

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.11**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **HGT.11-01-24.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu obiadu z kalkulacją kosztu potraw i napojów, w tym napojów bezalkoholowych gorących oferowanych w bufecie
	<i>w Formularzu 1.</i>
R.1.1	w wierszu Napój bezalkoholowy zimny, w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Woda mineralna niegazowana
R.1.2	w wierszu Przystawka zimna, w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Pulpety marynowane z dorsza z sosem tatarskim
R.1.3	w wierszu Dodatek do przystawki zimnej, w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Pieczywo jasne
R.1.4	w wierszu Zupa, w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Krem z pomidorów ze śmietaną
R.1.5	w wierszu Danie główne, w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Indyk sous-vide, sos limonkowy, opiekane bataty, fasolka szparagowa
R.1.6	w wierszu Napój alkoholowy do dania głównego, w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Wino wytrawne ze szczepu Sauvignon Blanc
R.1.7	w wierszu Napoje bezalkoholowe gorące, w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Kawa z dodatkami, Herbata z dodatkami
R.1.8	w wierszu Deser, w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju wpisane wyłącznie: Surówka owocowa z musem malinowym
R.1.9	w wierszu Koszt potraw i napojów dla 1 osoby [zł]: 179,97 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczoną sumę kosztu potraw i napojów dla 1 osoby na podstawie wpisanych w Formularzu 1. Cen brutto 1 porcji</i>
R.2	Rezultat 2: Wykaz i kalkulacja kosztu napojów mieszanych oferowanych w open barze
	<i>w Formularzu 2. zapisane we właściwej kolumnie/wierszu:</i>
R.2.1	w kolumnie Nazwa napoju mieszanego Acapulco Glow , w kolumnie Cena brutto 1 porcji [zł]: 14,00
R.2.2	w kolumnie Nazwa napoju mieszanego Aleksander , w kolumnie Cena brutto 1 porcji [zł]: 21,00
R.2.3	w kolumnie Nazwa napoju mieszanego Margarita , w kolumnie Cena brutto 1 porcji [zł]: 20,00
R.2.4	w kolumnie Nazwa napoju mieszanego Kamikaze , w kolumnie Cena brutto 1 porcji [zł]: 15,00
R.2.5	w wierszu Koszt napojów mieszanych dla 40 osób [zł]: 2 800,00 <i>Dopuszcza się poprawnie matematycznie obliczony koszt napojów mieszanych dla 40 osób na podstawie wpisanego w Formularzu 2. Kosztu napojów mieszanych dla 1 osoby pomnożonego przez 40</i>
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja kosztu usług dodatkowych, usług żywieniowych oraz kalkulacja ceny usługi gastronomicznej
	<i>w Formularzu 3. zapisane we właściwej kolumnie/wierszu:</i>
R.3.1	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Transport , w kolumnie Wartość [zł]: 3 600,00
R.3.2	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Wypożyczenie baru jezdnego , w kolumnie Wartość [zł]: 300,00
R.3.3	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Wypożyczenie bielizny stołowej , w kolumnie Wartość [zł]: 230,00
R.3.4	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Wypożyczenie zastawy stołowej , w kolumnie Wartość [zł]: 600,00
R.3.5	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Wypożyczenie systemu nagłaśniającego z mikrofonami, ekranu, projektora multimedialnego , w kolumnie Wartość [zł]: 600,00
R.3.6	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Obsługa kelnerska , w kolumnie Wartość [zł]: 2 400,00
R.3.7	w kolumnie Nazwa usługi dodatkowej: Obsługa barmańska , w kolumnie Wartość [zł]: 2 000,00
R.3.8	w wierszu Cena usługi gastronomicznej, w kolumnie Wartość [zł]: 19 728,80 <i>Dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną cenę usługi gastronomicznej na podstawie sumy kosztu usług dodatkowych i kosztu usług żywieniowych</i>
R.3.9	w wierszu Kwota zaliczki (15 %), w kolumnie Wartość [zł]: 2 959,32 <i>Dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną kwotę zaliczki jako 15 % ceny usługi gastronomicznej</i>
R.4	Rezultat 4: Lista kontrolna wyposażenia do transportu, ekspedycji potraw i napojów oraz zorganizowania obiadu zasiadanego
	<i>w Formularzu 4. w kolumnie Wybór zaznaczone symbolem X lub w inny sposób: UWAGA: jeśli zostały zaznaczone wszystkie pozycje z kolumny Wybór, to należy uznać, że wszystkie kryteria rezultatu nie są spełnione</i>
R.4.1	Bar jezdny
R.4.2	Krzeseł cateringowe
R.4.3	Parawan
R.4.4	Stół cateringowy 122 cm x 61 cm
R.4.5	Pojemnik termoizolacyjny GN1/1
R.4.6	Termos do zupy (25 l)
R.4.7	Wózek transportowy do talerzy
R.4.8	Pojemnik do transportu szkła i sztućców
R.4.9	Ekspres ciśnieniowy, Warnik (10 l)
R.4.10	System nagłaśniający z mikrofonami, Ekran, Projektor multimedialny

R.5	Rezultat 5: Szkic aranżacji sali i ustawienia stołu bankietowego w sali z oznaczeniem miejsc dla gości wraz z obliczeniem liczby stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego
<i>w Formularzu 5.</i>	
R.5.1	zapisana długość stołu bankietowego [m]: 15,15
R.5.2	zapisana liczba stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego [szt.]: 25 lub 26
R.5.3	na schemacie sali naszkicowane ustawienie stołu w kształcie litery I
R.5.4	na schemacie sali naszkicowany stół ustawiony równolegle do ściany z oknami
R.5.5	na schemacie sali zaznaczone symbolem X po 20 miejsc siedzących dla gości przy dwóch dłuższych bokach stołu <i>Dopuszcza się inny sposób oznaczenia miejsc siedzących dla gości</i>
R.5.6	na schemacie sali zaznaczone/narysowane/opisane oddzielenie parawanem/parawanami powierzchni dla obsługi
R.5.7	na schemacie sali zaznaczone/narysowane/opisane ustawienie bufetu z napojami bezalkoholowymi gorącymi
R.5.8	na schemacie sali zaznaczone/narysowane/opisane ustawienie baru
R.6	Rezultat 6: Harmonogram obsługi gości podczas obiadu zasiadanego
<i>w Formularzu 6. zapisane:</i>	
R.6.1	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie napoju bezalkoholowego zimnego lub podanie wody mineralnej niegazowanej, w kolumnie Nazwa serwisu/metody obsługi: serwis rosyjski lub metoda rosyjska
R.6.2	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie dodatku do przystawki zimnej lub podanie pieczywa jasnego, w kolumnie Nazwa serwisu/metody obsługi: serwis rosyjski lub metoda rosyjska
R.6.3	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie przystawki zimnej lub podanie pulpetów marynowanych z dorsza z sosem tatarskim, w kolumnie Nazwa serwisu/metody obsługi: serwis rosyjski lub metoda rosyjska
R.6.4	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie zupy lub podanie kremu z pomidorów ze śmietaną, w kolumnie Nazwa serwisu/metody obsługi: serwis niemiecki lub metoda niemiecka
R.6.5	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: serwowanie napoju alkoholowego do dania głównego lub serwowanie wina wytrawnego ze szczepu Sauvignon Blanc, w kolumnie Nazwa serwisu/metody obsługi: serwis francuski lub metoda francuska
R.6.6	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: serwowanie dania głównego lub serwowanie indyka sous-vide, sosu limonkowego, opiekanych batatów, fasolki szparagowej, w kolumnie Nazwa serwisu/metody obsługi: serwis francuski lub metoda francuska
R.6.7	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie deseru lub podanie surówki owocowej z musem malinowym, w kolumnie Nazwa serwisu/metody obsługi: serwis niemiecki lub metoda niemiecka
R.6.8	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie napojów bezalkoholowych gorących lub podanie kawy/podanie herbaty, w kolumnie Nazwa serwisu/metody obsługi: serwis bufetowy
R.6.9	w harmonogramie obsługi gości zachowano kolejność: podanie napoju bezalkoholowego zimnego, podanie dodatku do przystawki zimnej, podanie przystawki zimnej, podanie zupy, serwowanie napoju alkoholowego do dania głównego, serwowanie dania głównego, podanie deseru
R.6.10	w harmonogramie przewidziano uprzątnięcie stołu przed podaniem deseru