

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Symbol 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.12-01-25.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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

Manager restauracji *Leśny Dworek* przyjął zamówienie na zorganizowanie uroczystego obiadu dla 36 osób dorosłych. Korzystając z informacji zamieszczonych w wytycznych do realizacji zamówienia oraz w tabelach oznaczonych literami od A do E wypełnij:

- menu uroczystego obiadu z kalkulacją usługi żywieniowej,
- kartę kalkulacyjną przyjęcia,
- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 36 porcji zupy,
- kartę wartości energetycznej zupy,
- kartę podania potraw i napojów wchodzących w skład menu uroczystego obiadu,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji przystawki gorącej, zupy, dania głównego z dodatkami i napoju gorącego bezalkoholowego.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wytyczne do realizacji zamówienia

Rodzaj przyjęcia			– uroczysty obiad – czas trwania: od 18:00 do 21:00
Liczba i wiek uczestników			– 36 osób w wieku 30÷40 lat
Założenia żywieniowe			– średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 30÷40 lat - 3 000 kcal
Usługi żywieniowe	Menu	Przystawki zimne	– 4 rodzaje w tym: dwie z drobiu, jedna z mięsa wieprzowego, jedna warzywna z dodatkiem sera – ustawione na stole na początku przyjęcia
		Przystawka gorąca	– z ryby morskiej – podana jednoporcjowo
		Zupa	– krem marchwiowo-pomarańczowy z prażonymi nasionami słonecznika – podana jednoporcjowo
		Danie główne z dodatkami	– z wołowiny – podane jednoporcjowo
		Deser	– lekkostrawny – podany jednoporcjowo
		Napoje alkoholowe	– do przystawki gorącej i dania głównego – serwowane przez kelnerów z butelek
		Napoje zimne bezalkoholowe	– 3 rodzaje napojów niegazowanych – ustawione na stole na początku przyjęcia
		Napój gorący bezalkoholowy	– kawa bez dodatku mleka – serwowany jednoporcjowo przed deserem
Usługi dodatkowe			– oprawa muzyczna - pianista przez całe przyjęcie – pokaz barmański - w godzinach 19:40÷20:00
Ustalenia dodatkowe			zaliczka 400,00 zł

Tabela A. Oferta menu na przyjęcie okolicznościowe

Lp.	Potrawy/napoje	Wielkość 1 porcji	Cena brutto 1 porcji [zł]
PRZYSTAWKI ZIMNE			
1.	Befszyk tatarski	50 g	12,00
2.	Galantyna z kurczaka	50 g	12,00
3.	Ruloniki ze schabu ze szparagami	50 g	12,00
4.	Pasztet z indyka z żurawiną	50 g	12,00
5.	Salatka nicejska	50 g	12,00
6.	Salatka grecka	50 g	12,00
7.	Terrina z łososia	50 g	12,00
8.	Jaja nadziewane makrelą wędzoną	50 g	12,00
PRZYSTAWKI GORĄCE			
9.	Pstrąg na niebiesko	150 g	15,50
10.	Dzwonko karpia panierowane	150 g	15,50
11.	Pieczona flądra z jarmużem	150 g	15,50
ZUPY			
12.	Krem marchwiowo-pomarańczowy z prażonymi nasionami słonecznika	200 ml	8,00
13.	Krem marchwiowy z chipsem parmezanowym	200 ml	8,00
DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI			
14.	Schab pieczony nadziewany, ziemniaki purée, mizeria	350 g	35,00
15.	Rumsztyk, ziemniaki z wody, mix sałat	350 g	35,00
DESERY			
16.	Krem bawarski	100 g	10,00
17.	Szarlotka z lodami	100 g	10,00
18.	Mus truskawkowy	100 g	10,00
NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE			
19.	Woda mineralna niegazowana	200 ml	6,00
20.	Sok jabłkowy	200 ml	6,00
21.	Herbata mrożona	200 ml	6,00
22.	Tonic	200 ml	6,00
23.	Napój typu cola	200 ml	6,00

NAPOJE GORĄCE BEZALKOHOLOWE			
24.	Kawa espresso doppio	70 ml	9,00
25.	Kawa espresso macchiato	50 ml	9,00
26.	Kawa cappuccino	150 ml	9,00
NAPOJE ALKOHOLOWE			
27.	Wino białe wytrawne	100 ml	12,00
28.	Wino czerwone wytrawne	100 ml	12,00
29.	Wino białe słodkie	100 ml	12,00
30.	Wino czerwone słodkie	100 ml	12,00

Tabela B. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena brutto
1.	Oprawa muzyczna - DJ	400,00 zł/1 godz.
2.	Oprawa muzyczna - pianista	400,00 zł/1 godz.
3.	Pokaz barmański	500,00 zł/20 min.
		600,00 zł/30 min.
4.	Pokaz sztucznych ogni	1000,00 zł/10 min.
		1500,00 zł/20 min.

Tabela C. Normatyw surowcowy

Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
Krem marchwiowo-pomarańczowy z prażonymi nasionami słonecznika	Marchew	g	140
	Pietruszka	g	8
	Seler	g	12
	Cebula	g	10
	Masło ekstra	g	5
	Pomarańcza	g	40
	Ziemniaki	g	30
	Śmietanka 30 % (1 op. = 180 g)	g	10
	Słonecznik, nasiona łuskane (1 op. = 90 g)	g	5
	Sól, pieprz czarny mielony, imbir mielony	do smaku	

Tabela D. Zawartość tłuszczu w 100 g wybranych surowców

Lp.	Nazwa surowca	Zawartość tłuszczu [g]
1.	Marchew	0,2
2.	Pietruszka	0,5
3.	Seler	0,3
4.	Cebula	0,4
5.	Masło ekstra	82,5
6.	Pomarańcza	0,2
7.	Ziemniaki	0,1
8.	Śmietanka 30 %	30
9.	Słonecznik, nasiona łuskane	43,7

Tabela E. Średnia zawartość wybranych składników odżywczych w 1 porcji zupy

Lp.	Składnik odżywczy	Zawartość składnika odżywczego [g]
1.	Węglowodany	21,99
2.	Białka	3,87

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 6 rezultatów:

- menu uroczystego obiadu z kalkulacją usługi żywieniowej - formularz 1,
- karta kalkulacyjna przyjęcia - formularz 2,
- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 36 porcji zupy - formularz 3,
- karta wartości energetycznej zupy - formularz 4,
- karta podania potraw i napojów wchodzących w skład menu uroczystego obiadu - formularz 5,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji przystawki gorącej, zupy, dania głównego z dodatkami i napoju gorącego bezalkoholowego - formularz 6.

Formularz 1. Menu uroczystego obiadu z kalkulacją usługi żywieniowej

Lp.	Grupy potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Cena brutto 1 porcji [zł]
1.	Przystawki zimne		
2.	Przystawka gorąca		
3.	Zupa		
4.	Danie główne z dodatkami		
5.	Deser		
6.	Napoje zimne bezalkoholowe		
7.	Napój alkoholowy do przystawki gorącej		
	Napój alkoholowy do dania głównego		
8.	Napój gorący bezalkoholowy		
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 1 osoby [zł]			
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 36 osób [zł]			

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 1 należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Formularz 2. Karta kalkulacyjna przyjęcia

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas trwania usługi	Cena brutto [zł]	Wartość brutto [zł]
1.				
2.				
Wartość brutto usług dodatkowych [zł]				
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 36 osób [zł]				
Wartość brutto przyjęcia [zł]				
Kwota zaliczki [zł]				
Wartość brutto przyjęcia do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki [zł]				

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 2 należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Formularz 3. Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 36 porcji zupy
(ilości obliczone i wpisane bez zaokrągleń wyłącznie w kilogramach/opakowaniach)

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 36 porcji
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Formularz 4. Karta wartości energetycznej zupy

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Zawartość tłuszczu w 100 g surowca [g]	Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
Zawartość tłuszczu w 1 porcji zupy [g]				

Wartość energetyczna zupy			
Nazwa składnika odżywczego	Zawartość składników odżywczych w 1 porcji zupy [g]	Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]	Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]
Węglowodany			
Białka			
Tłuszcze			
Wartość energetyczna zupy [kcal]			
Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 30÷40 lat [kcal]			
Udział energii z zupy [%]			

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 4 należy wpisać bez zaokrągleń z wyjątkiem udziału energii z zupy, który należy zaokrąglić zgodnie z zasadami do dwóch miejsc po przecinku

Formularz 5. Karta podania potraw i napojów wchodzących w skład menu uroczystego obiadu

Lp.	Grupa potraw/napojów wg kolejności podania	Nazwa metody obsługi
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Formularz 6. Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji przystawki gorącej, zupy, dania głównego z dodatkami i napoju gorącego bezalkoholowego
(wpisane ilości w sztukach/kompletach)

Nazwa zastawy stołowej	Przystawka gorąca	Zupa	Danie główne z dodatkami	Napój gorący bezalkoholowy
Zastawa ceramiczna i szklana				
Talerze płaskie Ø 28 cm				
Talerze płaskie Ø 21 cm				
Talerze płaskie Ø 17 cm				
Talerze głębokie Ø 26 cm				
Bulionówki z podstawkami				
Filiżanki do kawy o pojemności 100 ml z podstawkami				
Filiżanki do kawy o pojemności 200 ml z podstawkami				
Goblety				
Tumblery				
Półmiski wieloporcyjne				
Salaterki wieloporcyjne				
Sztućce				
Widelce stołowe duże				
Noże stołowe duże				
Łyżki stołowe duże				
Widelce stołowe średnie				
Noże stołowe średnie				
Łyżki stołowe średnie				
Łyżeczki do kawy				
Widelce do ryb				
Noże do ryb				

