

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**
Symbol 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.11-01-24.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 12 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.

W tym celu:

- zaproponuj menu kolacji zasiadanej oraz sporządź kalkulację kosztu potraw i napojów uwzględnionych w menu dla 1 osoby,
- sporządź kalkulację kosztu usług dodatkowych oraz kalkulację ceny usługi gastronomicznej,
- sporządź szkic ustawienia stołu w sali restauracyjnej na kolację wraz z oznaczeniem miejsc przy stole dla uczestników kolacji,
- sporządź harmonogram obsługi gości podczas kolacji z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych,
- sporządź ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów dla 10 osób bez uwzględnienia deseru,
- sporządź wykaz wyposażenia wózka serwisowego niezbędnego do podania deseru serwisem angielskim.

Formularze niezbędne do opracowania dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie

Zleceniodawca	Jerzy Matusiak, ul. Matejki 3/7, 62-510 Konin
Zleceniobiorca	Restauracja <i>Zielona</i> Adam Mokry, ul. Spółdzielców 4, 62-510 Konin
Data przyjęcia zamówienia	9.01.2024 r.
Data realizacji usługi gastronomicznej	26.05.2024 r.
Przedmiot zamówienia	Kolacja zasiadana
Liczba uczestników	10 osób
Czas trwania kolacji	17:00 ÷ 20:00
Uczestnicy kolacji	<ul style="list-style-type: none">– jubilat Hubert Matusiak z żoną Marią Matusiak,– córka jubilata Joanna Galus z mężem Franciszkiem Galusem,– syn jubilata Jerzy Matusiak z żoną Anną Matusiak,– rodzice jubilata Zofia Matusiak i Stanisław Matusiak,– rodzice żony jubilata Anna Sala i Paweł Sala.
Menu kolacji <i>Potrawy i napoje dobiera zleceniobiorca</i>	<ul style="list-style-type: none">– aperitif – koktajl alkoholowy z dodatkiem likieru,– przystawka zimna z rybą,– dodatek do przystawki zimnej,– zupa krem,– dodatek do zupy,– danie główne z wołowiny,– dodatek witaminowy do dania głównego,– napój alkoholowy do dania głównego,– deser podany na gorąco, bez dodatku czekolady,– napój bezalkoholowy zimny: woda mineralna z limonką i miętą,– napoje bezalkoholowe gorące: kawa oraz herbata z dodatkami.

Sposób podania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> – aperitif serwowany przez obsługę na rozpoczęcie kolacji o godzinie 17:00, podany przy wejściu do sali, – przystawka zimna, zupa, dodatek witaminowy do dania głównego podane jednoporcjowo, – danie główne serwowane przez kelnera z półmisek, – napój alkoholowy do dania głównego podany serwisem francuskim typu A, – dodatek do przystawki zimnej i napój bezalkoholowy zimny podany wieloporcjowo, – deser podany serwisem angielskim, – napoje bezalkoholowe gorące podane jednoporcjowo.
Rodzaj stołów i sposób usadzenia uczestników kolacji	<ul style="list-style-type: none"> – stół ustawiony w kształcie litery I, – uczestnicy kolacji rozmieszczeni przy wszystkich bokach stołu, – jubilat i jego żona usadzeni przy krótkich bokach stołu, – przy dłuższych bokach naprzemiennie rozmieszczeni kobiety i mężczyźni.
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> – rezerwacja stołu dla 10 osób, – rezerwacja 3 miejsc parkingowych, – kolorystyka białej stołowej utrzymana w tonacji biało-zielonej, – dekoracja stołu niską kompozycją kwiatową z białych róż, – okolicznościowy bukiet kwiatów dla jubilata.
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"> – koszt potraw i napojów dla 1 osoby nie może przekroczyć kwoty 135,00 zł, – rabat 15% na usługi dodatkowe, – całkowity koszt zamówienia nie może przekroczyć kwoty 1 700,00 zł, – zaliczka w kwocie 100,00 zł.

Tabela 1.

Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji *Zielona*

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Cena 1 porcji [zł]
Przystawki zimne	Filet z kurczaka z pomarańczą	8,00
	Polędwica wędzona z oliwkami i kozim serem	8,00
	Sałatka z dorsza wędzonego z roszponką, oliwkami i czosnkiem marynowanym	8,00
	Schab z musem dyniowym	8,00
Przystawki gorące	Grillowany łosoś na grzance	11,00
	Sola duszona w warzywach	11,00
	Skrzydółka z sosem czosnkowym	11,00
	Pasztet w cieście francuskim	11,00
Dodatki do przystawek	Pieczyno	2,00
	Masło	2,00
	Grzanka	2,00
Zupy	Zupa pomidorowa z kluseczkami	9,00
	Zupa neapolitańska	9,00
	Krem z dyni z pomarańczą i ostrą papryką	9,00
	Zapiekana zupa cebulowa	9,00
Dodatki do zup	Paluchy z ciasta kruchego z kminkiem	3,00
	Groszek ptysiowy	3,00
	Czesterki ziołowe	8,00
	Paszteciki z mięsem	8,00
Dania główne	Polędwica wieprzowa z sosem borowikowym, kluski półfrancuskie	25,00
	Sandacz pieczony ze szpinakiem, talarki ziemniaczane	25,00
	Filet z kurczaka gotowany z ziołami prowansalskimi z sosem pomidorowo-śmietanowym, ryż biały	25,00
	Stek wołowy w sosie z zielonego pieprzu, pieczone ziemniaki z rozmarynem	25,00
Dodatki witaminowe do dań głównych	Mieszanka sałat z dresingiem musztardowym	9,00
	Marchew gotowana w sosie pomarańczowym	9,00
	Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem	9,00
	Gruszki w occie	9,00
	Pory duszone z pomidorami	9,00
Desery	Filetowana pomarańcza ze śmietanowym musem waniliowym	24,00
	Krem z białej i gorzkiej czekolady	24,00
	Naleśniki Suzette z sosem pomarańczowym	24,00
	Tarta wiśniowa z sosem czekoladowym	24,00
Napoje alkoholowe	Cabernet Sauvignon sec	13,00
	Chardonnay sec	13,00
	Pellegrino Dolce Marsala	13,00
Koktajle alkoholowe	Kir Royale	13,00
	Campari Orange	13,00
	Gin'n'tonic	13,00
Napoje bezalkoholowe zimne	Sok jabłkowy	8,00
	Sok pomarańczowy	8,00
	Woda mineralna z limonką i miętą	6,00
Napoje bezalkoholowe gorące	Kawa z dodatkami	11,00
	Herbata z dodatkami	9,00

Tabela 2.

Cennik usług dodatkowych restauracji *Zielona*

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka	Cena za usługę [zł]
1.	Oprawa muzyczna - DJ	1 godzina	50,00
2.	Oprawa muzyczna - zespół muzyczny	1 godzina	80,00
3.	Pokaz barmański	opłata jednorazowa	500,00
4.	Dekoracja stołu zgodnie z zamówieniem zleceniodawcy	opłata jednorazowa	150,00
5.	Okolicznościowy bukiet kwiatów	1 sztuka	70,00
6.	Rezerwacja miejsca parkingowego	1 miejsce	10,00
7.	Fotograf	1 godzina	40,00
8.	Niska kompozycja kwiatowa z białych frezji	1 sztuka	50,00
9.	Niska kompozycja kwiatowa z białych róż	1 sztuka	60,00
10.	Wysoka kompozycja kwiatowa z białych frezji	1 sztuka	80,00
11.	Wysoka kompozycja kwiatowa z białych róż	1 sztuka	90,00
12.	Rezerwacja stołu dla 6 osób	1 sztuka	18,00
13.	Rezerwacja stołu dla 8 osób	1 sztuka	25,00
14.	Rezerwacja stołu dla 10 osób	1 sztuka	30,00

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- menu kolacji zasiadanej z kalkulacją kosztu potraw i napojów dla 1 osoby – Formularz 1.,
- kalkulacja kosztu usług dodatkowych oraz kalkulacja ceny usługi gastronomicznej – Formularz 2.,
- szkic ustawienia stołu w sali restauracyjnej na kolację wraz z oznaczeniem miejsc przy stole dla uczestników kolacji – Formularz 3.,
- harmonogram obsługi gości podczas kolacji z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych – Formularz 4.,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów dla 10 osób bez uwzględnienia deseru – Formularz 5.,
- wykaz wyposażenia wózka serwisowego niezbędnego do podania deseru serwisem angielskim – Formularz 6.

Menu kolacji zasiadanej z kalkulacją kosztu potraw i napojów dla 1 osoby

Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Cena jednostkowa [zł]
Aperitif		
Przystawka zimna		
Dodatek do przystawki zimnej		
Zupa		
Dodatek do zupy		
Danie główne z dodatkami		
Napój alkoholowy do dania głównego		
Deser		
Napój bezalkoholowy zimny		
Napoje bezalkoholowe gorące		
Koszt potraw i napojów dla 1 osoby		

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

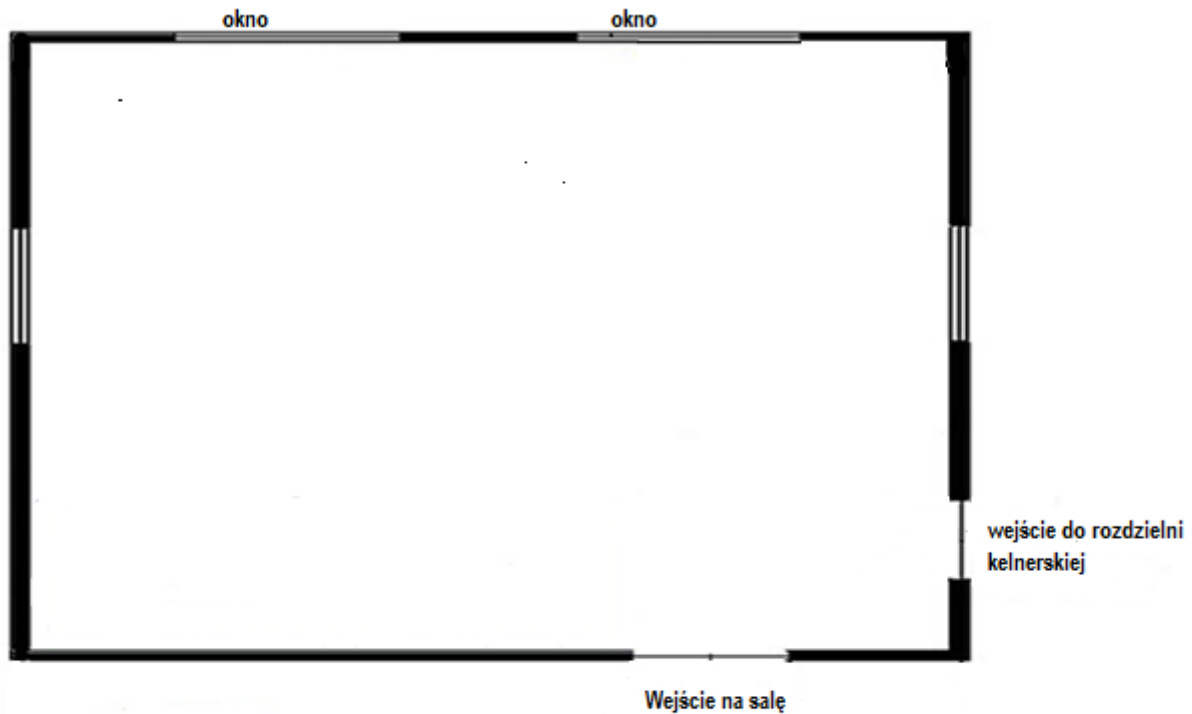
Kalkulacja kosztu usług dodatkowych oraz kalkulacja ceny usługi gastronomicznej

Kalkulacja kosztu usług dodatkowych				
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena jednostkowa [zł]	Ilość	Wartość [zł]
Koszt usług dodatkowych				
Kwota rabatu 15% na usługi dodatkowe				
Koszt usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu				
Kalkulacja ceny usługi gastronomicznej				
Lp.	Składnik usługi gastronomicznej			Wartość [zł]
1.	Koszt potraw i napojów dla 10 osób			
2.	Koszt usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu			
Cena usługi gastronomicznej				
Kwota zaliczki do wpłacenia				
Kwota do zapłaty po odliczeniu 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 stołu w sali restauracyjnej na kolację
wraz z oznaczeniem miejsc przy stole dla uczestników kolacji**



Legenda:

Uwaga! Na szkicu miejsca gości oznacz odpowiednimi numerami

- 1 - Hubert Matusiak (jubilat)
- 2 - Maria Matusiak

- 3 - Franciszek Galus
- 4 - Joanna Galus

- 5 - Jerzy Matusiak
- 6 - Anna Matusiak

- 7 - Stanisław Matusiak
- 8 - Zofia Matusiak

- 9 - Paweł Sala
- 10 - Anna Sala

Harmonogram obsługi gości podczas kolacji z uwzględnieniem kolejności podawania potraw i napojów oraz czynności porządkowych

Lp.	Godzina/inne określenie czasu podania	Grupa potraw/dodatku/napojów	Rodzaj serwisu

**Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów
dla 10 osób bez uwzględnienia deseru**

Grupa potraw/napojów Element zastawy	Przystawka zimna z dodatkiem [szt.]	Zupa [szt.]	Danie główne z dodatkami [szt.]	Napoje alkoholowe [szt.]	Napoje bezalkoholowe zimne i gorące [szt.]
talerz płaski Ø 17 cm					
talerz płaski Ø 19 cm					
talerz płaski Ø 28 cm					
talerz głęboki z podtalerzem					
bulionówka z podstawką					
salaterka					
półmisek okrągły					
półmisek owalny					
salaterka wieloporcjowa					
waza					
etażerka					
flaczarka z podstawką					
kokilka					
kokotka					
sosjerka z podstawką					
dzbanek do mleka					
filiżanka do kawy z podstawką					
filiżanka do herbaty z podstawką					
łyżka stołowa duża					
łyżka stołowa średnia					
łyżka deserowa					
łyżeczka do kawy					
łyżeczka do herbaty					
widelec stołowy duży					
widelec stołowy średni					
widelec do ryb					
widelec deserowy					
nóż stołowy duży					

Grupa potraw/napojów Element zastawy	Przystawka zimna z dodatkiem [szt.]	Zupy [szt.]	Danie główne z dodatkami [szt.]	Napoje alkoholowe [szt.]	Napoje bezalkoholowe zimne i gorące [szt.]
nóż stołowy średni					
nóż do steków					
nóż do ryb					
goblet					
kieliszek do wina białego					
kieliszek do wina czerwonego					
kieliszek do winiaku					
kieliszek do likieru					
kieliszek typu „flet”					
szklanica Collinsowa					
karafka do wody					
szklanka old fashioned					
łyżeczka do cukru					
łyżka do sosu					
łyżka wazowa					
sztućce serwisowe					
cukiernica					
menaż					
koszyk do pieczywa					

Wykaz wyposażenia wózka serwisowego niezbędnego do podania deseru serwisem angielskim
Zaznacz symbolem **X** tylko te elementy zastawy stołowej i sprzętu, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem

Sprzęt i zastawa stołowa	Wybór
1	2
cukiernica	
dzbanek szklany	
garnek Ø 20 cm	
kuchenka jednopalnikowa przenośna do serwisu specjalnego	
łopatka do tortu	
łyżeczka deserowa	
łyżeczka do cukru	
łyżka wazowa	
mata silikonowa zabezpieczająca blat	
miarka barmańska	
nóż i widelec deserowy	
patelnia emaliowana Ø 28 cm	
patelnia stalowa Ø 28 cm	
patera	
podgrzewacz gastronomiczny kamienny	
półmisek	
rondel Ø 20 cm	
salaterka jednoporcjowa	
salaterka wieloporcjowa	
sosjerka	
stół o wymiarach 80 cm x 60 cm	
szczypce do lodu	
sztućce serwisowe	
talerz płaski Ø 15 cm	
talerz płaski Ø 21 cm	
wózek serwisowy	

