

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.11-01-22.01-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, złożonego przez Annę Krawczyk, zamówienia na organizację usługi gastronomicznej.

W tym celu sporządź:

- menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji, wypełniając formularz 1,
- kalkulację kosztów usługi gastronomicznej, wypełniając formularz 2,
- szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej i obliczoną liczbą stołów, wypełniając formularz 3,
- wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołu, wypełniając formularz 4,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów, wypełniając formularz 5,
- harmonogram obsługi gości podczas kolacji zasiadanej z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych, wypełniając formularz 6.

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

Zamówienie

Zleceniodawca	Anna Krawczyk, ul. Spacerowa 17, 64-100 Leszno Dyrektor firmy <i>Piękny dom</i>
Zleceniobiorca	<i>Restauracja Wichrowe Wzgórza</i> , ul. Krakowska 14, 31-221 Zakopane Jan Nowak - właściciel
Data realizacji usługi	10 -11 maja 2022 r.
Liczba uczestników	50 osób
Rodzaj usługi	Kolacja zasiadana w godzinach 19.00 – 20.30 z ogniskiem i noclegami
Menu kolacji zasiadanej	<ul style="list-style-type: none"> – 5 rodzajów przystawek zimnych (w tym jedna sałatka) - <i>dobiera zleceniobiorca</i> – 3 rodzaje dodatków do przystawek - <i>dobiera zleceniobiorca</i> – danie główne z drobiu z dodatkami - <i>dobiera zleceniobiorca</i> – deser - <i>dobiera zleceniobiorca</i> – co najmniej 2 rodzaje napojów bezalkoholowych zimnych - <i>dobiera zleceniobiorca</i> – napój gorący - <i>dobiera zleceniobiorca</i> – wino do dania głównego - <i>dobiera zleceniobiorca</i>
Sposób podania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> – przystawki zimne podane wieloporcyjowo o godzinie 19:00 – danie główne podane jednoporcjowo o godzinie 19:40 – deser podany jednoporcjowo – napoje zimne podane przed rozpoczęciem przyjęcia w dzbankach – napój gorący podawany jednoporcjowo – wino serwowane przez kelnera z butelki
Forma ustawienia stołu i sposób usadzenia gości	<ul style="list-style-type: none"> – forma ustawienia stołu w kształcie litera U – przy głównej części stołu zaplanowano 16 miejsc siedzących – goście usadzeni przy zewnętrznych krawędziach stołu – bielizna stołowa i elementy dekoracyjne w kolorystyce granatowo-białej
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> – ognisko z kiełbaskami i piwem po zakończeniu kolacji w godz. 21:00+ 23:00 – rezerwacja noclegów ze śniadaniem w pokojach 2-osobowych dla 40 gości – rezerwacja noclegów ze śniadaniem w pokojach 1-osobowych dla pozostałych gości – rezerwacja miejsca parkingowego dla autokaru – rezerwacja 5 miejsc parkingowych dla aut osobowych
Dodatkowe życzenia	– zaplanowanie jednej dodatkowej atrakcji przy ognisku
Koszt usługi gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> – całkowity koszt konsumpcji dla 50 osób nie może przekroczyć kwoty 5 200,00 zł – całkowity koszt usług dodatkowych nie może przekroczyć kwoty 8 400,00 zł – restauracja udziela 15% rabatu od całkowitej kwoty usługi

Oferta potraw i napojów *Restauracji Wichrowe Wzgórze* (fragment)

