodatki do dania głównego	Kluski półfrancuskie, sałata z sosem vinaigrette
Deser	Mocktail owocowo-kawowy
Napój zimny bezalkoholowy	
Napój alkoholowy do dania głównego	