

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.11**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

HGT.11-01-22.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 13 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY 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

Zadanie egzaminacyjne

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia na organizację usługi gastronomicznej, złożonego przez panią Dorotę Wilk. W tym celu sporządź:

- menu uroczystej kolacji z kalkulacją kosztu konsumpcji,
- kalkulację kosztu posiłków zaplanowanych do wydania w formie bufetu,
- kalkulację kosztu usługi gastronomicznej,
- szkic ustawienia stołu do kolacji zasiadanej z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej oraz oblicz liczbę stołów,
- wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do nakrycia stołu do kolacji zasiadanej i stołu bufetowego z deserami i napojami bezalkoholowymi gorącymi,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do serwowania i konsumpcji potraw i napojów podczas kolacji zasiadanej.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w karcie zlecenia usługi gastronomicznej i tabelach oznaczonych od 1 do 3. Wszystkie formularze niezbędne do opracowania dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Karta zlecenia usługi gastronomicznej

Zleceniodawca		Dorota Wilk, przedstawicielka firmy <i>Labmat</i>
Zleceniobiorca		Pensjonat <i>Kaszubska Ostoja</i> , Anna Kowalska – właścicielka pensjonatu
Termin realizacji usługi		1 - 3 lipca 2022 r.
Rodzaj usługi		Spotkanie szkoleniowo-integracyjne
Liczba uczestników		30 osób, w tym 12 wegetarian
Program pobytu		1 dzień: przyjazd, zakwaterowanie, uroczysta kolacja zasiadana 2 dzień: śniadanie, szkolenie, obiad, spływ kajakowy, kolacja z grillem 3 dzień: śniadanie, wykwaterowanie
Uroczysta kolacja zasiadana	Data, godzina rozpoczęcia i zakończenia	1 lipca 2022 r., 19:00 ÷ 23:00
	Menu	<p style="text-align: center;"><i>Całość dobiera zleceniobiorca</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • dwie przystawki zimne: jedna sałatka i jedna przystawka z produktów regionalnych (dla wegetarian odpowiednio dobrane), • dodatki do przystawek, • danie główne: z drobiu dla 18 osób, dla pozostałych osób wegetariańskie • dodatki do dania głównego: z drobiu (witaminowy i skrobiowy) i wegetariańskie (witaminowy i sos), • wino do dania głównego, • dwa napoje bezalkoholowe gorące, • dwa napoje bezalkoholowe zimne, w tym woda mineralna niegazowana, • dwa desery, • tort,
	Sposób podania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> • napoje bezalkoholowe zimne podane wieloporcyjowo, • przystawki zimne i dodatki do przystawek podane wieloporcyjowo, • dania główne serwowane jednoporcjowo, • tort podany serwisem angielskim, • desery i napoje bezalkoholowe gorące wydane w formie bufetu,
	Ustalenia dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> • stół ustawiony w kształcie litery I, • goście usadzeni przy dłuższych krawędziach stołu, • bielizna stołowa i elementy dekoracyjne dobrane w kolorystyce biało-zielonej,
Usługi dodatkowe		<ul style="list-style-type: none"> • noclegi w pokojach dwuosobowych dla 30 gości: 2 doby, • śniadanie podane w formie bufetu: 2 i 3 lipca 2022 r. dla 30 osób, • obiad podany w formie bufetu: 2 lipca 2022 r. dla 30 osób, • kolacja podana w formie bufetu, z grillem i gawędziarzem ludowym na tarasie pensjonatu: 2 lipca 2022 r. dla 30 osób, • rezerwacja sali konferencyjnej z nagłośnieniem, rzutnikiem i ekranem przenośnym: 2 lipca 2022 r. w godzinach 10:00 ÷ 12:00, • spływ kajakowy: 2 lipca 2022 r. w godzinach 15:00 ÷ 17:00, • miejsca parkingowe dla 10 samochodów osobowych: 2 doby,
Warunki świadczenia usług		<ul style="list-style-type: none"> • koszt konsumpcji uroczystej kolacji zasiadanej nie może przekroczyć kwoty 3 100,00 zł, • przy grupie liczącej co najmniej 20 osób udzielany jest rabat 15% na usługi dodatkowe, • koszt posiłków zaplanowanych do wydania w formie bufetu i usług dodatkowych nie może przekroczyć kwoty 11 000,00 zł, • kwota zaliczki w wysokości 30% kosztu zamówienia płatna po podpisaniu umowy wstępnej.

Tabela 1.

Oferta potraw i napojów pensjonatu *Kaszubska Ostoja* – (fragment)

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Liczba porcji	Cena 1 porcji [zł]
Przystawki zimne			
1.	Płyta ryb wędzonych	5 porcji	60,00
2.	Śledzie w śmietanie	1 porcja	10,00
3.	Płyta mięs po kaszubsku	5 porcji	55,00
4.	Pasztet pieczony z dziczyzny w 3 smakach	1 porcja	11,00
5.	Rolada z boczku nadziewana prawdziwkami	1 porcja	11,00
6.	Deska serów kaszubskich	1 porcja	11,00
7.	Tarta z serem pleśniowym i szpinakiem	1 porcja	11,00
8.	Pasztet z cukinii z grzybami	1 porcja	11,00
9.	Pasztet z gęsiny z żurawiną	1 porcja	9,00
10.	Galaretko drobiowa z suszonymi pomidorami	1 porcja	9,00
11.	Galantyna z kurczaka	1 porcja	9,00
12.	Sałatka makaronowa z warzywami	1 porcja	6,00
13.	Sałatka gyros	1 porcja	6,00
14.	Sałatka ze świeżych warzyw	1 porcja	6,00
Dodatki do przystawek zimnych			
1.	Pieczycwo mieszane	1 porcja	2,00
2.	Masło	1 porcja	1,00
3.	Sosy zimne (3 rodzaje)	1 porcja	4,00
4.	Marynaty z kaszubskiej spiżarni	1 porcja	4,00
Dania główne			
1.	Kotlety z kaszy gryczanej i soczewicy	1 porcja	25,00
2.	Kaczka po pomorsku nadziewana wieprzowiną	1 porcja	30,00
3.	Gęsie udko duszone w winie	1 porcja	30,00
4.	Rolada z polędwiczki wieprzowej nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą	1 porcja	30,00
Dodatki do dań głównych			
1.	Bukiet warzyw gotowanych na parze	1 porcja	4,00
2.	Zestaw surówek	1 porcja	4,00
3.	Jabłka prażone na miodzie z rozmarynem	1 porcja	4,00
4.	Kaszubskie kluski ziemniaczane	1 porcja	3,00
5.	Ziemniaki z wody	1 porcja	3,00
6.	Sos pieczeniowy	1 porcja	3,00
7.	Sos grzybowy	1 porcja	3,00
Desery			
1.	Mini pączki kaszubskie	1 porcja	3,00
2.	Patera ciast (3 rodzaje)	10 porcji	30,00
3.	Suflet z musem malinowym	1 porcja	10,00
Torty			
1.	Tort czekoladowo-kawowy z nutą suszonej śliwki	30 porcji	240,00
2.	Tort bezowy z bitą śmietaną i malinami	24 porcji	160,00
3.	Tort biszkoptowy z kremem czekoladowym	20 porcji	100,00

Napoje bezalkoholowe zimne			
1.	Woda mineralna gazowana i niegazowana	1 porcja	3,00
2.	Sok: jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki	1 porcja	5,00
3.	Napoje gazowane	1 porcja	5,00
Napoje bezalkoholowe gorące			
1.	Kawa z dodatkami	1 porcja	6,00
2.	Herbata z dodatkami	1 porcja	6,00
Wina			
1.	Wino musujące dry	1 porcja	10,00
2.	Wino musujące semi dry	1 porcja	10,00
3.	Wino białe dry	1 porcja	10,00
4.	Wino białe semi dry	1 porcja	10,00
5.	Wino białe semi sweet	1 porcja	10,00
6.	Wino białe sweet	1 porcja	10,00
7.	Wino czerwone dry	1 porcja	10,00
8.	Wino czerwone semi dry	1 porcja	10,00

Tabela 2.

