

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.01-02-26.01-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, 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 1 zapisane:

1	dodatki do przystawki zimnej: pieczywo pszenne, masło						
2	dodatki do dania głównego: ziemniaki drażone						
3	dodatki do dania głównego: surówka coleslaw						
4	napój alkoholowy do dania głównego: wino czerwone sec lub wino czerwone demi sec						

Rezultat 2: Karta zamówienia Mężczyzny

W tabeli 2 zapisane:

1	dodatki do przystawki zimnej: pieczywo pszenne, masło						
2	dodatki do dania głównego: kasza gryczana gotowana na sypko						
3	dodatki do dania głównego: buraki zasmażane						
4	napój alkoholowy do dania głównego: wino czerwone sec lub wino czerwone demi sec						

Rezultat 3: Stół nakryty białą stołową

1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu						
2	obrusek rozłożony na prawą stronę z równymi zwisami z każdej strony						
3	forma złożenia serwet właściwa do kolacji (wysoka), taka sama w obu nakryciach						

Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety

1	przy nakryciu ustawiona wizytówka z napisem: <i>Kobieta</i>						
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, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożona łyżka mała do deseru skierowana trzonkiem w prawą stronę						
5	po lewej stronie nakrycia ułożony 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 (Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.1.4)						
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: <i>Mężczyzna</i>						
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, nóż stołowy średni, ostrza noży skierowane w lewą stronę						
4	powyżej nakrycia ułożona łyżka mała do deseru skierowana 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 (Kryterium należy również uznać za spełnione, jeżeli jest ustawiony w opisany sposób kieliszek do innego wina dobranego przez zdającego w R.2.4)						
7	szkło do wody ustawione pierwsze od prawej w grupie kieliszków						

Rezultat 6: Dwie porcje przystawki zimnej - jaja z sosem tatarskim

1	dwie porcje przystawki zimnej ułożone na dwóch talerzach płaskich						
2	brzegi naczyń z przystawką czyste, bez zacieków i plam						
3	porcje przystawki zimnej porównywalnej wielkości						
4	pieczarki marynowane i ogórek konserwowy pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
5	na każdym talerzu na liściu sałaty ułożone dwie połówki jaja polane sosem tatarskim						
6	na stole ustawione wybrane dodatki do przystawki zimnej						

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 i sztućce do deseru wyłożył stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	widelce stołowe oraz talerz do pieczywa z nożem do masła wyłożył 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 przystawki jaja z sosem tatarskim

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do sporządzania przystawki zimnej						
2	obrane ze skorupki jaja przekroił wzdłuż na połówki						
3	sporządził sos z majonezu, śmietany, warzyw, doprawił solą i pieprzem						
4	połączył surowce przystawki na wózku serwisowym przy nakrytym stole dla gości						
5	podczas serwisu specjalnego używał sztućców, nie dotykał surowców dłońmi						
6	podczas serwisu specjalnego przestrzegał zasad higieny, nie dotykał dłońmi twarzy, włosów						
7	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, umył i wytarł do sucha wykorzystywany sprzęt, blat roboczy i wózek serwisowy						

Przebieg 3: Podanie dwóch porcji jaja z sosem tatarskim z dodatkami

Zdający:

1	wybrane dodatki podał serwisem rosyjskim przed podaniem przystawki zimnej						
2	podszedł do stołu gości z dwiema porcjami przystawki zimnej, trzymając naczynia z przystawkami w lewej ręce						
3	naczynia z przystawkami zimnymi podał prawą ręką stojąc z prawej strony każdego nakrycia						
4	przy podawaniu przystawki zimnej poruszał się wokół stołu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara						
5	w pierwszej kolejności ustawił naczynie z przystawką zimną w nakryciu oznaczonym wizytówką z napisem: <i>Kobieta</i>						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis