

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.11-01-23.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 Alicję Kłos. W tym celu sporządź:

- menu kolacji z kalkulacją kosztu konsumpcji,
- kalkulację kosztu usługi gastronomicznej,
- szkic ustawienia stołów z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej oraz obliczona liczba stołów,
- wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do nakrycia stołów,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji wydanych potraw podawanych podczas kolacji dla 1 uczestnika,
- harmonogram obsługi gości przez kelnerów podczas kolacji zasiadanej z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych,
- umowę wstępną na realizację usługi gastronomicznej.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Karta zlecenia usługi gastronomicznej

Zleceniodawca	Alicja Kłos, ul. Konwaliowa 11, 25-223 Kielce
Zleceniobiorca	<i>Restauracja Kalina</i> , reprezentowana przez Andrzeja Turgacz ul. Tulipanowa 1, 25-406 Kielce
Liczba uczestników	50 osób
Data realizacji usługi	19.02.20XX r. w godzinach 17:00 ÷ 24:00
Rodzaj usługi	zasiadana kolacja - spotkanie absolwentów kierunku logistyka Politechniki Świętokrzyskiej
Menu kolacji	<ul style="list-style-type: none">- aperitif - wino musujące białe - <i>dobiera zleceniobiorca</i>- zupa krem - <i>dobiera zleceniobiorca</i>- danie główne - potrawa z wołowiny - <i>dobiera zleceniobiorca</i>- dodatki do dania głównego - kopytka, bukiet jarzyn- deser - ciasto z owocami - <i>dobiera zleceniobiorca</i>- wino do dania głównego - <i>dobiera zleceniobiorca</i>- zakąski zimne - 5 rodzajów (1 rybna, 2 sałatki, 1 drobiowa, 1 warzywna) - <i>dobiera zleceniobiorca</i>- zakąska gorąca - potrawa z wieprzowiny - <i>dobiera zleceniobiorca</i>- trzy dodatki do zakąsek zimnych - <i>dobiera zleceniobiorca</i>- napoje bezalkoholowe gorące - kawa, herbata z dodatkami- napoje bezalkoholowe zimne - 3 rodzaje - <i>dobiera zleceniobiorca</i>
Sposób podania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none">- aperitif podany z tacy przy wejściu na salę o godzinie 17:00- zupa, danie główne, deser podane jednoporcjowo- wino do dania głównego serwowane z butelki- zakąski zimne podane wieloporcjowo o godzinie 18:30- zakąska gorąca podana jednoporcjowo o godzinie 22:00- dodatki do zakąsek zimnych podane wieloporcjowo- tort okolicznościowy podany serwisem angielskim o godzinie 21:00- napoje bezalkoholowe gorące podawane jednoporcjowo- napoje bezalkoholowe zimne podawane wieloporcjowo, ustawione na stołach przed rozpoczęciem kolacji
Ustalenia dodatkowe	<ul style="list-style-type: none">- stoły okrągłe- miejsca przy stole dla gości po 10 osób- bielizna stołowa i elementy dekoracyjne w barwach biało-srebrnych

Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> - rezerwacja sali - w godzinach 17:00 ÷ 24:00 - oprawa muzyczna DJ - w godzinach 19:00 ÷ 24:00 - dekoracja kwiatowa - 1 sztuka na stół - fotograf - w godzinach 18:00 ÷ 24:00 - tort okolicznościowy
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"> - koszt konsumpcji na 1 uczestnika przyjęcia nie może przekroczyć 130,00 zł - całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych nie może przekroczyć 9 700,00 zł - zaliczka stanowi 25% całkowitego kosztu konsumpcji i usług dodatkowych - data i miejsce podpisania umowy nr 1/01/20XX i wpłaty zaliczki – Kielce, 26.01.20XX r. - rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówkowej po zakończeniu przyjęcia w dniu 20.02.20XX r.

Tabela 1.

Oferta kulinarna potraw i napojów Restauracji Kalina

Lp.	Grupa potraw/napojów	Nazwa	Wielkość 1 porcji	Cena 1 porcji [zł]
1.	Zakąski zimne	Galantyna z indyka	50 g	10,00
		Dorsz w warzywach	100 g	10,00
		Jaja nadziewane łososiem	50 g	6,00
		Terrina brokułowa	50 g	6,00
		Pasztet z sarniny	50 g	10,00
		Schab nadziewany borowikami	50 g	10,00
		Sałátka ziemniaczana	75 g	5,00
		Sałátka grecka	100 g	5,00
2.	Zakąski gorące	Flaki wołowe	250 ml	7,00
		Flaczki jarskie	200 ml	7,00
		Gulasz węgierski zapiekany pod ciastem francuskim	250 ml	10,00
		Boeuf Stroganow zapiekany pod ciastem francuskim	250 ml	10,00
		Pierogi z mięsem	200 g	10,00
3.	Dodatki do zakąsek zimnych	Pieczyno mieszane	100 g	1,00
		Masło	20 g	1,00
		Sosy: czosnkowy/chrzanowy	50 g	2,00
4.	Zupy	Rosół z makaronem	400 ml	8,00
		Bulion ze szparagami	200 ml	8,00
		Krem z dyni	200 ml	8,00
5.	Dania główne	Zrazy staropolskie	200 g	12,00
		Schab duszony faszerowany kurkami	200 g	12,00
		Łosoś marynowany w ziołach	100 g	12,00
6.	Dodatki skrobiowe	Ziemniaki drażone	200 g	3,00
		Ziemniaki zapiekane	250 g	3,00
		Kopytka	200 g	3,00

7.	Dodatki witaminowe	Surówka z selera	100 g	4,00
		Bukiet jarzyn	150 g	4,00
		Sałatka z buraków	150 g	4,00
8.	Desery	Sernik domowy	100 g	8,00
		Szarlotka	100 g	8,00
		Krucze babeczki z kremem	100 g	8,00
		Puchar lodowy	150 g	9,00
9.	Napoje bezalkoholowe gorące	Kawa z dodatkami	150 ml	4,00
		Herbata z dodatkami	200 ml	4,00
10.	Napoje bezalkoholowe zimne	Woda mineralna gazowana/niegazowana	500 ml	5,00
		Soki owocowe: jabłkowy/pomarańczowy/wiśniowy	500 ml	5,00
		Napoje gazowane: Pepsi/Sprite	500 ml	6,00
11.	Napoje alkoholowe	Wino musujące białe półwytrawne CIN CIN Spumante	150 ml	10,00
		Wino białe półwytrawne Fresco	150 ml	10,00
		Wino czerwone półwytrawne Sachino Red	150 ml	10,00
		Wino czerwone wytrawne Cabernet Savignon	150 ml	10,00

Cennik usług dodatkowych oferowanych przez *Restaurację Kamila*

Lp.	Nazwa usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]
1.	Rezerwacja sali	godzina	200,00
2.	Zespół muzyczny	godzina	300,00
3.	Animator czasu wolnego	godzina	250,00
4.	Oprawa muzyczna – DJ	godzina	100,00
5.	Tort okolicznościowy dla 40 osób	opłata jednorazowa	320,00
6.	Tort okolicznościowy dla 50 osób	opłata jednorazowa	400,00
7.	Kompozycja kwiatowa niska	sztuka	70,00
8.	Kompozycja kwiatowa wysoka	sztuka	125,00
9.	Kamerzysta	godzina	750,00
10.	Fotograf	godzina	100,00

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będąc 6 rezultatów:

- menu kolacji z kalkulacją kosztu konsumpcji – Formularz 1,
- kalkulacja kosztu usługi gastronomicznej – Formularz 2,
- szkic ustawienia stołów z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej oraz obliczona liczba stołów – Formularz 3,
- wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych stołów – Formularz 4 oraz wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji wybranych potraw podawanych podczas kolacji dla 1 uczestnika – Formularz 5,
- harmonogram obsługi gości przez kelnerów podczas kolacji zasiadanej z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych – Formularz 6,
- umowa wstępna na realizację usługi gastronomicznej – Formularz 7.

Menu kolacji z kalkulacją kosztu konsumpcji

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

Lp.	Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Cena jednostkowa [zł]
1.	Zupa		
2.	Danie główne		
3.	Dodatki do dania głównego		
4.	Deser		
5.	Zakąski zimne		
6.	Dodatki do zakąsek zimnych		
7.	Zakąska gorąca		
8.	Napoje bezalkoholowe gorące		
9.	Napoje bezalkoholowe zimne		
10.	Napoje alkoholowe		
	Koszt konsumpcji dla 1 uczestnika kolacji		
	Koszt konsumpcji dla 50 uczestników kolacji		

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 Karty zlecenia usługi gastronomicznej, danych z Tabeli 2. i obliczeń z Formularza 1.)

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Ilość [godz./sztuka]	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Razem koszt usług dodatkowych				
Koszt konsumpcji dla 50 uczestników kolacji				
Całkowity koszt usługi gastronomicznej				
Kwota zaliczki (25%)				
Kwota pozostała do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki				

Uwaga:

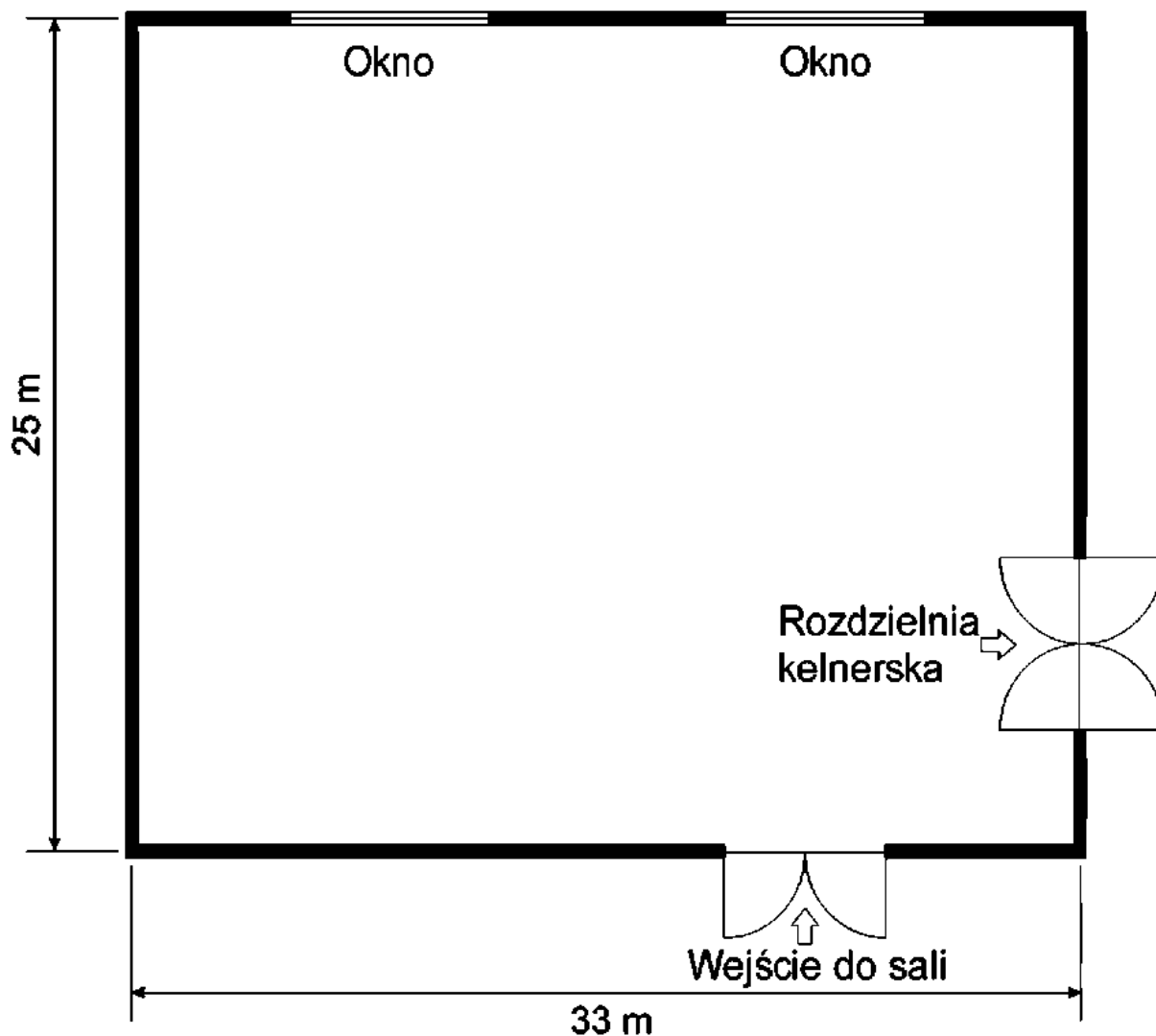
W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

**Szkic ustawienia stołów z oznaczeniem miejsc dla gości na schemacie sali restauracyjnej
oraz obliczona liczba stołów**

(sporządź na podstawie Karty zlecenia usługi gastronomicznej i obliczonej liczby stołów,
miejsce usadzenia każdego z gości oznacz symbolem X)

Obliczenia:



X – oznaczenie miejsca siedzącego uczestnika kolacji

Wykaz wyposażenia, bielizny stołowej i elementów dekoracyjnych niezbędnych do nakrycia stołów

UWAGA!

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

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Lp.	Nazwa elementu	Wymiar	Kolor	Wybór
Bielizna stołowa				
1.	molton okrągły	Ø 150 cm	biały	
2.	molton okrągły	Ø 180 cm	biały	
3.	molton prostokątny	80 cm x 120 cm	biały	
4.	molton prostokątny	80 cm x 80 cm	biały	
5.	obrus okrągły	Ø 210 cm	biały	
			żółty	
6.	obrus okrągły	Ø 240 cm	biały	
			żółty	
			zielony	
7.	obrus bankietowy	140 cm x 450 cm	zielony	
			czerwony	
8.	obrus bankietowy	140 cm x 575cm	biały	
			zielony	
			czerwony	
9.	napperon	100 cm x 100 cm	zielony	
			czerwony	
			srebrny	
10.	skirting	o długości 480 cm	biały	
			zielony	
			fioletowy	
11.	serweta płócienna	40 cm x 40 cm	zielona	
			żółta	
			biała	
Meble/wyposażenie techniczne sali				
12.	stół	80 cm x 120 cm	-----	
13.	stół	80 cm x 80 cm	-----	
14.	stół okrągły 8 - osobowy	Ø 150 cm	-----	
15.	stół okrągły 10 - osobowy	Ø 180 cm	-----	
16.	krzesło tapicerowane	-----	-----	
17.	hoker	-----	-----	
Elementy dekoracyjne				
18.	świeca	-----	biała	
			granatowa	
19.	świecznik	-----	jednoramienny	

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji wybranych potraw podawanych podczas kolacji dla 1 uczestnika
(sporządź na podstawie Karty zlecenia usługi gastronomicznej i danych z Formularza 1.)
Uwaga!

 Wybór zastawy do konsumpcji kolacji spośród wymienionej potwierdź wpisując symbol **X** odpowiednio w kolumnie.

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Nazwa elementu zastawy stołowej	Zakąski zimne z dodatkami	Zupa	Danie główne z dodatkami i wino do dania głównego	Deser	Napoje bezalkoholowe zimne i gorące
talerz płaski Ø 32 cm					
talerz płaski Ø 21 cm					
talerz płaski Ø 19 cm					
talerz płaski Ø17 cm					
talerz płaski Ø 13 cm					
talerz głęboki z podtalerzem					
bulionówka z podstawką					
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 napoju zimnego					
sosjerka					
półmisek porcelanowy 5-porcjowy					
kieliszek do koniaku					
goblet do wody					
kieliszek do wina musującego					
kieliszek do wina białego					
kieliszek do wina czerwonego					
etażerka					
tumbler					
łyżka stołowa duża					
widelec stołowy duży					
nóż stołowy duży					
łyżka stołowa średnia					
widelec stołowy średni					
nóż stołowy średni					

Nazwa elementu zastawy stołowej	Zakąski zimne z dodatkami	Zupa	Danie główne z dodatkami i wino do dania głównego	Deser	Napoje bezalkoholowe zimne i gorące
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					
szczypscę do pieczywa					
koszyk do pieczywa					
warnik 10-litrowy					
taca kelnerska					
podgrzewacz do potraw					
kociołek do zup					
menaż					

**Harmonogram obsługi gości przez kelnerów podczas kolacji zasiadanej
z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych**
(sporządź na podstawie Karty zlecenia usługi gastronomicznej i danych z Formularza 1.)

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

....., dnia20... r.

Umowa wstępna nr

zawarta w dniu

pomiędzy.....

z siedzibą w reprezentowaną przez

.....zwanym dalej Zleceniobiorcą

a zamieszkałą w

zwaną dalej Zleceniodawcą.

Przedmiotem umowy jest organizacja przyjęcia

..... dlaosób.

Przyjęcie odbędzie się w Restauracji..... w dniu

od godziny do godziny

Koszt konsumpcji dla 1 osoby wynosi zł (słownie

.....).

Całkowity koszt konsumpcji i usług dodatkowych wynosi zł (słownie

.....).

Zaliczkę w wysokości% kosztu całkowitego, tj. kwotę zł (słownie.....

.....)

Zleceniodawca wpłaci w dniu podpisania umowy, tj. dnia

Pozostałą należność, tj. kwotę.....zł (słownie.....

.....)

Zleceniodawca wpłaci w dniu gotówką/przelewem.*

Niniejsza umowa obejmuje następujące usługi dodatkowe:

.....

.....

.....

Wpłacona zaliczka w wysokości zł nie podlega zwrotowi z tytułu odstępnego, jeżeli

Zleceniodawca odstąpi od umowy w terminie późniejszym niż na 14 dni przed datą planowanego przyjęcia.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

*niepotrzebne skreślić

.....
Podpis Zleceniodawcy.....
Podpis Zleceniobiorcy