

Nazwa
kwalifikacji:
Symbol
kwalifikacji:

Organizacja usług gastronomicznych

HGT.11

Numer zadania: 01

Kod arkusza: HGT.11-01-26.01-SG

Wersja arkusza: SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Karta zlecenia przyjęcia
	<i>W formularzu 1 wpisane i/lub zaznaczone:</i>
R.1.1	w komórce: Forma przyjęcia: mieszane
R.1.2	w komórce: Informacje dotyczące menu przyjęcia i konsumpcji: menu semiwegetariańskie
R.1.3	w komórce: Informacje dotyczące menu przyjęcia i konsumpcji: toast - kieliszek wina musującego lub toast - wino musujące
R.1.4	w komórce: Informacje dotyczące menu przyjęcia i konsumpcji: bufet dań gorących, 6 zakąsek, dodatki do zakąsek gorących, 1 zupa
R.1.5	w komórce: Informacje dotyczące menu przyjęcia i konsumpcji: napoje alkoholowe serwowane w barze, wódka czysta, whisky, wino białe wytrawne, wino czerwone wytrawne
R.1.6	w komórce: Informacje dotyczące menu przyjęcia i konsumpcji: dodatkowy deser, tort serwowany z wózka kelnerskiego
R.1.7	w komórce: Informacje dotyczące menu przyjęcia i konsumpcji: danie gorące, danie jarskie serwowane w bufecie dań gorących
R.1.8	w komórce: Tort: TAK
R.1.9	w komórce: Zaliczka [zł]: 5000,00
R.1.10	w komórkach: Sala taneczna, DJ, Parking: TAK
R.2	Rezultat 2: Menu przyjęcia mieszanego z kalkulacją kosztu potraw i napojów
	<i>W formularzu 2:</i>
R.2.1	w wierszu: Zakąski zimne; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju zapisane: Tortilla z pastą z tuńczyka z marynowanymi pomidorami cherry, Serowy nugat z orzechami i morelami, Śledzie w śmietanie z marynowanymi grzybami
R.2.2	w wierszu: Sałatki; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju zapisane: Mix sałat z wędzonym kurczakiem, Sałatka z tortellini z marynowanymi pieczarkami i ogórkiem, Sałatka z pieczonych warzyw z serem feta i kremem balsamicznym
R.2.3	w wierszu: Zakąski gorące; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: nie zapisane Polędwiczka wieprzowa a la Wellington z musem grzybowym, Pieczone żeberka w ziołach z sosem barbecue
R.2.4	w wierszu: Zupa; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju zapisane: Krem marchwiowo-jaglany z imbirem
R.2.5	w wierszu: Danie gorące; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju zapisane: Flaczki z boczniaka
R.2.6	w wierszu: Tort; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju zapisane: Tort prostokątny czekoladowo-wiśniowy
R.2.7	w wierszu: Napoje alkoholowe; w kolumnie Nazwa potrawy/dodatku/napoju zapisane: Wódka czysta, Ballantine`s, Wino białe ze szczepu Riesling, Wino czerwone ze szczepu Cabernet Sauvignon
R.2.8	w wierszu: Koszt potraw i napojów dla 1 osoby; w kolumnie: Wartość [zł] zapisane: 330,00
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja kosztu usług dodatkowych oraz kalkulacja ceny usługi gastronomicznej

<i>W formularzu 3 zapisane:</i>	
R.3.1	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Pokój 1-osobowy ze śniadaniem; dla tej pozycji w kolumnie: Wartość [zł]: 2000,00
R.3.2	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Pokój 2-osobowy ze śniadaniem; dla tej pozycji w kolumnie: Wartość [zł]: 2500,00
R.3.3	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Oprawa muzyczna - DJ; dla tej pozycji w kolumnie: Wartość [zł]: 2100,00
R.3.4	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Sala taneczna
R.3.5	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Parking; dla tej pozycji w kolumnie: Wartość [zł]: 350,00
R.3.6	w wierszu: Koszt usług dodatkowych; w kolumnie: Wartość [zł]: 6 950,00
R.3.7	w wierszu: Kwota do zapłaty po odliczeniu zaliczki; w kolumnie: Wartość [zł]: 28 350,00 <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 2 i 3; wg $[(R.2.8 \times 80) + R.3.6] - 5000,00$</i>
R.4	Rezultat 4: Obliczona liczba stołów niezbędnych do usadzenia gości przyjęcia mieszanego i przygotowania bufetu oraz szkic aranżacji sali i ustawienia stołów dla gości oraz bufetu
<i>W formularzu 4:</i>	
R.4.1	zapisana długość bufetu [m]: 9
R.4.2	w kolumnie: Wybór stołu zaznaczono X: w wierszu Okrągły Ø 180 cm/10 osób; w kolumnie Liczba: [szt.]: 8
R.4.3	w kolumnie: Wybór stołu zaznaczono X: w wierszu Bankietowy prostokątny 180 cm x 120 cm; w kolumnie Liczba [szt.]: 5
R.4.4	na schemacie naszkicowany stół prostokątny/stoły prostokątne ustawiony/ustawione wyłącznie przy ścianie, na lewo od wejścia dla gości i/lub pod długim oknem
R.4.5	na schemacie naszkicowane 8 stołów okrągłych, żaden stół nie zastawia wejścia i nie jest naszkicowany na parkiecie
R.5	Rezultat 5: Harmonogram podawania potraw i napojów z uwzględnieniem godzin realizacji i metod podawania
<i>W formularzu 5. wpisane:</i>	
R.5.1	w kolumnie: Rodzaj potrawy/napoju: Desery/Dania słodkie; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina realizacji: od 18:20 do 18:55 lub przed rozpoczęciem przyjęcia
R.5.2	w kolumnie: Rodzaj potrawy/napoju: Napoje bezalkoholowe; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina realizacji: od 18:20 do 18:55 lub przed rozpoczęciem przyjęcia
R.5.3	w kolumnie: Rodzaj potrawy/napoju: Toast/Wino musujące; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina realizacji: 19:00
R.5.4	w kolumnie: Rodzaj potrawy/napoju: Toast/Wino musujące; dla tej pozycji w kolumnie: Nazwa serwisu/sposób/metoda: serwowany z tacy lub serwowany z tacy przez kelnerów/francuski B lub francuski półpełny
R.5.5	w kolumnie: Rodzaj potrawy/napoju: Zakąski gorące z dodatkami/Bufet dań gorących; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina realizacji: 20:30
R.5.6	w kolumnie: Rodzaj potrawy/napoju: Tort/Dodatkowy deser; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina realizacji: 23:00
R.5.7	w kolumnie: Rodzaj potrawy/napoju: Tort/Dodatkowy deser; dla tej pozycji w kolumnie: Nazwa serwisu/sposób/metoda: angielski lub podany z wózka kelnerskiego
R.5.8	w kolumnie: Rodzaj potrawy/napoju: Danie gorące; dla tej pozycji w kolumnie: Godzina realizacji: 01:00
R.5.9	w kolumnie: Rodzaj potrawy/napoju: Danie gorące; dla tej pozycji w kolumnie: Nazwa serwisu/sposób/metoda: samoobsługa przy bufecie