

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Symbol kwalifikacji: **HGT.12**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

HGT.12-01-26.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami wykonania zadania na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
7. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Manager restauracji przyjął zamówienie na zorganizowanie uroczystego obiadu.

Wypełnij:

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania głównego z dodatkami,
- kartę oceny wartości energetycznej zaplanowanego obiadu,
- kartę kalkulacyjną usługi żywieniowej dla 30 osób,
- kartę kalkulacyjną usługi gastronomicznej,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu dla 30 osób.

Do przygotowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w Wytycznych do realizacji zamówienia oraz w tabelach oznaczonych literami od A do C.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wytyczne do realizacji zamówienia

Rodzaj usługi		Obiad w formie zasiadanej	
Godzina realizacji usługi		16:00-20:00	
Liczba gości		30 osób dorosłych	
Usługi żywieniowe	Menu	Przystawka zimna z dodatkami	Tymbaliki z karpia Pieczywo pszenne Masło ekstra
		Zupa	Krem z zielonego groszku z chipsem z boczku wędzonego
		Danie główne z dodatkami	Potrawka z cielęciny Ziemniaki z wody Surówka z marchwi, selera i jabłka
		Deser	Sernik wiedeński
		Napój gorący bezalkoholowy	Kawa czarna
		Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
	Sposób podania	Przystawka zimna	Metoda francuska
		Dodatki do przystawki zimnej Napój zimny bezalkoholowy Deser	Metoda rosyjska
		Zupa Danie główne z dodatkami Napój gorący bezalkoholowy	Metoda niemiecka
Zalecenia żywieniowe		Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób dorosłych - 2700 kcal	
		Zalecany udział energii uzyskanej z obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię wynosi 35 – 40 %	
Usługi dodatkowe		Muzyka na żywo przez cały czas trwania obiadu	
		Oprawa fotograficzna – 2 godziny	
		Występ iluzjonisty – 15 minut	
Dodatkowe ustalenia		10 % rabatu na usługę gastronomiczną	

Tabela A. Normatyw surowcowy na wybrane potrawy

Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 5 porcji
Potrawka z cielęciny	Łopatka cielęca	g	600
	Marchew	g	100
	Seler	g	50
	Por	g	20
	Pietruszka	g	50
	Cebula	g	30
	Nać pietruszki (1 pęczek = 30 g)	g	10
	Masło ekstra	g	50
	Mąka pszenna	g	50
Ziemniaki z wody	Ziemniaki	g	1250
	Koper (1 pęczek = 30 g)	g	5
Surówka z marchwi, selera i jabłka	Marchew	g	350
	Seler	g	100
	Jabłko	g	150
	Majonez (1 op. = 180 g)	g	30
	Jogurt naturalny 2 % (1 op. = 90 g)	g	30

Tabela B. Wykaz cen i wartości energetycznej potraw i napojów

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość 1 porcji	Cena netto 1 porcji [zł]	Wartość energetyczna 100 g [kcal]
1.	Tymbaliki z karpia, pieczywo pszenne, masło ekstra	140 g	20,00	170
2.	Krem z zielonego groszku z chipsem z boczku wędzonego	200 g	14,00	73
3.	Potrawka z cielęciny	200 g	22,00	186
4.	Ziemniaki z wody	200 g	6,00	70
5.	Surówka z marchwi, selera i jabłka	100 g	5,00	98
6.	Sernik wiedeński	80 g	15,00	205
7.	Kawa czarna	200 ml	8,00	2
8.	Woda mineralna niegazowana	200 ml	5,00	0

100 ml kawy czarnej = 100 g

100 ml wody mineralnej niegazowanej = 100 g

Tabela C. Wykaz cen usług dodatkowych

Lp.	Rodzaj usługi	Cena brutto
1.	Oprawa muzyczna – DJ	200,00 zł/godzina
2.	Oprawa muzyczna – duet wokalny	200,00 zł/godzina
3.	Oprawa fotograficzna	300,00 zł/godzina
4.	Fotobudka	300,00 zł/godzina
5.	Pokaz sztucznych ogni	200,00 zł/15 minut
6.	Występ iluzjonisty	200,00 zł/15 minut

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania głównego z dodatkami – formularz 1,
- karta oceny wartości energetycznej zaplanowanego obiadu – formularz 2,
- karta kalkulacyjna usługi żywieniowej dla 30 osób – formularz 3,
- karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej – formularz 4,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu dla 30 osób – formularz 5.

Formularz 1. Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania głównego z dodatkami
(ilości na 30 porcji wpisane bez zaokrągleń wyłącznie w jednostkach miary kilogram/pęczek/opakowanie)

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 30 porcji
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			

Miejsce na obliczenia
(nie podlega ocenie)

Formularz 2. Karta oceny wartości energetycznej zaplanowanego obiadu

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna [kcal]	
			100 g	1 porcji
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
Wartość energetyczna zaplanowanego obiadu				
[kcal]				
Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób dorosłych				
[kcal]				
Zalecany udział energii uzyskanej z obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię				
[%]				
Udział energii uzyskanej z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię				
[%]				
Czy obliczony udział energii uzyskanej z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię mieści się w zalecanym przedziale? <i>(właściwe zaznacz ☒)</i>				☐ Tak ☐ Nie

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 2 należy wpisać bez zaokrągleń z wyjątkiem udziału energii uzyskanej z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%], który należy zaokrąglić i wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Formularz 3. Karta kalkulacyjna usługi żywieniowej dla 30 osób

Lp.	Nazwa potrawy	Cena netto 1 porcji [zł]	Wartość netto 30 porcji [zł]
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
Wartość netto potraw dla 30 osób [zł]			
Kwota podatku VAT 8 % [zł]			
Wartość brutto potraw dla 30 osób [zł]			
Lp.	Nazwa napoju	Cena netto 1 porcji [zł]	Wartość netto 30 porcji [zł]
1.			
2.			
Wartość netto napojów dla 30 osób [zł]			
Kwota podatku VAT 23 % [zł]			
Wartość brutto napojów dla 30 osób [zł]			

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 3 należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Formularz 4. Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas realizacji usługi	Cena brutto [zł]	Wartość brutto [zł]
1.				
2.				
3.				
Wartość brutto usług dodatkowych [zł]				
Wartość brutto potraw dla 30 osób [zł]				
Wartość brutto napojów dla 30 osób [zł]				
Wartość brutto usługi gastronomicznej [zł]				
Wartość rabatu [zł]				
Wartość brutto usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu [zł]				

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 4 należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Miejsce na obliczenia
(nie podlega ocenie)

Formularz 5. Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu dla 30 osób
(Właściwe zaznacz ☒)

Zastawa stołowa	Przystawka zimna z dodatkami	Zupa	Danie główne z dodatkami	Deser	Napoje zimne i gorące bezalkoholowe
Zastawa stołowa jednoporcjowa					
Talerze płaskie Ø 28 cm					
Talerze płaskie Ø 21 cm					
Talerze płaskie Ø 17 cm					
Talerze głębokie Ø 26 cm					
Bulionówki z podstawkami					
Filiżanki o pojemności 250 ml z podstawkami					
Filiżanki o pojemności 40 ml z podstawkami					
Goblety					
Szklanki typu old fashioned					
Kieliszki do wina czerwonego					
Kieliszki do wina białego					
Widelce stołowe duże					
Noże stołowe duże					
Łyżki stołowe duże					
Widelce stołowe średnie					
Noże stołowe średnie					
Łyżki stołowe średnie					
Łyżki małe					
Widelce małe					
Noże do masła					
Łyżeczki do herbaty					
Łyżeczki do kawy					
Zastawa stołowa wieloporcjowa i serwisowa					
Półmiski					
Wazy do zup					
Patery do ciast					
Dzbanki szklane					
Łyżki serwisowe					
Widelce serwisowe					
Łopatki do tortu					
Łyżki wazowe					
Koszyki do pieczywa					

Uwaga!

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!