Lp.	Grupa potraw	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość 1 porcji	Cena 1 porcji [zł]
1.	Przystawki zimne	Carpaccio wołowe z oliwą truflową	50 g	8,00
		Rolada z łososia ze szpinakiem i serem feta	50 g	12,00
		Śledzie w sosie koperkowym	50 g	9,00
		Tatar z łososia z dodatkami	50 g	12,00
		Kurczak w galarecie	50 g	10,00
		Roladki z indyka z pistacjami	50 g	10,00
		Sałatka jarzynowa tradycyjna	50 g	5,00
		Sałatka grecka	50 g	5,00
		Sałatka pieczarkowa	50 g	5,00
2.	Dodatki do przystawek	Pieczyno mieszane	100 g	2,00
		Masło	20 g	1,00
		Marynaty (korniszony, pieczarki, papryka)	100 g	3,00
		Sos chutney	100 g	10,00
3.	Zupy	Żurek staropolski	350 g	8,00
		Kwaśnica	350 g	10,00
		Krem z zielonego groszku	200 g	12,00
4.	Dania główne	Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym	150 g	15,00
		Filet z dorsza pieczony z ziołami	150 g	14,00
		Pierś z kaczki pieczona w miodowej marynacie	150 g	17,00
5.	Dodatki do dań głównych	Bukiet warzyw gotowanych na parze	100 g	4,00
		Buraki zasmażane	100 g	4,00
		Kasza gryczana prażona	150 g	3,00
		Ziemniaki opiekane	150 g	3,00
		Ryż	150 g	3,00
6.	Desery	Tort kajmakowy	10 porcji	80,00
		Sernik tradycyjny	100 g	7,00
		Tarta cytrynowa z bezą	100 g	7,00
7.	Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna	200 ml	1,00
		Sok: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy	200 ml	5,00
8.	Napoje bezalkoholowe gorące	Kawa z dodatkami	150 ml	7,00
		Herbata z dodatkami	200 ml	7,00
9.	Wina	Wino białe semi sweet	100 ml	12,00
		Wino czerwone dry	100 ml	10,00
		Wino czerwone semi sweet	100 ml	12,00

Cennik usług dodatkowych oferowanych przez Restaurację Wichrowe Wzgórze

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]
1.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym	dość hotelowa	220,00
2.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 1- osobowym	dość hotelowa	150,00
3.	Parking dla autokaru	1 miejsce	50,00
4.	Parking dla aut osobowych	1 miejsce	10,00
5.	Pochodnie przy ognisku do dekoracji	opłata jednorazowa	200,00
6.	Ognisko	opłata jednorazowa	100,00
7.	Posiłek przy ognisku: kielbasa, dodatki (pieczywo, sosy, warzywa świeże, marynaty, piwo)	1 osoba	35,00
8.	Transport gości do 50 km	za każde 10 km	50,00
9.	Fajerwerki	opłata jednorazowa	700,00
10.	Kapela ludowa	1 koncert	500,00
11.	Przejażdżka wozami drabiniastymi po lesie	1 osoba	15,00

Wykaz wyposażenia Restauracji Wichrowe Wzgórze

Bielizna stołowa	
Moltony: okrągłe, prostokątne	Napperony: białe, różowe, zielone, granatowe
Obrusy stołowe ø 220 cm	Skirtingi - 6 m: białe, zielone, fioletowe, granatowe
Obrusy bankietowe zielone o wymiarach 140 cm x 140 cm	Serwetki płócienne 40 cm x 40 cm: białe, różowe, zielone, granatowe
Obrusy bankietowe białe o wymiarach 140 cm x 700 cm	Serwetki papierowe: białe, różowe, zielone, granatowe
Stoły i krzesła	
Stoły o wymiarach 80 cm x 120 cm	Krzesła tapicerowane
Stoły okrągłe 8-osobowe o średnicy 150 cm	Krzesła bankietowe, składane
Elementy dekoracyjne	
Świeczniki jednoramienne	Kompozycje kwiatowe wysokie, kolorystyka zgodnie z potrzebami
Świece: białe, różowe, zielone, granatowe	Kompozycje kwiatowe niskie, kolorystyka zgodnie z potrzebami
Zastawa stołowa	
Talerz płaski ø 32 cm	Dzbanuszek do mleka
Talerz płaski ø 21 cm	Dzbanek szklany do napojów zimnych
Talerz płaski ø 19 cm	Sosjerka
Talerz płaski ø 17 cm	Półmisek porcelanowy 5-porcjowy
Talerz płaski ø 13 cm	Kieliszek do koniaku
Talerz głęboki	Goblet do wody
Salaterka porcelanowa 5-porcjowa	Kieliszek do wódki
Filizanka do kawy z podstawką	Kieliszek do wina musującego
Filizanka do herbaty z podstawką	Kieliszek do wina białego
Cukiernica	Kieliszek do wina czerwonego
Dzbanek do kawy	Etażerka
Dzbanek do herbaty	Wysoka szklanka/Tumbler
Sztućce	
Łyżka stołowa duża	Łyżka deserowa
Widelec stołowy duży	Widelczyk do ciasta
Nóż stołowy duży	Łyżeczka do cukru
Łyżka stołowa średnia	Łyżeczka do kawy
Widelec stołowy średni	Łyżeczka do herbaty
Nóż stołowy średni	Łopatką do ciasta i tortu
Widelec do ryb	Sztućce serwisowe do sałatki
Nóż do ryb	Łyżka i widelec serwisowy
Nóż do masła	Szczypce do pieczywa
Sprzęt pomocniczy	
Koszyk do pieczywa	Podgrzewacz do potraw
Warnik	Kociołek do zup
Taca kelnerska	Menaż