Cennik - usługi żywieniowe pensjonatu *Kaszubska Ostoja*

Lp.	Usługi żywieniowe	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]
1.	Śniadanie wydawane w formie bufetu	osoba	20,00
2.	Obiad wydawany w formie bufetu	osoba	40,00
3.	Kolacja wydawana w formie bufetu	osoba	25,00
4.	Kolacja wydawana w formie bufetu z grillem	osoba	30,00

Tabela 3.

Cennik - usługi dodatkowe pensjonatu *Kaszubska Ostoja*

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]
1.	Nocleg w pokoju 1 - osobowym	dość hotelowa	150,00
2.	Nocleg w pokoju 2 - osobowym	dość hotelowa	220,00
3.	Rezerwacja miejsca parkingowego dla autobusu	dość hotelowa	50,00
4.	Rezerwacja miejsca parkingowego dla samochodu osobowego	dość hotelowa	10,00
5.	Oprawa muzyczna - zespół muzyczny	opłata jednorazowa	2 000,00
6.	Animator zabaw dziecięcych	godzina	100,00
7.	Spływ kajakowy 2 - godzinny	osoba	35,00
8.	Spływ kajakowy 4 - godzinny	osoba	50,00
9.	Jazda konna - 30 minut	osoba	25,00
10.	Gawędziarz ludowy	opłata jednorazowa	800,00
11.	Przejażdżka wozami drabiniastymi po lesie	osoba	20,00
12.	Rezerwacja sali konferencyjnej z nagłośnieniem, rzutnikiem i ekranem przenośnym	opłata jednorazowa	250,00

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będą 6 rezultatów:

- menu uroczystej kolacji z kalkulacją kosztu konsumpcji - formularz 1,
- kalkulacja kosztu posiłków zaplanowanych do wydania w formie bufetu - formularz 2,
- kalkulacja kosztu usługi gastronomicznej - formularz 3,
- szkic ustawienia stołu do kolacji zasiadanej z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej oraz obliczona liczba stołów - formularz 4,
- wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do nakrycia stołu do kolacji zasiadanej i stołu bufetowego z deserami i napojami bezalkoholowymi gorącymi - formularz 5,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do serwowania i konsumpcji potraw i napojów podczas kolacji zasiadanej - formularz 6.

Menu uroczystej kolacji z kalkulacją kosztu konsumpcji
(sporządź na podstawie Karty zlecenia usługi gastronomicznej i danych z Tabeli 1.)

Grupa potraw/ napojów	Nazwa potrawy/napoju/dodatku	Cena 1 porcji [zł]	Nazwa potrawy/napoju/dodatku	Cena 1 porcji [zł]
	menu podstawowe/klasyczne		menu wegetariańskie	
Przystawki zimne				
Dodatki do przystawek zimnych				
Danie główne				
Dodatki do dania głównego				
Wino do dania głównego				
Desery				
Tort				
Napoje bezalkoholowe zimne				
Napoje bezalkoholowe gorące				
Koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 1 osoby [zł]			Koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 1 osoby [zł]	
Koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 18 osób [zł]			Koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 12 osób [zł]	
Razem koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 30 osób [zł]				

Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku
np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Kalkulacja kosztu posiłków zaplanowanych do wydania w formie bufetu
 (sporządź na podstawie Karty zlecenia usługi gastronomicznej i danych z Tabeli 2.)

Lp.	Nazwa posiłku	Ilość porcji	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
Razem				

Kalkulacja kosztu usługi gastronomicznej
 (sporządź na podstawie Karty zlecenia usługi gastronomicznej, danych z Tabeli 3. oraz obliczeń z Formularza 1. i Formularza 2.)

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Razem koszt usług dodatkowych				
Kwota rabatu 15% na usługi dodatkowe				
Koszt usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu				
Koszt posiłków zaplanowanych do wydania w formie bufetu				
Koszt konsumpcji kolacji zasiadanej dla 30 osób				
Całkowity koszt usługi gastronomicznej				
Kwota zaliczki 30%				
Kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki				

Uwaga: W kalkulecji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Szkic ustawienia stołu na uroczystą kolację zasiadaną z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej wraz z obliczoną liczbą stołów
(sporządź na podstawie Karty zlecenia usługi gastronomicznej i obliczonej liczby stołów; miejsce usadzenia każdego z gości oznacz symbolem X)

Długość stołu ustawionego w kształcie litery I [m]	
Liczba stołów niezbędnych do ustawienia stołu na uroczystą kolację w kształcie litery I [szt.]	

Wytyczne do obliczeń:

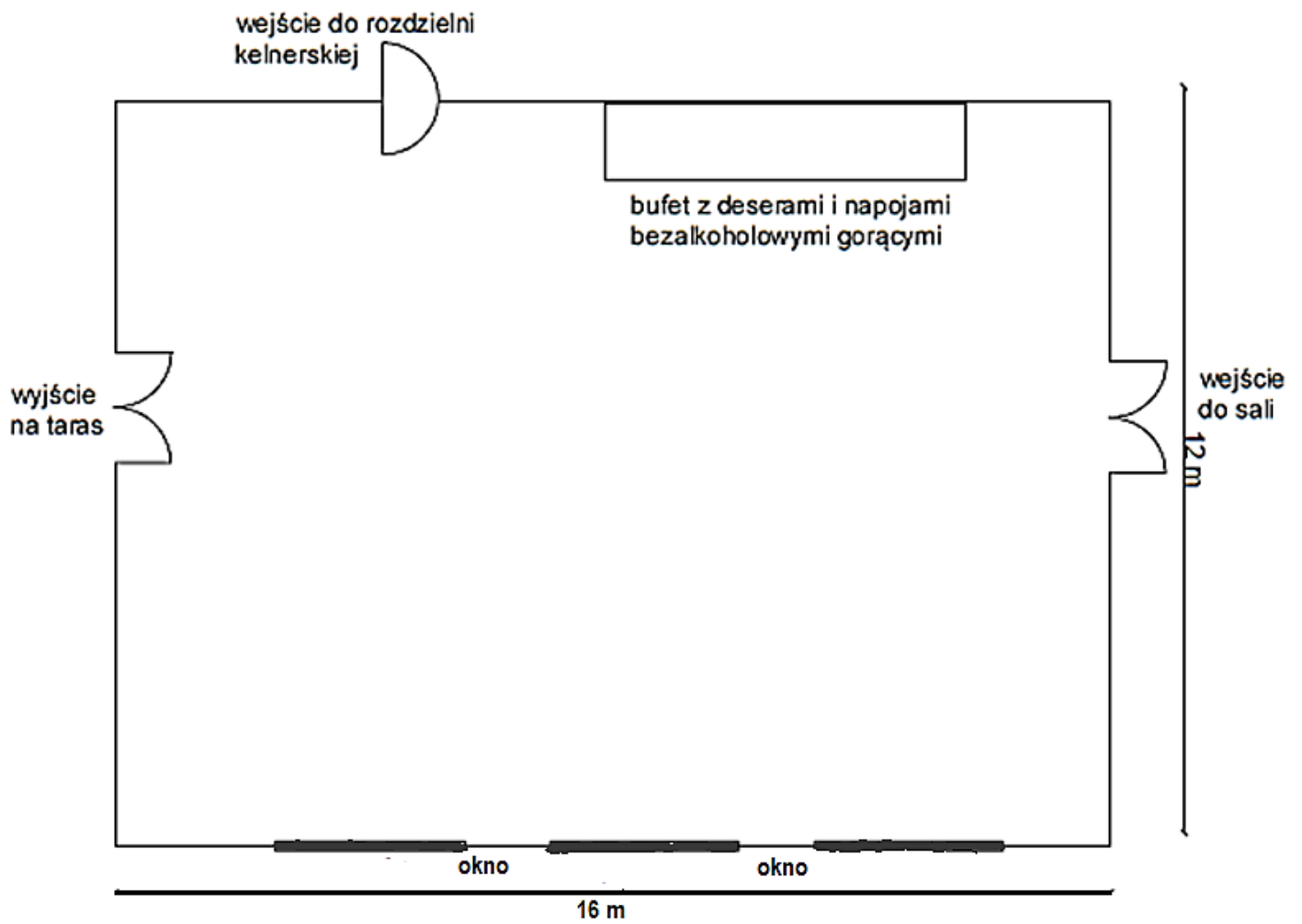
Do obliczenia długości stołu należy przyjąć:

- *odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 50 cm,*
- *odległość pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć wynosi 75 cm.*

Wykaz stołów znajdujących się na wyposażeniu pensjonatu Kaszubska Ostoja został podany w Formularzu 5.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Schemat sali restauracyjnej



X – oznaczenie miejsca siedzącego dla jednej osoby

Wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do nakrycia stołu do kolacji zasiadanej i stołu bufetowego z deserami i napojami bezalkoholowymi gorącymi
(sporządź na podstawie Karty zlecenia usługi gastronomicznej)

Uwaga!

*Wybór wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych spośród wymienionych potwierdź wpisując symbol **X** odpowiednio w kolumnie.*

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Nazwa elementu	Specyfikacja	Stół w formie litery I	Stół bufetowy
Stół	o wymiarach 80 cm x 120 cm		
	o wymiarach 80 cm x 80 cm		
	okrągły 8-osobowy o średnicy 150 cm		
Krzesło	tapicerowane		
	bankietowe, składane		
Molton	okrągły		
	prostokątny		
Obrus	bankietowy okrągły biały		
	bankietowy prostokątny zielony		
	bankietowy prostokątny biały		
Napperon	biały		
	zielony		
	złoty		
Skirting – 6 m	biały		
	zielony		
	złoty		
Serweta płócienna 40 cm x 40 cm	biała		
	zielona		
	złota		
Serwetka papierowa	biała		
	zielona		
	złota		
Świecznik	jednoramienny		
Świeca	biała		
	zielona		
	złota		
Kompozycja kwiatowa	wysoka, kolorystyka zgodna z zamówieniem		
	niska, kolorystyka zgodna z zamówieniem		
Sprzęt	ekspres automatyczny do kawy		
	warnik 10-litrowy		

**Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do serwowania i konsumpcji
potraw i napojów podczas kolacji zasiadanej**

(sporządź na podstawie Karty zlecenia usługi gastronomicznej i danych z Formularza 1.)

Uwaga!

Wybór zastawy do konsumpcji potraw i napojów spośród wymienionej potwierdź wpisując symbol **X** odpowiednio w kolumnie.

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Nazwa elementu zastawy stołowej	Przystawki zimne z dodatkami	Danie główne z dodatkami	Deser	Tort	Napoje bezalkoholowe zimne	Napoje bezalkoholowe gorące	Wina
Talerz płaski Ø 32 cm							
Talerz płaski Ø 21 cm							
Talerz płaski Ø 19 cm							
Talerz płaski Ø 17 cm							
Talerz płaski Ø 13 cm							
Talerz głęboki							
Salaterka porcelanowa 5-porcjowa							
Filiżanka do kawy z podstawką							
Filiżanka do herbaty z podstawką							
Cukiernica							
Dzbanek do kawy							
Dzbanek do herbaty							
Dzbanuszek do mleka							
Dzbanek szklany do napojów zimnych							
Sosjerka							
Półmisek owalny							
Kieliszek do wina musującego							
Kieliszek do wina białego							
Kieliszek do wina czerwonego							
Karafka do wina							

Nazwa elementu zastawy stołowej	Przystawki zimne z dodatkami	Danie główne z dodatkami	Deser	Tort	Napoje bezalkoholowe zimne	Napoje bezalkoholowe gorące	Wina
Goblet do wody							
Tumbler							
Widelec stołowy duży							
Nóż stołowy duży							
Łyżka stołowa średnia							
Widelec stołowy średni							
Nóż stołowy średni							
Widelec do ryb							
Nóż do ryb							
Nóż do masła							
Łyżka deserowa							
Widelczyk do ciasta							
Łyżeczka do cukru							
Łyżeczka do kawy							
Łyżeczka do herbaty							
Patera do ciast							
Nóż do tortu							
Łopatką do ciasta i tortu							
Sztućce serwisowe do sałatek							
Łyżka i widelec serwisowy							
Szczypce do pieczywa							
Deska do serów							
Taca kelnerska							
Koszyk na pieczywo							
Menaż							