

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
Oznaczenie arkusza: **HGT.01-02-26.06-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

** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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, prześlij 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 Kobiety i Mężczyzny

W tabeli 1 w kolumnie Nazwa potraw/napojów zapisane:

1	w wierszu: Aperitif: sok z czerwonych grejpfrutów						
2	w wierszu: Przystawka zimna: sałatka nicejska						
3	w wierszu: Przystawka gorąca: ratatouille						
4	w wierszu: Zupa: cebulowa						
5	w wierszu: Danie główne: ragoût z kurczaka						
6	w wierszu: Napój zimny bezalkoholowy: woda mineralna niegazowana						
7	w wierszu: Napój alkoholowy do dania głównego: Cidre de la France, wytrawny						

Rezultat 2: Stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu

1	Molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu, na nim obrus						
2	Obrus ułożony na prawej stronie z równymi zwisami z każdej strony						
3	Serwety indywidualnego użytku uformowane w wysoką formę, ułożone w obu nakryciach w tym samym miejscu						
4	Na stole ustawiony wazon						

Rezultat 3: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety i Mężczyzny

Oceny rezultatu należy dokonać po zgłoszeniu przez zdającego wykonania nakrycia stołu.

1	W każdym nakryciu po prawej stronie obu nakryć ułożone kolejno od zewnątrz: nóż stołowy średni, nóż stołowy średni, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy duży						
2	W każdym nakryciu noże ułożone ostrzami w lewą stronę						
3	W każdym nakryciu po lewej stronie obu nakryć ułożone kolejno od zewnątrz: widelec stołowy średni, widelec stołowy średni, widelec stołowy duży						
4	W każdym nakryciu po lewej stronie obu nakryć ułożony talerz Ø 17 cm z nożem do masła; nóż do masła, położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						
5	W każdym nakryciu goblet ustawiony po prawej stronie nakrycia, wysunięty najbardziej na prawo						
6	W każdym nakryciu szkło do cydru ustawione nad nożem stołowym dużym; <i>kryterium należy uznać również za spełnione jeżeli zdający ustawił w opisany sposób kieliszek do wybranego przez siebie napoju alkoholowego do dania głównego</i>						
7	Koszyk do pieczywa ze szczypcami do pieczywa oraz talerz płaski Ø 13 cm (do masła) ustawione na stole						

Rezultat 4: Dwie porcje mocktailu owocowo-kawowego

1	Każdy z mocktaili podany w tumblerze/wysokiej szklance z rurką						
2	Naczynia z mocktailem ustawione na podstawce wraz z łyżką koktajlową						
3	Naczynia z mocktailem czyste, udekorowane crustą						
4	Porcje mocktailu w obu naczyniach porównywalnej wielkości						
5	Powierzchnia każdego mocktailu udekorowana śmietanką i posypana cynamonem						
6	Część owocowa oraz część kawowa mocktailu dokładnie zblendowana - <i>Egzaminator dokonuje oceny organoleptycznej</i>						
7	Mocktail o konsystencji gęstej piany, widoczne dwie warstwy owocowa i kawowa						

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	na rogach stołu uformował krawaty						
2	polerował sztucze stołowe ścierką bawełnianą przed wyłożeniem ich na stół						
3	wykładanie sztućców z prawej strony rozpoczął od ułożenia noża stołowego dużego						
4	wykładanie sztućców z lewej strony rozpoczął od ułożenia widelca stołowego dużego						
5	wykładając sztucze trzymał je za trzonki						
6	wykładając kieliszki trzymał je za nóżki, inne naczynia szklane w dolnej części						
7	sztucze przenosił na tacy wyłożonej serwetą						
8	na stole ustawił menaż podstawowy oraz wizytówki z napisami <i>Kobieta</i> , <i>Mężczyzna</i>						

Przebieg 2: Sporządzania dwóch porcji mocktailu owocowo-kawowego

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania mocktailu						
2	polerował naczynia/szkło do mocktailu bawełnianą ścierką						
3	odmierzył 120 ml mleka i 10 ml syropu karmelowego - <i>egzaminator sprawdza poprawność odmierzania i uznaje kryterium za spełnione, jeżeli wymienione surowce są poprawnie odmierzone</i>						
4	do odmierzania ingrediencji używał miarek barowych i/lub łyżek miarowych barmańskich						
5	mocktail sporządził z wykorzystaniem blendera kielichowego						
6	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, umył i wytarł do sucha wykorzystywany sprzęt i blat roboczy						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji mocktailu owocowo-kawowego

Zdający:

1	przed podaniem mocktailu zebrał ze stołu elementy zastawy stołowej ułożone z prawej i lewej strony nakryć						
2	przed podaniem mocktailu uporządkował stół, nie pozostawił menażu, koszyka do pieczywa ze szczypcami do pieczywa, talerza płaskiego Ø 13 cm						
3	w nakryciach pozostawił szkło do napoju zimnego niegazowanego						
4	mocktail podał prawą ręką podchodząc z prawej strony nakryć						
5	tacę z mocktailami trzymał na lewej ręce						
6	poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
7	nie postawił tacy na stole gości						
8	mocktail ustawił w pierwszej kolejności w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem Kobieta						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis