

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.12**
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.12-01-22.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

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 10 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

Ośrodek szkoleniowy przyjął do realizacji zamówienie na zorganizowanie trzydniowego pobytu dla 36 dziewcząt w wieku 17 lat.

Opracuj dokumentację niezbędną do zrealizowania zamówienia.

Dokumentacja obejmuje:

- zapotrzebowanie na surowce i produkty,
- przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę zakupu,
- kartę kalkulacyjną kosztów trzydniowego pobytu dziewcząt w ośrodku szkoleniowym,
- kartę oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego w drugim dniu pobytu,
- wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania w drugim dniu pobytu w ośrodku szkoleniowym,
- wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania dla 36 dziewcząt.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu wstępnym, jadłospisie wybranych posiłków zaplanowanych dla 36 dziewcząt na drugi dzień pobytu i tabelach oznaczonych od A do E. Dokumentację stanowią formularze oznaczone od 1 do 6 zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym, które należy wypełnić.

Zamówienie wstępne

Specyfikacja usługi	trzy dni pobytu	
Liczba dziewcząt	36	
Wiek dziewcząt	17 lat	
Usługi żywieniowe	pierwszy dzień	obiad, podwieczorek, kolacja
	drugi dzień	I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja
	trzeci dzień	I śniadanie, II śniadanie
	forma świadczenia usługi	– I śniadanie – podane w formie bufetu, – pozostałe posiłki – podane jednoporcjowo
Zalecenia żywieniowe dla dziewcząt w wieku 17 lat przy dużej aktywności fizycznej	norma na energię wynosi 2850 kcal/dobę	
Ustalenia dotyczące usług dodatkowych dla każdego uczestnika	szkolenie carving – 4 godziny	
	szkolenie kelnerskie – 1 godzina	
	pokaz barmański – 5 godzin	
	ognisko – 2 godziny	
	każda z dziewcząt korzysta ze wszystkich usług dodatkowych	
Koszty zamówienia usług żywieniowych i usług dodatkowych wyrażone w cenach netto (bez VAT) [zł]	nie wyższe niż 5900,00 zł za trzy dni pobytu	
Warunki świadczenia usług	170% marża gastronomiczna dla usług żywieniowych	

Jadłospis wybranych posiłków zaplanowanych dla 36 dziewcząt na drugi dzień pobytu

I śniadanie	płatki kukurydziane z mlekiem, kanapki: chleb razowy żytni, masło, jajo na twardo, ogórek świeży, papryka czerwona, dżem truskawkowy niskosłodzony, herbata z cukrem
II śniadanie	bułka grahamka z masłem, szynką wieprzową i pomidorem, sok z jabłka i mango
Podwieczorek	banan

Tabela A. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów w drugim dniu pobytu

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca/produktu	Masa 1 porcji [g],[ml]
I śniadanie	Płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane	50 g
		mleko 3,2% tłuszczu	200 ml
	Kanapki	chleb razowy żytni	80 g
		masło extra	10 g
		jajo	50 g
		ogórek świeży	30 g
		papryka czerwona	30 g
		dżem truskawkowy niskosłodzony	20 g
	Herbata z cukrem	herbata ekspresowa	2 g
		cukier	6 g
II śniadanie	Kanapka	bułka grahamka	50 g
		masło extra	5 g
		szynka wieprzowa	20 g
		pomidor	30 g
	Sok z jabłka i mango	sok z jabłka i mango	200 ml
Podwieczorek	Owoc	banan	150 g

Tabela B. Wykaz kosztów surowców do sporządzenia posiłków

Rodzaj posiłku	Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji posiłku [zł]
I śniadanie	3,50
II śniadanie	2,50
Obiad	6,20
Podwieczorek	1,55
Kolacja	2,85

Tabela C. Wykaz cen usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena netto (bez VAT) [zł]
1.	szkolenie carving	12,00 zł/1 godz./1 osoba
2.	szkolenie kelnerskie	10,00 zł/1 godz./1 osoba
3.	pokaz barmański	w cenie pobytu
4.	pokaz barmański z ćwiczeniami	20,00 zł/1 godz./1 osoba
5.	szkolenie sushi	80,00 zł/1 godz./1 osoba
6.	ognisko	15,00 zł/2 godz./1 osoba
7.	bilard	w cenie pobytu

Tabela D. Wartość energetyczna w 100 g wybranych produktów

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Wartość energetyczna [kcal]
1.	bułka grahamka	265
2.	masło extra	748
3.	szynka wieprzowa	192
4.	pomidor	19
5.	sok z jabłka i mango	51
6.	banan	97

Tabela E. Wartość energetyczna 1 porcji zaplanowanych posiłków w drugim dniu pobytu

Lp.	Rodzaj posiłku	Wartość energetyczna posiłku [kcal]
1.	I śniadanie	712,6
2.	Obiad	997,5
3.	Kolacja	570,0

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce i produkty,
- przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę zakupu,
- karta kalkulacyjna kosztów trzydniowego pobytu dziewcząt w ośrodku szkoleniowym,
- karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego w drugim dniu pobytu,
- wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania w drugim dniu pobytu w ośrodku szkoleniowym,
- wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania dla 36 dziewcząt.

Zapotrzebowanie na surowce i produkty

(sporządź dla I śniadania, II śniadania i podwieczorku w drugim dniu pobytu na podstawie Tabeli A.)

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 1 porcję [g], [ml]	Ilość na 36 porcji [g], [ml]	Ilość na 36 porcji [kg], [l]*
1.	2.	3.	4.	5.
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				

* **Uwaga!** W kolumnie 5 obliczone ilości surowców/produktów należy wyrazić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z wyjątkiem herbaty ekspresowej, gdzie wynik należy podać z dokładnością do trzech miejsc po przecinku.

Przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę zakupu

(sporządź na podstawie obliczeń z Formularza 1.)

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 36 porcji [kg], [l]	Przelicznik	Ilość surowca/produktu w jednostkach zakupu [szt.], [op.]
1.	chleb razowy żytni		1 sztuka = 0,36 kg	
2.	jajo		1 sztuka = 0,05 kg	
3.	dżem truskawkowy niskosłodzony		1 opakowanie = 0,18 kg	
4.	herbata ekspresowa		1 sztuka = 0,002 kg	
5.	bułka grahamka		1 sztuka = 0,10 kg	
6.	sok z jabłka i mango		1 opakowanie = 0,20 l	

Obliczenia pomocnicze:

Zestawienie ilościowe zamówionych posiłków – obliczenia pomocnicze do kalkulacji kosztów

(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego)

Posiłek Dzień	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
1.					
2.					
3.					
Razem					

Karta kalkulacyjna kosztów trzydniowego pobytu dziewcząt w ośrodku szkoleniowym

Kalkulacja kosztów usług żywieniowych w cenach netto							
Lp.	Rodzaj posiłku	Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] (według Tabeli B.)	Wartość marży gastronomicznej [zł] (obliczenia według zamówienia wstępnego)	Cena netto 1 porcji posiłku [zł]	Ilość porcji posiłku w okresie pobytu (według zestawienia ilościowego zamówionych posiłków)	Koszt posiłków w cenach netto	
						[zł]	[gr]
1.	I śniadanie						
2.	II śniadanie						
3.	Obiad						
4.	Podwieczorek*						
5.	Kolacja*						
Razem koszt usług żywieniowych w cenach netto							
Kalkulacja kosztów usług dodatkowych w cenach netto (sporządź na podstawie zamówienia wstępnego i Tabeli C.)							
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas trwania usługi	Cena jednostkowa netto za usługę dla 1 osoby [zł]	Ilość osób korzystających z usługi	Koszt usługi w cenach netto		
					[zł]	[gr]	
1.							
2.							
3.							
4.							
Razem koszt usług dodatkowych wyrażonych w cenach netto							
Kontrola spełnienia wymagań zamówienia							
Razem koszt usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto [zł][gr]							
Ustalony w zamówieniu maksymalny koszt usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto [zł][gr]							
Czy obliczony koszt usług żywieniowych i usług dodatkowych trzydniowego pobytu uczniów spełnia ustalenia zawarte w zamówieniu?							
TAK**				NIE**			

* **Uwaga!** Obliczoną wartość marży gastronomicznej w podwieczorku i kolacji należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku

** właściwe podkreślić

Karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego w drugim dniu pobytu
(sporządź na podstawie Tabeli D. i Tabeli E.)

Nazwa surowca/produktu	Ilość na 1 porcję [g], [ml] (według Tabeli A.)	Wartość energetyczna [kcal]	
		w 100 g	w 1 porcji*
II śniadanie			
bułka grahamka			
masło extra			
szynka wieprzowa			
pomidor			
sok z jabłka i mango			
Razem wartość energetyczna II śniadania [kcal]			
Podwieczorek			
banan			
Razem wartość energetyczna podwieczorku [kcal]			
Wartość energetyczna jadłospisu dziennego drugiego dnia pobytu			
Rodzaj posiłku	Wartość energetyczna posiłku [kcal]		
I śniadanie			
II śniadanie			
Obiad			
Podwieczorek			
Kolacja			
Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego drugiego dnia pobytu [kcal]			
Norma na energię przy dużej aktywności fizycznej dziewcząt w wieku 17 lat [kcal/dobę]			
% pokrycia normy na energię (wartość należy zaokrąglić i zapisać do jednego miejsca po przecinku)			
Czy pokrycie normy na energię mieści się w przedziale od 90 do 110%?			
TAK**		NIE**	

* **Uwaga!** Wyniki obliczeń wartości energetycznej surowców/produktów oraz posiłków należy podać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

** właściwe podkreślić

Obliczenia pomocnicze:

**Wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania
w drugim dniu pobytu w ośrodku szkoleniowym**

(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego, jadłospisu wybranych posiłków zaplanowanych na drugi dzień pobytu i Tabeli A.)

Zastawa stołowa/urządzenia	Do wydania I śniadania (właściwie zaznacz symbolem X)	Do konsumpcji I śniadania (właściwie zaznacz symbolem X)
Zastawa ceramiczna		
Talerze płaskie do dania zasadniczego		
Talerze płaskie zakąskowe		
Talerze płaskie deserowe		
Talerze głębokie		
Bulionówki z podstawkami		
Kubki poj. 250 ml		
Kieliszki do jaj		
Dzbanki poj. 200 ml		
Półmiski wieloporcyjne		
Półmiski jednoporcjowe		
Wazy do zupy		
Cukiernice		
Sztućce		
Łyżki stołowe średnie		
Łyżki stołowe duże		
Łyżki bulionowe		
Widelce stołowe średnie		
Widelce stołowe duże		
Noże stołowe średnie		
Noże stołowe duże		
Łyżki małe		
Łyżki wazowe do zup		
Łyżki i widelce serwisowe		
Łyżeczka do cukru		
Łyżki i widelce sałatkowe		
Szczypce do pieczywa		
Sprzęt dodatkowy i urządzenia		
Dzbanki szklane poj. 1000 ml		
Koszyki do pieczywa		
Dispensery do płatków śniadaniowych		
Dozowniki do miodu		
Warniki		
Podgrzewacze do potraw		
Tostery		

Uwaga! Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania dla 36 dziewcząt
(dla jednego konsumenta przyjmij szerokość stołu 70 cm i głębokość 40 cm, przy jednym stole zaplanuj 4 miejsca siedzące)

Nazwa	Wybór <i>(właściwe zaznacz symbolem X)</i>	Ilość [szt.]
Stoły prostokątne o wymiarach 120 cm x 80 cm		
Stoły prostokątne o wymiarach 140 cm x 80 cm		
Stoły okrągłe ø 100 cm		
Stoły okrągłe ø 120 cm		
Krzesła		
Obrusy stołowe o wymiarach 170 cm x 130 cm		
Obrusy stołowe o wymiarach 190 cm x 130 cm		
Obrusy okrągłe ø 120 cm		
Obrusy okrągłe ø 140 cm		
Serwetki celulozowe		

Uwaga! Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!