

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.01-02-26.01-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 kolację dla 2 gości.

W tym celu:

- dobierz do menu kolacji dodatki do przystawki zimnej, dania głównego oraz wino do dania głównego. Skorzystaj z zamówienia przyjętego od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Swoj wybór zapisz w Tabeli 1. Karta zamówienia *Kobiety* i Tabeli 2. Karta zamówienia *Mężczyzny*,
- nakryj stół dla gości do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych serwisem francuskim pełnym, dodatków do przystawki zimnej serwisem rosyjskim, przystawki zimnej, dania głównego i deseru serwisem niemieckim,
- oznacz na stole wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- udekoruj stół do kolacji,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej – jaja z sosem tatarskim,
- przygotuj wybrane dodatki do przystawki zimnej i podaj je serwisem rosyjskim,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym przy nakrytym stole i podaj je serwisem niemieckim.

Surowce niezbędne do wykonania przystawki zimnej są odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Dodatki do przystawki pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających.

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 i podania przystawki zimnej - jaj z sosem tatarskim.

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 kolacji	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka zimna	Jajo z sosem tatarskim	Jajo z sosem tatarskim
Dodatki do przystawki zimnej	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Danie główne	Konfitowane udko z kaczki	Roladki wieprzowe z sosem pieczeniowym
Dodatki do dania głównego	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Deser	Mus czekoladowo-pomarańczowy	Mus truskawkowy z bitą śmietanką
Napój gorący bezalkoholowy	Cappuccino	Espresso doppio
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>

Fragment karty menu restauracji	
Dodatki do przystawki zimnej	pieczywo pszenne
	pumpernikiel
	masło
	sos chrzanowy
Dodatki do zupy	grzanki
	kluski domowe
	diablotki z sezamem
	jajo ugotowane na twardo
Dodatki do dania głównego	kasza jęczmienna rozklejona
	kasza gryczana gotowana na sypko
	ziemniaki drążone
	buraki zasmażane
	kapusta zasmażana
	surówka coleslaw
Wina musujące, białe	sec
	demi sec
	doux
Wina białe	sec
	demi sec
	doux
Wina czerwone	sec
	demi sec
	doux
Wódki	czysta
	gin
	whisky

Jajo z sosem tatarskim
Receptura na 2 porcje

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Jajo ugotowane na twardo	2 szt.	1. Liście sałaty umyć, usunąć części niejadalne i osuszyć. 2. Jaja ugotowane na twardo obrać i przekroić wzdłuż na połówki. 3. Pieczarki marynowane i ogórki konserwowe pokroić w drobną kostkę. 4. Sporządzić sos tatarski. 5. Na talerzach ułożyć liście sałaty, połówki jaj i polać sosem.
Salata	2 liście	
Sos		
Pieczarki marynowane	50 g	
Ogórek konserwowy	50 g	
Śmietana 18% tłuszczu	50 g	
Majonez	100 g	
Sól	do smaku	
Pieprz	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- karta zamówienia *Kobiety*,
- karta zamówienia *Mężczyzny*,
- stół nakryty białą ściółką,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki – jaja z sosem tatarskim,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji jaj z sosem tatarskim z dodatkami.

Karta zamówienia *Kobiety*

Menu kolacji	
Przystawka zimna	Jajo z sosem tatarskim
Dodatki do przystawki zimnej	
Danie główne	Konfitowane udko z kaczki
Dodatki do dania głównego	
Deser	Mus czekoladowo-pomarańczowy
Napój gorący bezalkoholowy	Cappuccino
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Menu kolacji	
Przystawka zimna	Jajo z sosem tatarskim
Dodatki do przystawki zimnej	
Danie główne	Roladki wieprzowe z sosem pieczeniowym
Dodatki do dania głównego	
Deser	Mus truskawkowy z bitą śmietanką
Napój gorący bezalkoholowy	Espresso doppio
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	