

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

HGT.03-01-24.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
R.1	Rezultat 1: Kosztorys usług dodatkowych
<i>uwzględnia:</i>	
R.1.1	adres e-mailowy adresata oraz temat: renata.ka@priv.pl, kosztorys
R.1.2	nazwy usług konferencyjnych: wynajem sali, bufet kawowy z lampką wina, tort waniliowy z polewą malinową
R.1.3	kwotę RAZEM w zł za usługi konferencyjne: 2050,00
R.1.4	nazwy usług SPA: masaż relaksacyjny, sauna infrared, zabieg oczyszczający
R.1.5	kwotę RAZEM w zł za usługi SPA: 1540,00
R.1.6	nazwy usług - dodatkowe życzenia gości: wstawka, śniadanie wiedeńskie wzmocnione
R.1.7	kwotę RAZEM w zł za dodatkowe życzenia: 890,00
R.1.8	łącznie wartość usług dodatkowych w zł: 4480,00
R.2	Rezultat 2: Formularz rezerwacji sali konferencyjnej
<i>uwzględnia:</i>	
R.2.1	liczbę osób, godzinę rozpoczęcia, godzinę zakończenia: 15, 19.00, 23.00
R.2.2	zaznaczoną wyłącznie salę Koktajlową
R.2.3	zaznaczone wyłącznie kameralne ustawienie sali
R.2.4	zaznaczone wyłącznie wyposażenie sali: głośniki i mikrofony bezprzewodowe, rzutnik multimedialny i/lub laptop
R.2.5	dodatkowe życzenia: bufet kawowy z lampką wina i tort waniliowy z polewą malinową serwowany o godzinie 20.00
R.2.6	formę płatności: karta
R.2.7	termin płatności: 13.06.2024 lub w dniu wyjazdu
R.3	Rezultat 3: Zlecenie realizacji wstawki
<i>uwzględnia:</i>	
R.3.1	termin realizacji: 9.06.2024
R.3.2	numer pokoju: 215
R.3.3	nazwisko gości: Kadziłowski/a lub Kadziłowscy
R.3.4	zaznaczone wyłącznie elementy wstawki: butelka wina białego, półsłodkie, owoce, kwiaty
R.3.5	imię i nazwisko zamawiającego: Renata Rybarczyk
R.4	Rezultat 4: Karta kontrolna minibaru
<i>uwzględnia:</i>	
R.4.1	numer pokoju i nazwisko gości: 215, Kadziłowski/a lub Kadziłowscy
R.4.2	liczbę zużytych produktów - 9.06: piwo 2, orzeszki solone 1
R.4.3	liczbę zużytych produktów -10.06: sok pomarańczowy 1, sok pomidorowy 1
R.4.4	liczbę zużytych produktów -12.06: wino musujące 1
R.4.5	liczbę zużytych produktów -13.06: baton czekoladowy 2, woda gazowana 2
R.4.6	razem do zapłaty w zł: 192,00
R.5	Rezultat 5: Menu śniadania wiedeńskiego wzmocnionego
<i>uwzględnia:</i>	
R.5.1	termin: 10.06-13.06.2024
R.5.2	liczbę osób: 2
R.5.3	zaznaczone: sery, wędliny
R.5.4	zaznaczone: pieczywo pszenne, masło
R.5.5	zaznaczone: śmietanka lub mleko, kawa naturalna

R.5.6	zaznaczone: dżem, miód
R.5.7	zaznaczone: jaja po wiedeńsku
R.5.8	zaznaczone wyłącznie potrawy wchodzące w skład śniadania wiedeńskiego wzmocnionego spośród wymienionych: sery, wędliny, pieczywo pszenne, masło, dżem, miód, jaja po wiedeńsku
R.6	Rezultat 6: Procedura sprzątania jednostki mieszkalnej w trakcie pobytu gości
	<i>uwzględnia właściwą kolejność wykonywania czynności:</i>
R.6.1	włączenie wszystkich świateł, wyregulowanie klimatyzacji/wietrzenie pokoju, rozsunięcie zasłon i firan: wpisane wyłącznie 1
R.6.2	pobranie z wózka czystej bielizny pościelowej, założenie czystej bielizny pościelowej, przykrycie łóżka czystą narzutą: wpisane wyłącznie 4
R.6.3	zebranie wszystkich śmieci z łazienki i pokoju, wymiana brudnych naczyń, sprawdzenie stanu technicznego urządzeń: wpisane wyłącznie 2
R.6.4	zebranie brudnej bielizny z łóżka, kontrola czystości narzuty, poduszek i kołdry, sprawdzenie czystości podkładu: wpisane wyłącznie 3
R.6.5	odkurzenie wykładziny dywanowej, ułożenie firan i zasłon, zamknięcie drzwi: wpisane wyłącznie 6
R.6.6	wytarcie kurzy z mebli, uzupełnienie materiałów informacyjnych, uzupełnienie materiałów reklamowych: wpisane wyłącznie 5