

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.12-01-23.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 wliczony 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

Manager restauracji przyjął zamówienie na zorganizowanie uroczystego obiadu dla 14 osób dorosłych.

Przygotuj dokumentację niezbędną do zrealizowania zamówienia:

- menu uroczystego obiadu,
- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 14 porcji przystawki zimnej z dodatkami i zupy,
- kalkulację usługi żywieniowej,
- kartę oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu,
- kartę doboru zastawy stołowej niezbędnej do serwowania dania głównego z dodatkami, deseru i napoju bezalkoholowego wchodzących w skład uroczystego obiadu,
- opis schematu nakrycia na uroczysty obiad dla jednego gościa.

Do sporządzenia dokumentów wykorzystaj formularze, które znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Informacje do realizacji zamówienia

Rodzaj przyjęcia	uroczysty obiad	
Forma przyjęcia	zasiadana	
Liczba gości	14 osób dorosłych	
Usługi żywieniowe	Menu	<ul style="list-style-type: none">▪ przystawka zimna z dodatkami: carpaccio wołowe, pieczywo, masło▪ zupa: krem z pomidorów z chipsami bekonowymi▪ danie główne: potrawa z drobiu wodnego▪ dodatek warzywny skrobiowy do dania głównego▪ dodatek witaminowy do dania głównego: surówka z warzyw korzeniowych▪ deser podawany na ciepło▪ wino do przystawki zimnej: 1 porcja na osobę▪ wino do dania głównego: 1 porcja na osobę▪ napój bezalkoholowy: woda z miętą i cytryną
	Metody obsługi	<ul style="list-style-type: none">▪ przystawka zimna z dodatkami i zupa serwowana serwisem niemieckim▪ danie główne i dodatek skrobiowy serwowane serwisem francuskim▪ dodatek witaminowy podany wieloporcyjowo serwisem rosyjskim▪ deser wykonany na sali w obecności gości▪ wino do przystawki zimnej i dania głównego serwowane przez kelnerów z butelki przy stole gości▪ napój bezalkoholowy serwowany serwisem rosyjskim
	Założenia żywieniowe	wartość energetyczna 1 porcji dania głównego z dodatkami: 410 kcal
		uśredniona dobową normą na energię uczestników uroczystego obiadu: 3 400 kcal
pokrycie wartości energetycznej uroczystego obiadu w całodziennym żywieniu: $35 \div 40\%$ uśrednionej dobowej normy na energię		
Warunki świadczenia usług	napój bezalkoholowy - gratis	

Tabela A. Karta menu restauracji (fragment)

Potrawy	Wielkość 1 porcji	Cena netto 1 porcji
Przystawka zimna z dodatkami		
Carpaccio wołowe, pieczywo, masło	150 g	18,00 zł
Zupa		
Krem z pomidorów z chipsami bekonowymi	200 ml	12,50 zł
Dania główne		
Pieczona perliczka	100 g	22,00 zł
Pieczona pierś z kaczki	100 g	22,00 zł
Kurczak po polsku	100 g	22,00 zł
Szaszłyki z indyka	100 g	22,00 zł
Przepiórka duszona	200 g	22,00 zł
Dodatki skrobiowe		
Kasza perłowa	150 g	5,80 zł
Tagliatelle	200 g	5,80 zł
Ravioli	100 g	5,80 zł
Ziemniaki z wody	100 g	5,80 zł
Gnocchi	200 g	5,80 zł
Dodatki witaminowe		
Szpinak zasmażany	100 g	5,20 zł
Szparagi z wody	100 g	5,20 zł
Surówka z pomidorów i cebuli	100 g	5,20 zł
Surówka z marchwi i salsefii	100 g	5,20 zł
Surówka z kalarepy i rzodkiewki	100 g	5,20 zł
Desery		
Jabłko pieczone w cieście kruchym	200 g	18,00 zł
Naleśnik flambirowany	100 g	18,00 zł
Crème brûlée	100 g	18,00 zł
Suflet czekoladowy	80 g	18,00 zł
Budyń serowy	100 g	18,00 zł

Tabela B. Karta win restauracji (fragment)

Wino	Wielkość 1 porcji	Cena netto butelki wina 1 litr
Wino białe dry	100 ml	60,00 zł
Wino czerwone dry	100 ml	60,00 zł
Wino musujące dry	100 ml	60,00 zł
Wino białe sweet	100 ml	60,00 zł
Wino czerwone sweet	100 ml	60,00 zł
Wino musujące sweet	100 ml	60,00 zł

przeliczniki:

100 ml win typu dry = 100 g

100 ml win typu sweet = 110 g

Tabela C. Normatyw surowcowy na 1 porcję wybranych potraw

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy	Nazwa surowca/półproduktu/produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
Przystawka zimna z dodatkami	Carpaccio wołowe, pieczywo, masło	Poładwica wołowa	g	65
		Ser parmezan	g	10
		Kapary	g	8
		Oliwa z oliwek	ml	15
		Rukola	g	5
		Masło extra	g	5
		Pieczywo pszenne (1 szt. = 1 400 g)	g	50
Zupa	Krem z pomidorów z chipsami bekonowymi	Wywar jarski	ml	100
		Pomidory	g	100
		Masło extra	g	5
		Mąka pszenna	g	5
		Śmietana 18% (1 op. = 210 g)	g	15
		Bekon	g	10

Tabela D. Wartość energetyczna wybranych potraw i napojów

Lp.	Potrawa/napój	Wartość energetyczna 100 g potrawy/napoju [kcal]
1.	Carpaccio wołowe, pieczywo, masło	247
2.	Krem z pomidorów z chipsami bekonowymi	67
3.	Jabłko pieczone w cieście kruchym	343
4.	Naleśnik flambirowany	235
5.	Crème brûlée	320
6.	Suflet czekoladowy	407
7.	Budyń serowy	280
8.	Wino typu dry (białe, czerwone, musujące)	85
9.	Wino typu sweet (białe, czerwone, musujące)	106

Tabela E. Wykaz wyposażenia restauracji (fragment)

Zastawa metalowa	Zastawa ceramiczna
Łyżki stołowe duże	Talerze głębokie o pojemności 450 ml
Łyżki stołowe średnie	Bulionówki o pojemności 250 ml z podstawkami
Widelce stołowe duże	Bulionówki o pojemności 180 ml z podstawkami
Widelce stołowe średnie	Talerze płaskie Ø 17 cm
Widelce do ryb	Talerze płaskie Ø 19 cm
Noże stołowe duże	Talerze płaskie Ø 28 cm
Noże stołowe średnie	Półmiski wieloporcyjne
Noże do ryb	Wazy
Noże do masła	Salaterki jednoporcjowe
Noże do steka	Salaterki wieloporcyjne
Widelce małe deserowe	Dzbanki o pojemności 1 l
Sztućce serwisowe	Zastawa szklana
Łyżki wazowe	Kieliszki do wina musującego
Podtalerze	Kieliszki do wina czerwonego
Sprzęt pomocniczy	Kieliszki do wina białego
Wózki kelnerskie z palnikiem	Bowle
Patelnie	Karafki do wina
Koszyki do pieczywa	Goblety
Świece	Dzbanki o pojemności 1,5 l

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- menu uroczystego obiadu – formularz 1,
- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 14 porcji przystawki zimnej z dodatkami i zupy – formularz 2,
- kalkulacja usługi żywieniowej – formularz 3,
- karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu – formularz 4,
- karta doboru zastawy stołowej niezbędnej do serwowania dania głównego z dodatkami, deseru i napoju bezalkoholowego wchodzących w skład uroczystego obiadu – formularz 5,
- opis schematu nakrycia na uroczysty obiad dla jednego gościa – formularz 6.

Formularz 1. Menu uroczystego obiadu*(sporządź na podstawie informacji do realizacji zamówienia, Tabeli A. i Tabeli B.)*

Rodzaj posiłku/napoju		Nazwa potrawy/napoju
Przystawka zimna z dodatkami		
Zupa		
Danie główne		
Dodatki do dania głównego	skrobiowy	
	witaminowy	
Deser		
Wino do przystawki zimnej		
Wino do dania głównego		
Napój bezalkoholowy		

Formularz 2. Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 14 porcji przystawki zimnej z dodatkami i zupy*(sporządź na podstawie Tabeli C.)*

Lp.	Nazwa surowca/półproduktu/produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję	Jednostka miary zakupu	Ilość na 14 porcji w jednostce miary zakupu*
1.	Polędwica wołowa	g		kg	
2.	Ser parmezan	g		kg	
3.	Kapary	g		kg	
4.	Oliwa z oliwek	ml		l	
5.	Rukola	g		kg	
6.	Masło extra	g		kg	
7.	Pieczywo pszenne	g		szt.	
8.	Wywar jarski	ml		l	
9.	Pomidory	g		kg	
10.	Mąka pszenna	g		kg	
11.	Śmietana 18%	g		op.	
12.	Bekon	g		kg	

** wynik obliczonej ilości na 14 porcji w jednostce zakupu należy zapisać bez zaokrągleń*

Formularz 3. Kalkulacja usługi żywieniowej

(sporządź na podstawie informacji do realizacji zamówienia, Tabeli A., Tabeli B. i Formularza 1.)

Lp.	Posiłek/napój	Ilość porcji dla uczestników uroczystego obiadu [szt.]	Cena netto 1 porcji [zł]	Wartość netto	
				[zł]	[gr]
1.	Przystawka zimna z dodatkami				
2.	Zupa				
3.	Danie główne				
4.	Dodatek skrobiowy				
5.	Dodatek witaminowy				
6.	Deser				
7.	Wino do przystawki zimnej				
8.	Wino do dania głównego				
Wartość netto uroczystego obiadu dla 14 osób					
Cena netto uroczystego obiadu dla 1 osoby					

Formularz 4. Karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu

(sporządź na podstawie informacji do realizacji zamówienia, Tabeli A., Tabeli B., Tabeli D. i Formularza 1.)

Lp.	Posiłek/napój	Wartość energetyczna 100 g potrawy/napoju [kcal]	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]
1.	Przystawka zimna z dodatkami			
2.	Zupa*			
3.	Danie główne z dodatkami	----	----	410
4.	Deser			
5.	Wino do przystawki zimnej			
6.	Wino do dania głównego			
Wartość energetyczna uroczystego obiadu				
Uśredniona dobową normą na energię dla uczestników uroczystego obiadu				
Pokrycie wartości energetycznej uroczystego obiadu w całodziennym żywieniu osób dorosłych [%]**				
Czy wartość energetyczna uroczystego obiadu stanowi 35 - 40% uśrednionej dobowej normy na energię?				TAK*** <input type="checkbox"/> NIE*** <input type="checkbox"/>

* 200 ml kremu z pomidorów z chipsami bekonowymi = 240 g

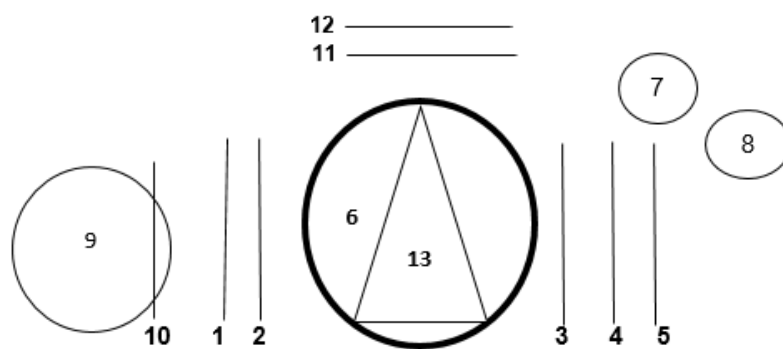
** Wynik obliczonego pokrycia wartości energetycznej uroczystego obiadu w całodziennym żywieniu osób dorosłych należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku

*** zaznaczyć właściwe

Formularz 5. Karta doboru zastawy stołowej niezbędnej do serwowania dania głównego z dodatkami, deseru i napoju bezalkoholowego wchodzących w skład uroczystego obiadu
(sporządź na podstawie informacji do realizacji zamówienia, Tabeli E. i Formularza 1.)

Rodzaj potrawy/napoju	Zastawa stołowa do serwowania potraw i napoju
Danie główne	
Dodatek skrobiowy	
Dodatek witaminowy	
Deser	
Napój bezalkoholowy	

Formularz 6. Opis schematu nakrycia na uroczysty obiad dla jednego gościa
(sporządź na podstawie informacji do realizacji zamówienia, Tabeli E. i Formularza 1.)



Opis do schematu:*

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. serweta płócienna

* Uwaga! należy uzupełnić wg wzoru np.: łyżka stołowa duża

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)