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będą 6 rezultatów:

- menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji – Formularz 1.,
- kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej – Formularz 2.,
- szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej i obliczoną liczbą stołów – Formularz 3.,
- wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołu – Formularz 4.,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów - Formularz 5.,
- harmonogram obsługi gości – Formularz 6.

Formularz 1.

Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji
(sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Tabeli 1.)

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju/dodatku	Cena 1 porcji [zł]
Przystawki zimne		
Dodatki do przystawek zimnych		
Danie główne		
Dodatki do dania głównego		
Deser		
Napoje bezalkoholowe zimne		
Napój bezalkoholowy gorący		
Wino do dania głównego		
Razem koszt konsumpcji dla 1 osoby [zł]		
Całkowity koszt konsumpcji dla 50 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 kosztów usługi gastronomicznej*(sporządź na podstawie Zamówienia, danych z Tabeli 2. i obliczeń z Formularza 1.)*

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
Razem koszt usług dodatkowych				
Całkowity koszt konsumpcji dla 50 osób				
Całkowity koszt usług dodatkowych i konsumpcji				
Kwota rabatu 15%				
Całkowity koszt usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu				

Uwaga: W kalkuacji 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.

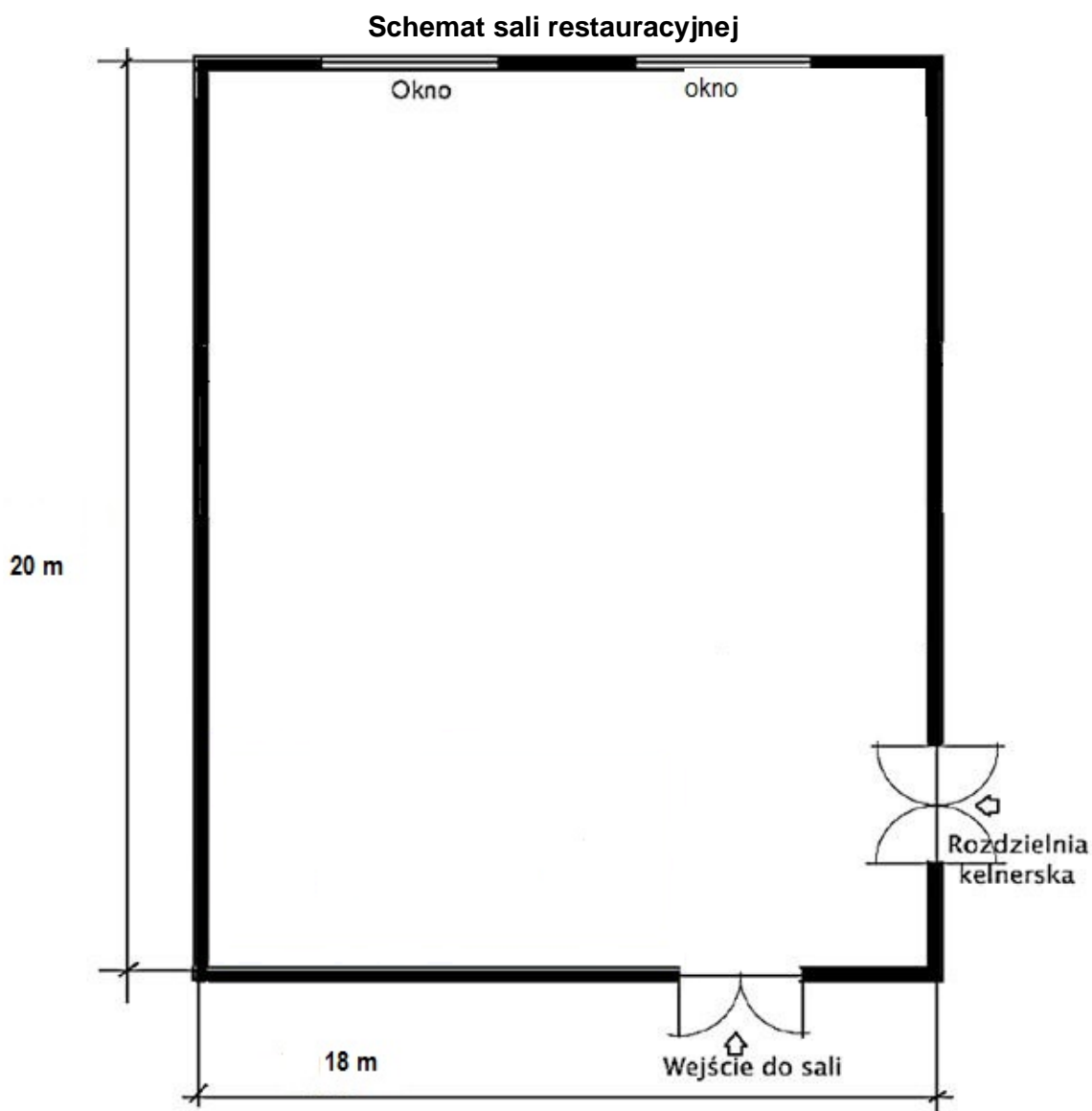
**Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej
i obliczoną liczbą stołów**

