Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2020

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Nazwa kwalifikacji: **Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.12**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

T.12-01-23.06-SG
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2023
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 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

Hotel**** Bellissimo w Załęczu Wielkim otrzymał zamówienie na zorganizowanie przyjęcia weselnego wraz z innymi usługami hotelarskimi.

Korzystając z zamówienia na usługi hotelarskie, danych potrzebnych do sporządzenia dokumentów, oferty hotelu**** Bellissimo oraz grafiku rezerwacji na wrzesień 2023, sporządź:

- dokumenty związane przyjęciem i organizacją usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie: kosztorys przyjęcia weselnego i pobytu gości, umowę organizacji przyjęcia weselnego, zamówienie na zestawy śniadaniowe do pokoi;
- dokumenty związane z utrzymaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych z dnia 02.09.2023 r. godz.9.00: raport dla pokojowych, listę kontrolną służby pięter dotyczącą sprzątania codziennego apartamentu;
- dokument związany z pobytem gości: kwit parkingowy.

Druki potrzebne do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wszystkie dokumenty należy sporządzić w języku polskim.

Zamówienie na usługi hotelarskie

Witold Fąfara
ul. Mickiewicza 23c
25-001 Kielce
w.fafara@wp.pl
tel. 765 432 123

Kielce, 12.02.2023 r.

Hotel**** Bellissimo
Załęcze Wielkie 90
98-335 Pątnów

Szanowni Państwo,

Po zapoznaniu się z ofertą Waszego hotelu chciałbym razem z moją narzeczoną zorganizować w Państwa hotelu dnia 02.09.2023 r. nasze przyjęcie weselne dla 90 dorosłych osób.

Z oferowanych zestawów menu weselnych wybraliśmy zestaw z trzema ciepłymi kolacjami. Zamawiam także tort ganache z ciemnej czekolady z powidłami wiśniowymi oraz drink-bar z pokazem barmańskim w stylu Flair.

Dodatkowo proszę o rezerwację apartamentu dla nas oraz 3 pokoi junior suite dla naszych rodziców i świadków w terminie 02-03.09.2023 r. Bardzo proszę o wstawienie do naszego apartamentu przed naszym przyjazdem dnia 02.09.2023 r. butelki szampana oraz dekoracji kwiatowej.

Ponadto zamawiam dnia 03.09.2023 r. śniadania podane do pokoi zgodnie z wytycznymi:

- do apartamentu dla 2 osób na godzinę 11.00: świeży sok pomarańczowy, wodę mineralną, kawę białą, dżem morelowy, miód, masło, rogaliki, bułki wieloziarniste, jogurt naturalny, musli jęczmienne z orzechami i rodzynkami, talerz wędlin i serów, jajecznicę ze szczypiorkiem, pomidory i ogórki;
- do pokoi junior suite dla 6 osób na godzinę 10.00: świeży sok jabłkowy, wodę mineralną, kawę białą, dżem truskawkowy, miód, konfiturę wiśniową, masło, pieczywo pszenne, jogurt naturalny, musli owsiane z bakaliami, jajka na bekonie, kiełbaski na gorąco, ketchup.

Zamawiam również obiady w dniu 03.09.2023 r. na godzinę 14.30 dla wszystkich osób, które będą korzystały z noclegu. W związku z tym prosimy o przedłużenie pobytu w hotelu do godziny 18.00.

Do Załęcza przyjedziemy samochodem – Lexus RX, nr rejestracyjny EPJ 24521, który chciałbym w trakcie pobytu pozostawić na hotelowym parkingu strzeżonym.

Informuję, że umowę dotyczącą organizacji wesela podpisze z Państwem moja narzeczona Karolina Lewandowska w dniu 01.03.2023 r.

Proszę o sporządzenie i przesłanie na mój adres kosztorysu przyjęcia weselnego i pobytu z uwzględnieniem zamówionych przeze mnie wszystkich usług płatnych.

Należność za pobyt ureguluję osobiście kartą płatniczą MasterCard w dniu wyjazdu po otrzymaniu faktury.

Z poważaniem
Witold Fąfara

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Dane potrzebne do sporządzenia dokumentów

Dane gości:

- Witold Fąfara
  ul. Mickiewicza 23c
  25-001 Kielce
  seria i nr dowodu osobistego: ABA 223587
  w.fafara@wp.pl
  tel. 765 432 123
- Karolina Lewandowska
  ul. Wieluńska 27
  98-330 Pajęczno
  seria i nr dowodu osobistego: WRO 790001
  karolewa@gmail.pl
  tel. 787 655 432

Reprezentant hotelu podpisujący umowę organizacji przyjęcia weselnego:

- Kinga Sak

Pokojowa sprzątająca apartament:

- Joanna Zubelska

Oferta hotelu**** Bellissimo

Hotel**** Bellissimo
Załęcze Wielkie 90
98-335 Pątnów
NIP 833 296 74 07
tel. +48 43 222 33 44 fax +48 43 222 33 45
e-mail: zalecze@ bellissimo.com.pl
www.bellissimo.com.pl

Hotel**** Bellissimo położony jest na terenie Załęczańskiego Parku Krajobrazowego. Obszar ten zajmuje północno-wschodnią część Wyżyny Wieluńskiej. Osią parku jest dolina Warty. Wielki Łuk Warty należy do najpiękniejszych przełomowych odcinków dolin rzecznych w naszym kraju.

Tak piękne otoczenie to doskonałe miejsce do organizacji wymarzonego przyjęcia weselnego. Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, dbając przy tym o najdrobniejszy szczegół.

Dążymy do tego, by dzień ślubu zapisał się jako niezapomniane przeżycie i pozostał we wspomnieniach Państwa Młodych jak również Gości Weselnych. Zapewniamy, iż powierzając nam organizację przyjęcia weselnego dokonują Państwo trafnego wyboru.

Oferujemy pokoje hotelowe, komfortowo wyposażone, dla gości w bardzo atrakcyjnych cenach.

Honorujemy karty płatnicze: VISA Electron, VISA, MasterCard.

Cennik pokoi za dobę w zł:

Typ pokoju	w miesiącach maj - sierpień	w miesiącach pozostałych
Pokój 1-osobowy	280,00	250,00
Pokój 2-osobowy	350,00	380,00
Junior Suite 2-osobowy	520,00	550,00
Apartament dla Pary Młodej ze śniadaniem serwowanym do pokoju	GRATIS	GRATIS

Ceny noclegu zawierają: śniadanie zgodne z życzeniem serwowane do pokoju, depozyt, parking strzeżony oraz podatek VAT.

Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 14.00, a kończy o godz. 12.00.

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Dla gości weselnych i Pary Młodej istnieje możliwość przedłużenia bezpłatnie doby hotelowej do godziny 18.00.

Cennik usług:

- obiad w restauracji hotelowej – 85,00 zł/os.
- kolacja w restauracji hotelowej – 70,00 zł/os.
- szampan – 250,00 zł/szt.
- drink-bar z pokazem barmańskim w stylu Flair – 7 000,00 zł/usługa
- dekoracja kwiatowa pokoju – 350,00 zł/usługa

Menu weselne I – 370,00 zł/os.

Obiad:

- Rosół z makaronem
- Danie główne: mięsa 3 szt./os.
    - Filet z kurczaka w chrupiącej serowej panierce
    - Pieczony udziec z kurczaka
    - Karczek duszony
    - Schab faszerowany pieczarkami
    - Rolada śląska
    - De volaille
- Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki
- Surówki: czerwona kapusta, mizeria, wiosenna

Deser: Panna cotta na musie malinowym

Zimna płyta:

- 2 rodzaje sałatek
- Półmisek mięs pieczonych, podawane z dipem
- Półmisek wędlin 4 gatunki
- Ryby na kwaśno (do wyboru)
- Śledzie (do wyboru)
- Galaretki mięsne (do wyboru)
- Mini sushi
- Deska serów
- Tartinki (kanapeczki na krakersach, z wędzonym łososiem, pastą serową)
- Pieczywo

Ciepłe kolacje:

- Sakiewka schabowa z runem leśnym, oprószona kiełkami, podawana z obsmażonymi kopytkami i surówką
- Łódeczka drobiowa nadziewana piklami i boczkiem, z gargamelkami i sałatką z czerwonych buraczków
- Szynka bankietowa podawana w plastrach, z opiekanymi ziemniaczkami, zasmażaną kapustą i chrzanem
- Barszcz czerwony z krokietem

Menu weselne II – 350,00 zł/os.

Obiad:

- Rosół z makaronem
- Danie główne: mięsa 3 szt./os.
    - Tradycyjny kotlet schabowy w panierce
    - Pieczony udziec z kurczaka
    - Karczek duszony
    - Schab faszerowany pieczarkami
    - Rolada śląska
    - De volaille
- Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki
- Surówki: czerwona kapusta, mizeria, wiosenna

Deser: Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

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

Zimna płyta:

- 2 rodzaje sałatek
- Półmisek mięs pieczonych, podawane z dipem
- Półmisek wędlin 4 gatunki
- Ryby na kwaśno (do wyboru)
- Śledzie (do wyboru)
- Galaretki mięsne (do wyboru)
- Deska serów
- Tartinki (kanapeczki na krakersach, z wędzonym łososiem, pastą serową)
- Pieczywo

Ciepłe kolacje:

- Karczek w sosie borowikowym, podawany z kopytkami i sałatką z ogórka kiszonego
- Grillowany kurczak w boczku, podany na lustrze sosu porzeczkowego, z kotlecikami ryżowymi i sałatką
- Barszcz czerwony z krokietem

Torty weselne

Rodzaj tortu	Wielkość tortu/cena		
	60 porcji	80 porcji	90 porcji
Tort mascarpone z owocami	650,00 zł	900,00 zł	1 100,00 zł
Tort ganache z ciemnej czekolady z powidłami wiśniowymi	750,00 zł	1 000,00 zł	1 300,00 zł
Tort raffaello z ananasem	850,00 zł	1 100,00 zł	1 500,00 zł

Wszystkie podane ceny są cenami brutto.

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

Grafik rezerwacji – wrzesień 2023

Data / Nr pokoju	01.09	02.09	03.09	04.09	05.09	06.09	07.08
101 DBL	R			R			R
102 DBL	R			R			R
103 SGL			R	R	R	R	R
104 SGL			R	R	R	R	R
105 DBL	R			R	R	R	R
106 DBL				R	R	R	R
107 JS				R	R	R	R
108 DBL				R	R	R	R
109 JS	R	RF		R	R	R	R
110 JS	R	RF		R	R	R	R
201 DBL	R	R	R	R		R	R
202 DBL	R	R					
203 SGL					R	R	R
204 SGL	R	R		R	R	R	R
205 DBL	R			R	R	R	R
206 DBL	R			R	R	R	R
207 DBL	R			R	R	R	R
208 DBL	R			R	R	R	R
209 SGL	R	R	R	R			
210 A		R	R	R	R	R	R
301 DBL		R		R	R	R	R
302 DBL	RE	RE	RE	RE	RE	RE	RE
303 JS	R	RF		R			
304 SGL	R	R	R				R
305 DBL	RE	RE	RE	RE	RE	RE	RE
306 DBL		R					
307 DBL		R		R			
308 DBL	R	R	R	R	R	R	R
309 SGL	R			R	R	R	R
310 A	R	RF			R	R	R

Legenda:
R- rezerwacja
RE – remont – pokój wyłączony z użytku
RF – rezerwacja dla Pana Fąfary

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- kosztorys przyjęcia weselnego i pobytu gości,
- umowa organizacji przyjęcia weselnego,
- zamówienie na zestawy śniadaniowe do pokoi,
- raport dla pokojowych,
- lista kontrolna służby pięter dotycząca sprzątania codziennego apartamentu,
- kwit parkingowy.

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

Hotel**** Bellissimo
Załęcze Wielkie 90
98-335 Pątnów
tel. +48 43 222 33 44 fax +48 43 222 33 45
e-mail: zalecze@ bellissimo.com.pl
www. bellissimo.pl

Kosztorys przyjęcia weselnego i pobytu gości

Imię i nazwisko zamawiającego ……..	**Termin przyjęcia weselnego** …….……..

Lp.	Nazwa usługi	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto w zł	Wartość usługi brutto w zł
				Razem	

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Umowa organizacji przyjęcia weselnego
Zawarta w Załęczu Wielkim w dniu …….……..…… pomiędzy: *Panią/Panem/Państwem……...* *seria i nr dowodu osobistego ….……..…….....* *zamieszkałym(i) ……* *telefon kontaktowy…….……., zwanym dalej Zleceniodawcą,* *a hotelem…….……....reprezentowanym przez (imię i nazwisko osoby* *reprezentującej hotel)..……...……. zwanym dalej Wykonawcą.*
Zawarto umowę o następującej treści:
Wykonawca zlecenia zobowiązuje się do organizacji przyjęcia dla …….osób, *w dniu ……...……., udostępniając hotel**** Bellissimo, Załęcze Wielkie 90,* *98-335 Pątnów.*
Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania z właściwą starannością posiłków i potraw *wg załączonego Menu nr ……..., którego cena od osoby na dzień podpisania umowy wynosi* *…….. **zł.***
Wykonawca zapewnia nieodpłatnie Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem serwowanym do pokoju.
Rozliczenie kosztów poniesionych przez Wykonawcę

Wartość zamówionych usług związanych z organizacją przyjęcia weselnego i pobytu gości w hotelu wg załączonego kosztorysu	
Słownie złotych	
Forma i termin płatności	

Umowę sporządzono w dwóch jednakowo brzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.	
Podpis Zleceniodawcy	***Podpis Wykonawcy***

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

Zamówienie na zestawy śniadaniowe do pokoi

Numer pokoju	Liczba osób	Godzina	Zamówione napoje, potrawy oraz dodatki

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Raport dla pokojowych

Data: ……

Nr pokoju	**Status pokoju** *zgodnie z grafikiem*	**Uwagi** *(wymienić zgodnie z zamówieniem np. doposażenie pokoju, powitalna wstawka)*
101 DBL		
102 DBL		
105 DBL		
109 JS		
110 JS		
201 DBL		
204 SGL		
205 DBL		
206 DBL		
207 DBL		
208 DBL		
209 SGL		
302 DBL		
303 JS		
304 SGL		
305 DBL		
308 DBL		
309 SGL		
310 A		

Status pokoi:
Z – zajęty
C – pokój na czysto
RE – remont - pokój wyłączony z użytku

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Lista kontrolna służby pięter dotycząca sprzątania codziennego apartamentu			
POKÓJ NUMER	*Sprzątanie pokoju**		**DATA ……**
	na czysto □	przy gościu □	
POKOJOWA			

PRACE CODZIENNE	**Wykonanie***
POKÓJ	
➢ wietrzenie	□
➢ opróżnienie koszy	□
➢ wycieranie kurzu na meblach, lampach, parapetach	□
➢ zmiana pościeli, ścielenie	□
➢ sprawdzanie kompletności wyposażenia szafy (wieszaki, akcesoria)	□
➢ odkurzanie wykładzin, dywanów	□
➢ dyskretne porządkowanie rzeczy gości	□
➢ sprawdzenie teczek hotelowych i ich uzupełnienie	□
➢ sprawdzanie stanu minibaru	□
➢ pranie i prasowanie rzeczy gości	□
➢ sprawdzenie funkcjonowania urządzeń, klimatyzacji, ogrzewania, światła itp.	□
ŁAZIENKA	
➢ mycie podłogi	□
➢ czyszczenie urządzeń sanitarnych	□
➢ polerowanie armatur i akcesoriów, ścianek/drzwi od prysznica	□
➢ czyszczenia lustra	□
➢ wymiana ręczników	□
➢ wymiana i uzupełnienie kosmetyków hotelowych	□
➢ sprawdzenie funkcjonowania suszarki do włosów, lamp	□
➢ sprawdzenie funkcjonowania ogrzewania podłogowego	□
PRACE OKRESOWE	
➢ odkurzanie gzymsów gipsowych w pokojach	□
➢ czyszczenie karniszy	□
➢ zmiana zasłon i firan	□
➢ zmiana narzut	□
➢ mycie okien	□
➢ mycie stolarek drzwiowych	□
➢ woskowanie parkietów	□
➢ czyszczenie wnętrza szafki z minibarem	□

** zaznaczyć symbolem x rodzaj sprzątania, wykonaną czynność*

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Hotel**** Bellissimo Załęcze Wielkie 90 98-335 Pątnów **Kwit parkingowy**				
Imię i nazwisko				
Okres pobytu	**od**		**do**	
Numer pokoju				
Marka i model samochodu				
Nr rejestracyjny				
Podpis wystawiającego	*Janusz Kwaśny*			

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl