Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2020

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Nazwa kwalifikacji: **Planowanie i realizacja usług w recepcji**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.11**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

T.11-01-21.01-SG
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

PODSTAWA PROGRAMOWA 2012

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 13 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*

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

Zadanie egzaminacyjne

Hotel Amanda*** w Kudowie-Zdroju otrzymał zamówienie na zorganizowanie pobytu dla członków Pomorskiego Sejmiku Osób Niepełnosprawnych.
Korzystając z zamówienia na usługi hotelarskie, w tym programu pobytu grupy, danych uczestnika pobytu, oferty hotelu, notatki w języku obcym, sporządzonej z rozmowy telefonicznej recepcjonisty z Panem Marcelem Głowackim oraz stawek podatku VAT dla usług podstawowych i dodatkowych sporządź:

- dokumenty związane z przyjęciem zamówienia i rezerwacją usług hotelarskich: kartę rezerwacji oraz potwierdzenie rezerwacji,
- dokumenty związane z rejestracją i pobytem gości w hotelu: kartę rejestracyjną sporządzoną dla pana Mariana Kareckiego, kwit bagażowy oraz druk message,
- dokument związany z rozliczeniem pobytu gości: fakturę.

Druki do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.
Wszystkie dokumenty należy sporządzić w języku polskim.

Zamówienie na usługi hotelarskie

Pomorski Sejmik Osób Niepełnosprawnych
ul. Grunwaldzka 111
80-309 Gdańsk
tel. 583 213 654
NIP: 276 093 45 98

Gdańsk, 11.01.2021 r.

Hotel Amanda***
ul. Podgórska 16
57-350 Kudowa-Zdrój

Szanowni Państwo,

zwracam się z prośbą o zarezerwowanie w terminie od 14 do 16 czerwca 2021 r. 10 pokoi dwuosobowych typu standard, 2 pokoi jednoosobowych typu premium dla mnie i dla prowadzącego zajęcia - pana Marcela Głowackiego oraz 2 pokoi dwuosobowych dla gości niepełnosprawnych wraz opiekunami.

Proszę również o zarezerwowanie usług gastronomicznych oraz dodatkowych zgodnie z załączonym programem pobytu.

Informuję, że pan Marcel Głowacki przyjedzie do hotelu o godzinie 7^{00} i pozostawi walizkę (1 sztukę) w przechowalni bagażu do czasu rozpoczęcia doby hotelowej.

Proszę o przesłanie potwierdzenia rezerwacji na nasz adres.

Należność za pobyt grupy ureguluję gotówką w dniu wyjazdu, po odebraniu faktury.

Z poważaniem
Marian Karecki
Prezes

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Program pobytu

Poniedziałek – 14.06.2021 r.
14^{00}-14^{30} przyjazd i zakwaterowanie uczestników
14^{30}-16^{00} obiad w restauracji hotelowej dla 26 osób
16^{30}-19^{30} zajęcia „Aktywne poszukiwanie pracy" w sali konferencyjnej dla 26 osób
20^{00}-22^{00} kolacja w restauracji hotelowej dla 26 osób

Wtorek – 15.06.2021 r.
08^{30}-09^{30} śniadanie w restauracji hotelowej dla 26 osób
10^{00}-13^{00} zajęcia „Komunikacja interpersonalna" w sali konferencyjnej dla 26 osób
13^{30}-15^{00} obiad w restauracji hotelowej dla 26 osób
15^{30}-17^{30} wycieczka po Kudowie-Zdrój z przewodnikiem dla 26 osób
18^{00}-19^{00} kolacja w restauracji hotelowej dla 26 osób
19^{00}-21^{00} pobyt w Parku Wodnym dla 26 osób

Środa – 16. 06.2021 r.
09^{00}-10^{00} śniadanie w restauracji hotelowej dla 26 osób
10^{00}-11^{00} wykwaterowanie i wyjazd uczestników

Dane uczestnika pobytu

Imię i nazwisko gościa	Data i miejsce urodzenia	Obywatelstwo	Adres zamieszkania	Oznaczenie dokumentu tożsamości
Marian Karecki	10.10.1958 r. Sopot	polskie	ul. Bałtycka 16 80-123 Gdańsk Polska	BDC 78654

Oferta hotelu Amanda***

Hotel Amanda***
ul. Podgórska 16
57-350 Kudowa-Zdrój
tel. 748 657 877
NIP: 211 911 22 34

Hotel Amanda*** to luksusowy obiekt położony w centrum Kudowy-Zdroju, w pobliżu Parku Zdrojowego i Pijalni Wód Mineralnych.
Do dyspozycji gości są luksusowe pokoje, restauracja, Park Wodny, sala fitness oraz centrum usług medical SPA.

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - monitoring klas i generowanie egzaminów

Cennik usług noclegowych

Rodzaj pokoju	Cena za dobę *	
	Pokoje typu premium	Pokoje typu standard
Pokój 1-osobowy	200,00 zł	160,00 zł
Pokój 2-osobowy	280,00 zł	220,00 zł
Pokój 3-osobowy	340,00 zł	300,00 zł
Pokój 2-osobowy dla osób niepełnosprawnych (1 łóżko dla osoby niepełnosprawnej i 1 łóżko dla opiekuna)	brak	300,00 zł

*** Grupom zorganizowanym, powyżej 20 osób przysługuje zniżka 15% od cen usług noclegowych.**

W cenę noclegu wliczone są: śniadanie, korzystanie z atrakcji Parku Wodnego, parking oraz podatek VAT. Wstęp do Parku Wodnego obejmuje korzystanie z basenów, zjeżdżalni, jacuzzi oraz saun.

Doba hotelowa rozpoczyna się o 14^{00}, a kończy o 12^{00}.

Cennik usług gastronomicznych:

- obiad - 60,00 zł/osoba
- kolacja - 30,00 zł/osoba

Cennik usług konferencyjnych:

- sala konferencyjna „Agata” (do 15 osób)
  wyposażona w rzutnik multimedialny i ekran - 100,00 zł/godz.
- sala konferencyjna „Maria” (do 30 osób)
  wyposażona w rzutnik multimedialny i ekran - 200,00 zł/godz.

Cennik usług dodatkowych:

- masaż klasyczny - 150,00 zł/60 min.
- masaż wyszczuplający - 200,00 zł/60 min.
- masaż relaksujący - 220,00 zł/60 min.
- wycieczka z przewodnikiem po Kudowie-Zdroju (2 godziny) - 30,00 zł/osoba

Wszystkie ceny są cenami brutto.

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Notatka sporządzona z rozmowy telefonicznej recepcjonisty z panem Marcelem Głowackim w języku obcym

Język angielski

Mr. Marcel Głowacki called the reception of Amanda Hotel on 14th June 2021 at 1.00 p.m. He asked to tell Mr. Marian Karecki that he will come for lunch thirty minutes late.

The information was received by the receptionist: Anna Dębska

Język niemiecki

Am 14. Juni 2021 um 13.00 Uhr rief Herr Marcel Głowacki die Rezeption des Hotels Amanda*** an. Er bat darum, Herrn Marian Karecki mitzuteilen, dass er mit einer Verspätung von dreißig Minuten zum Mittagessen kommen würde.

Die Information wurde von der Rezeptionistin Anna Dębska entgegengenommen.

Język francuski

Le 14 juin 2021 à 13h00, M. Marcel Głowacki a convoqué la réception de l'hôtel Amanda***. Il a demandé à informer M. Marian Karecki qu'il viendrait déjeuner avec trente minutes de retard.

L'information a été reçue par la réceptionniste: Anna Dębska

Język rosyjski

Дня 14.06.2021 г. в 13.00 ч. в администрацию Гостиницы Аманда*** позвонил господин Marcel Głowacki. Попросил передать информацию господину Marian Karecki, что он придёт на обед с тридцатиминутной задержкой.

Информацию приняла администратор: Anna Dębska

Stawki podatku VAT dla usług podstawowych i dodatkowych

Rodzaje usług	Stawki podatku
Usługi hotelarskie: sprzedaż wszystkich typów pokoi z wliczonym kosztem śniadania	8 %
Usługi gastronomiczne: sprzedaż obiadów i kolacji	8 %
Usługi dodatkowe: wynajem sal konferencyjnych z wyposażeniem, masaże, wycieczka z przewodnikiem	23 %

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- karta rezerwacji,
- potwierdzenie rezerwacji,
- karta rejestracyjna,
- kwit bagażowy,
- druk message,
- faktura.

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

KARTA REZERWACJI
Hotel Amanda***

Informacja dotyczące zamawiającego	
Nazwa firmy	
Adres firmy	
Imię i nazwisko przedstawiciela zamawiającego	

Dane dotyczące gości hotelowych	
Liczba osób	

Dane dotyczące usług noclegowych	
Termin pobytu	
Rodzaj pokoju	**Liczba zarezerwowanych pokoi**

Dane dotyczące usług gastronomicznych	
Nazwa usługi gastronomicznej	**Data, godzina, ilość**

Dane dotyczące usług konferencyjnych	
Nazwa zamówionej usługi	**Data, godzina**

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - monitoring klas i generowanie egzaminów

Dane dotyczące usług dodatkowych	
Nazwa zamówionej usługi	**Data, godzina**

Forma i termin płatności	

Data przyjęcia rezerwacji	

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

POTWIERDZENIE REZERWACJI

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

KARTA REJESTRACYJNA

Nazwisko gościa

.....

Płeć

kobieta ☐ mężczyzna ☐

Imię gościa

.....

Obywatelstwo

.....

Ulica, nr domu, nr mieszkania

.....

Data urodzenia

.....

Kod pocztowy, miejscowość

.....

Miejsce urodzenia

.....

Kraj

.....

Seria i nr dowodu tożsamości

.....

Forma płatności gotówka ☐ karta kredytowa ☐ inne ☐

Data przyjazdu

.....

Data wyjazdu

.....

Podpis gościa .....

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

KWIT BAGAŻOWY



A.
Imię i nazwisko
_____

Ilość sztuk bagażu _____

Data oddania bagażu do przechowalni
_____

Data odebrania bagażu z przechowalni
_____

Nr kwitu 42 (odcinek A dla hotelu)

B.
Imię i nazwisko
_____

Ilość sztuk bagażu _____

Data oddania bagażu do przechowalni
_____

Data odebrania bagażu z przechowalni
_____

Nr kwitu 42 (odcinek B dla gościa)

Aby odebrać bagaż prosimy przedstawić niniejszy kupon.

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

DRUK MESSAGE

Od *(kogo):* .....

Dla *(kogo):* .....

Treść wiadomości:

.....

.....

.....

.....

Data przyjęcia wiadomości: .....

Godzina przyjęcia wiadomości: .....

Imię i nazwisko recepcjonisty przyjmującego wiadomość: .....

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

FAKTURA nr 34/2021				Miejsce i data wystawienia				
Sprzedawca **NIP:**				**Nabywca** **NIP:**				
Lp.	**Nazwa towaru lub usługi**	**J.m.**	**Ilość**	**Cena jednostkowa netto w zł**	**Wartość usługi netto w zł**	**Stawka podatku VAT w %**	**Kwota podatku VAT w zł**	**Wartość usługi brutto w zł**
Sposób zapłaty:				**Razem:**		**x**		
				W tym:		**8 %**		
						23 %		
Imię i nazwisko osoby uprawnionej do otrzymania faktury				Imię i nazwisko osoby uprawnionej do wystawienia faktury: **XYZ**				

Ćwicz na zawodowe.edu.pl - testy i arkusze egzaminacyjne