(sporządź na podstawie Zamówienia i obliczonej liczby stołów;
miejsce usadzenia gości oznacz zgodnie z legendą)

Wytyczne do obliczeń:

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

Obliczona liczba stołów:



Legenda:

X – oznaczenie miejsca siedzącego uczestnika przyjęcia

**Wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych
niezbędnych do przygotowania i nakrycia stołu**

*Wybór elementu potwierdź wpisując symbol X odpowiednio w kolumnie.
Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!*

Nazwa elementu	Specyfikacja	Wybór
Stoły	stoły o wymiarach 80 cm x 120 cm	
	stoły okrągłe 8-osobowe o średnicy 150 cm	
Krzesła	tapicerowane	
	bankietowe, składane	
Moltony	okrągłe	
	prostokątne	
Obrusy	stołowe ø 220 cm	
	bankietowe zielone o wymiarach 140 cm x 140 cm	
	bankietowe białe o wymiarach 140 cm x 700 cm	
Napperony	białe	
	różowe	
	zielone	
	granatowe	
Skirtingi - 6 m	białe	
	zielone	
	fioletowe	
	granatowe	
Serwetki płócienne 40 cm x 40 cm	białe	
	różowe	
	zielone	
	granatowe	
Serwetki papierowe	białe	
	różowe	
	zielone	
	granatowe	
Świeczniki	jednoramienne	
Świece	białe	
	różowe	
	zielone	
	granatowe	
Kompozycje kwiatowe	wysokie, kolorystyka zgodna z potrzebami	
	niskie, kolorystyka zgodna z potrzebami	

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji i serwowania potraw i napojów*(sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Formularza 1.)**Wybór elementu potwierdź wpisując symbol X odpowiednio w kolumnie.**Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!*

Nazwa elementu zastawy stołowej	Przystawki zimne z dodatkami	Danie główne i wino do dania głównego	Deser	Napoje bezalkoholowe zimne	Napoje bezalkoholowe gorące
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 porcelanowy 5-porcjowy					
Kieliszek do koniaku					
Goblet do wody					
Kieliszek do wódki					
Kieliszek do wina musującego					
Kieliszek do wina białego					
Kieliszek do wina czerwonego					
Etażerka					
Wysoka szklanka/Tumbler					
Łyżka stołowa duża					
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					
Łopatka do ciasta i tortu					
Sztućce serwisowe do sałatki					
Łyżka i widelec serwisowy					
Szczypce do pieczywa					
Nazwa sprzętu pomocniczego					
Koszyk do pieczywa					
Warnik					
Taca kelnerska					
Podgrzewacz do potraw					
Kociołek do zup					
Menaż					

Harmonogram obsługi gości

(obsługa gości w trakcie kolacji z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych; sporządź na podstawie Zamówienia i danych z Formularza 1.)

Lp.	Godzina/inne określenie czasu obsługi (np. przed, po)	Czynność wykonywana przez kelnera	Rodzaj serwisu