

**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.01-03-26.06-SG**
Symbol kwalifikacji: **HGT.01**
Numer zadania: **03**
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, 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 Kobiety

W tabeli w kolumnie *Dobre napoje* zapisane:

1	w wierszu: Przystawka zimna z dodatkami zapisane: wino białe semi dry						
2	w wierszu: Zupa: brak zapisu dobranego napoju lub pozostawione puste miejsce						
3	w wierszu: Danie główne z dodatkami zapisane: wino czerwone semi dry						

Rezultat 2: Karta zamówienia Mężczyzny

W tabeli w kolumnie *Dobre napoje* zapisane:

1	w wierszu: Przystawka zimna z dodatkami zapisane: wino białe semi dry						
2	w wierszu: Zupa: brak zapisu dobranego napoju lub pozostawione puste miejsce						
3	w wierszu: Danie główne z dodatkami zapisane: wino czerwone semi dry						

Rezultat 3: Stół nakryty białą stołową

1	Molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	Obrus rozłożony na prawą stronę z równymi zwisami z każdej strony						
3	Forma złożenia serwet właściwa do obiadu (wysoka), taka sama w obu nakryciach						

Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety

1	Przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Kobieta						
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	Po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa duża, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	Powyżej nakrycia ułożony widelec mały do deseru skierowany trzonkiem w prawą stronę						
5	Po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz płaski Ø17 cm do pieczywa na nim nóż do masła, położony z prawej strony lub u góry talerza ostrzem skierowanym do środka talerza						
6	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania głównego, na prawo od niego kieliszek do wina białego <i>Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli w opisany sposób ustawiono kieliszki do innych win dobranych przez zdającego w R.1.1 i R.1.2</i>						
7	Szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Rezultat 5: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny

1	Przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: Mężczyzna						
2	Po lewej stronie nakrycia ułożone od środka: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni						
3	Po prawej stronie nakrycia ułożone od środka: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	Powyżej nakrycia ułożone sztucce do deseru: łyżka mała, pod nią widelec mały						
5	Trzonek łyżki małej skierowany w prawą stronę, trzonek widelca małego skierowany w lewą stronę						
6	Kieliszek do wina czerwonego ustawiony nad nożem do dania głównego, na prawo od niego kieliszek do wina białego <i>Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli w opisany sposób ustawiono kieliszki do innych win dobranych przez zdającego w R.2.1 i R.2.2</i>						
7	Szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Rezultat 6: Dwie porcje przystawki zimnej - sałatki caprese z dodatkami

1	Dwie porcje sałatki ułożone na dwóch talerzach płaskich						
2	Brzegi naczyń z przystawką zimną czyste, bez zacieków i plam						
3	Porcje przystawki zimnej porównywalnej wielkości						
4	Pomidor i mozzarella pokrojony w plastry						
5	Sałatka polana sosem i udekorowana liśćmi bazylii						
6	Na stole ustawione dodatki do przystawki: pokrojone pieczywo, wyporcjowane masło						

Przebieg 1: Nakrywanie stołu

Zdający:

1	tacę z ustawioną/ułożoną na niej zastawą stołową i talerze przenosił na/w lewej dłoni						
2	sztućce przenosił na tacy wyłożonej serwetą lub w serwecie						
3	noże stołowe duże i sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	widelce oraz talerz płaski ustawił stojąc z lewej strony każdego nakrycia						
5	zastawę szklaną ustawiał w nakryciu stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
6	podczas nakrywania poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
7	przy wykładaniu zastawy stołowej zachował zasady higieny, chwytając sztućce za trzonki, szkło w dolnej części, talerze za brzegi						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Sporządzenie dwóch porcji sałatki caprese z dodatkami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania przystawki zimnej						
2	przeprowadził obróbkę wstępną pomidora i bazylii						
3	połączył składniki sałatki na wózku serwisowym przy stole dla gości						
4	podczas serwisu specjalnego używał sztuców serwisowych						
5	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, umył i wytarł do sucha wykorzystywany sprzęt i blat roboczy						
6	podczas serwisu specjalnego przestrzegał zasad higieny, nie dotykał dłońmi twarzy, włosów						

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji sałatki caprese z dodatkami

Zdający:

1	masło i pieczywo podał serwisem rosyjskim przed podaniem przystawki zimnej						
2	pieczywo podał wieloporcyjowo w koszyku do pieczywa wyłożonym serwetą przed podaniem przystawki zimnej						
3	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami przystawki zimnej						
4	naczynia z przystawkami podał prawą ręką stojąc z prawej strony nakryć						
5	przy podawaniu przystawki poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
6	w pierwszej kolejności ustawił naczynie z przystawką w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: Kobieta						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis