

Nazwa
kwalifikacji:
Symbol
kwalifikacji:

Organizacja usług gastronomicznych

HGT.11

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **HGT.11-01-26.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu, kolacji i zestaw napojów dostępnych w open barze oraz kalkulacja usługi żywieniowej
<i>W formularzu 1 wpisane:</i>	
R.1.1	w wierszu: Aperitif; w kolumnie Grupa potraw/napojów: Wino wytrawne Prosecco Spumante
R.1.2	w wierszu: Danie główne z dodatkami; w kolumnie Grupa potraw/napojów: Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, kopytka, surówka z czerwonej kapusty
R.1.3	w wierszu: Deser; w kolumnie Grupa potraw/napojów: Tort Owocowy sad
R.1.4	w wierszu: Napój alkoholowy do przystawki zimnej; w kolumnie Grupa potraw/napojów: Wino wytrawne ze szczepu Riesling;
R.1.5	w wierszu: Napój alkoholowy do dania głównego; w kolumnie Grupa potraw/napojów: Wino półwytrawne ze szczepu Merlot
R.1.6	w wierszu: Zakąski zimne; w kolumnie Grupa potraw/napojów: Śledź na ostro z piklowanymi warzywami, Tymbaliki z indyka z warzywami, Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem
R.1.7	w wierszu: Danie gorące; w kolumnie Grupa potraw/napojów: Bogracz wołowy z grzybami leśnymi, warzywami i ziemniakami
R.1.8	w wierszu: Zestaw: 3
R.1.9	w wierszu: Zestaw; w kolumnie Cena brutto dla jednej osoby [zł]: 100,00
R.1.10	w wierszu: Wartość brutto usługi żywieniowej dla 1 osoby: w kolumnie Wartość [zł]: 372,00
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja usług dodatkowych oraz usługi gastronomicznej
<i>W formularzu 2 wpisane:</i>	
R.2.1	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej; Wynajęcie sali bankietowej dla 40 osób, dla tej pozycji w kolumnie Wartość brutto [zł]: 2 500,00
R.2.2	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej; Oprawa muzyczna - DJ, dla tej pozycji w kolumnie Wartość brutto [zł]: 3 500,00
R.2.3	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej; Fotobudka, dla tej pozycji w kolumnie Wartość brutto [zł]: 1600,00
R.2.4	w wierszu: Wartość brutto usług dodatkowych; w kolumnie Wartość brutto [zł]: 9800,00
R.2.5	w wierszu: Usługa żywieniowa; w kolumnie Wartość brutto [zł]: 12 648,00 (dopuszcza się poprawnie przeniesioną i wpisaną wartość z formularza 1 z wiersza: Wartość brutto usługi żywieniowej dla 40 osób po uwzględnieniu rabatu)
R.2.6	w wierszu: Wartość brutto usługi gastronomicznej; w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 22 448,00 [dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 2 (R.2.4+R.2.5)]
R.2.7	w wierszu: Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki; w kolumnie Wartość brutto [zł]: 19 448,00 [dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 2 (R.2.6 pomniejszona o wpisaną kwotę zaliczki)]
R.3	Rezultat 3: Wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego do podania i konsumpcji potraw i napojów serwowanych podczas uroczystego obiadu
<i>W formularzu 3 w kolumnie Nazwa zastawy stołowej/sprzętu pomocniczego wpisane:</i>	

R.3.1	w wierszu Przystawka zimna z dodatkiem: - Talerz płaski ø 17 cm - Talerz płaski ø 21 cm - Nóż stołowy średni - Widelec stołowy średni - Koszyk do pieczywa
R.3.2	w wierszu Zupa z dodatkiem: - Bulionówka z podstawką - Łyżka stołowa średnia
R.3.3	w wierszu Deser: - Talerz płaski ø 21 cm - Widelec mały - Nóż do tortu - Łopatką do tortu - Wózek kelnerski z wyposażeniem
R.3.4	w wierszu Napój zimny bezalkoholowy: - Goblet
R.3.5	w wierszu Danie główne z dodatkami: - Talerz płaski ø 28 cm - Talerz płaski ø 21 cm - Widelec stołowy duży - Nóż stołowy duży
R.3.6	w wierszu Napój alkoholowy do dania głównego: - Kieliszek do wina
R.4	Rezultat 4: Obliczenie liczby stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego oraz szkic ustawienia stołu bankietowego i bufetu z napojami w sali bankietowej
<i>W formularzu 4:</i>	
R.4.1	wpisane: Długość zaplanowanego stołu bankietowego [m]: 15,15
R.4.2	wpisane: Liczba stołów potrzebnych do ustawienia stołu bankietowego [szt.]: 9
R.4.3	na schemacie sali bankietowej naszkicowany stół bankietowy w kształcie litery I wzdłuż ściany z oknami
R.4.4	przy dłuższych krawędziach stołu oznaczone/naszkicowane 20 miejsc siedzących
R.4.5	miejsca dla jubilatów oznaczone K i M pośrodku dłuższej krawędzi stołu pod oknami, na wprost wejścia do sali tanecznej
R.4.6	na schemacie sali bankietowej naszkicowany bufet z napojami (open bar), nie na wejściu do sali tanecznej
R.5	Rezultat 5: Szkic pierwszego nakrycia stołu do obiadu, wraz z opisem, dla jednego gościa do ustalonego menu
<i>W formularzu 5:</i>	
R.5.1	w nakrycia naszkicowana, oznaczona numerem i opisana serweta indywidualnego użytku
R.5.2	po prawej stronie nakrycia od środka nakrycia naszkicowane, oznaczone numerem i opisane: nóż stołowy duży, łyżka stołowa średnia, nóż stołowy średni
R.5.3	po lewej stronie nakrycia od środka nakrycia naszkicowane, oznaczone numerem i opisane: widelec stołowy duży, widelec stołowy średni
R.5.4	powyżej nakrycia naszkicowany, oznaczony numerem i opisany: widelec mały, równolegle do krawędzi stołu
R.5.5	po prawej stronie nad nożami stołowymi naszkicowany, oznaczony numerem i opisany kieliszek do wina musującego
R.5.6	po prawej stronie nad nożem stołowym dużym naszkicowany, oznaczony numerem i opisany kieliszek do wina
R.5.7	po lewej stronie nakrycia naszkicowany, oznaczony numerem i opisany talerz płaski ø 17 cm
R.5.8	po prawej stronie nakrycia naszkicowany wysunięty najbardziej na prawo, oznaczony numerem i opisany goblet
R.5.9	nienaszkicowany element zastawy stołowej między sztućcami
R.6	Rezultat 6: Harmonogram obsługi gości podczas uroczystego obiadu
<i>W formularzu 6 wpisane:</i>	

R.6.1	w kolumnie: Czynność wykonywana przez kelnera: podanie napoju zimnego bezalkoholowego/podanie wody mineralnej niegazowanej; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina podania: przed 17:00 lub przed przyjściem gości; dla tej pozycji w kolumnie: Nazwa serwisu/metoda podania: rosyjski/rosyjska
R.6.2	w kolumnie: Czynność wykonywana przez kelnera: podanie aperitif/podanie Wina wytrawnego Prosecco Spumante; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina podania: 17:00; dla tej pozycji w kolumnie: Nazwa serwisu/metoda podania: francuski/francuska
R.6.3	w kolumnie: Czynność wykonywana przez kelnera: podanie wina do przystawki zimnej/podanie Wina wytrawnego ze szczepu Riesling; dla tej pozycji w kolumnie Godzina podania: przed 17:20 lub przed podaniem przystawki; dla tej pozycji w kolumnie Nazwa serwisu/metoda podania: francuski/francuska
R.6.4	w kolumnie: Czynność wykonywana przez kelnera: podanie dodatku do przystawki zimnej/podanie pieczywa pszennego; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina podania: przed 17:20 lub przed podaniem przystawki; dla tej pozycji w kolumnie: Nazwa serwisu/metoda podania: rosyjski/rosyjska
R.6.5	w kolumnie: Czynność wykonywana przez kelnera: podanie przystawki zimnej/podanie Pasztetu drobiowego z orzechami i sosem gruszkowym; dla tej pozycji w kolumnie Godzina podania: 17:20; dla tej pozycji w kolumnie Nazwa serwisu/metoda podania: niemiecki/niemiecka
R.6.6	w kolumnie Czynność wykonywana przez kelnera: podanie zupy/podanie Kremu z cukinii z pieczonymi migdałami; dla tej pozycji w kolumnie Godzina podania: 17:40; dla tej pozycji w kolumnie Nazwa serwisu/metoda podania: niemiecki/niemiecka
R.6.7	w kolumnie: Czynność wykonywana przez kelnera: podanie wina do dania głównego/podanie Wina wytrawnego ze szczepu Merlot; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina podania: przed 18:15 lub przed podaniem dania głównego; dla tej pozycji w kolumnie: Nazwa serwisu/metoda podania: francuski/francuska
R.6.8	w kolumnie: Czynność wykonywana przez kelnera: podanie dania głównego/podanie Polędwiczek wieprzowych w sosie kurkowym, kopytka; dla tej pozycji w kolumnie Godzina podania: 18:15; dla tej pozycji w kolumnie Nazwa serwisu/metoda podania: niemiecki/niemiecka
R.6.9	w kolumnie: Czynność wykonywana przez kelnera: podanie deseru/podanie Tortu Owocowy sad; dla tej pozycji w kolumnie Godzina podania: 18:45; dla tej pozycji w kolumnie Nazwa serwisu/metoda podania: angielski/angielska
R.6.10	w kolumnie: Czynność wykonywana przez kelnera: uprzątnięcie stołu przed podaniem deseru