Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

T.15-01-20.06-SG
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
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 11 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

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie uroczystego obiadu dla 20 dorosłych osób.

Wstępne zamówienie na organizację uroczystego obiadu

<table>
<tr><td colspan="3">Specyfikacja usługi</td><td>uroczysty obiad</td></tr>
<tr><td colspan="3">Liczba i wiek uczestników</td><td>20 osób w wieku 40-50 lat</td></tr>
<tr><td colspan="3">Zalecenia żywieniowe dla osób dorosłych</td><td>średnioważone zapotrzebowanie energetyczne dla osób w wieku 40-50 lat 3000 kcal,</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Usługi żywieniowe</td><td rowspan="8">Menu obiadu</td><td>Zakąski zimne</td><td>– 4 rodzaje w tym: dwie z drobiu, jedna z mięsa wieprzowego, jedna jarska,
– wystawione na stół na początku obiadu,</td></tr>
<tr><td>Zakąski gorące</td><td>– 1 rodzaj z ryby morskiej,
– podana 1,5 godziny przed daniem zasadniczym,</td></tr>
<tr><td>Zupa</td><td>– cytrynowa z ryżem,</td></tr>
<tr><td>Danie zasadnicze z dodatkami</td><td>– z wieprzowiny,
– podane jednoporcjowo,</td></tr>
<tr><td>Deser</td><td>– lekkostrawny,</td></tr>
<tr><td>Napoje alkoholowe</td><td>– do zakąski gorącej i dania zasadniczego,
– serwowane przez kelnerów z butelek,</td></tr>
<tr><td>Napoje zimne niegazowane</td><td>– 3 rodzaje,
– wystawione na stół na początku obiadu,</td></tr>
<tr><td>Napoje gorące</td><td>– 2 rodzaje,
– serwowane z dzbanków na zakończenie obiadu,</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ustalenia dotyczące usług dodatkowych</td><td>– czas trwania obiadu 5 godzin,
– oprawa muzyczna z DJ przez całe przyjęcie,
– pokaz tańca klasycznego 20 minut,</td></tr>
<tr><td colspan="3">Warunki świadczenia usług</td><td>marża gastronomiczna 50%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Wartość zamówienia dla 20 osób wyrażona w cenach netto (bez VAT)</td><td>całkowity koszt uroczystości nie wyższy niż 4 500,00 zł</td></tr>
</table>

Sporządź w Formularzu 1. *Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej*, korzystając z informacji ze *Wstępnego zamówienia* oraz Tabeli 1. *Fragment karty menu restauracji z cenami netto*.

Sporządź w Formularzu 2. *Całkowitą kalkulację usługi gastronomicznej*, korzystając ze *Wstępnego zamówienia* oraz Tabeli 2. *Cennik usług dodatkowych.*

Sporządź w Formularzu 3. *Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 20 porcji dania zasadniczego z dodatkami*, korzystając z danych zamieszczonych w Tabeli 3. *Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję*.

Oblicz ilość białka w 1 porcji zupy, a następnie za pomocą współczynników energetycznych oblicz jej wartość energetyczną. Do obliczeń wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli 3. *Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję*, Tabeli 4. *Zawartość białka w 100 g surowców* oraz Tabeli 5. *Zawartość składników odżywczych w 1 porcji zupy*. Określ, jaki procent dziennego zapotrzebowania na energię pokrywa zupa. Obliczenia wykonaj w Formularzu 4. *Wartość odżywcza zupy*.

Opracuj w Formularzu 5. *Harmonogram uroczystego obiadu,* uwzględniając kolejność podawania potraw i napojów oraz metodę obsługi zgodnie z informacjami zamieszczonymi we *Wstępnym zamówieniu*.
Sporządź w Formularzu 6. *Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów*.

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

Tabela 1. Fragment karty menu restauracji z cenami netto

Lp.	Pozycja w menu	Wielkość 1 porcji	Cena netto 1 porcji [zł]
ZAKĄSKI ZIMNE			
1.	Galantyna gotowana z gęsi	50 g	6,00
2.	Sałatka z wędzonego indyka	50 g	6,00
3.	Ruloniki ze schabu ze szparagami	50 g	6,00
4.	Befsztyk tatarski	40 g	6,00
5.	Sałatka włoska	80 g	6,00
6.	Ryba po grecku	50 g	6,00
7.	Jaja nadziewane kawiorem	40 g	6,00
ZAKĄSKI GORĄCE			
8.	Sandacz w sosie śmietanowym, pieczywo	100 g/30 g	8,00
9.	Boeuf Strogonow, pieczywo	100 g/30 g	8,00
10.	Dorsz zapiekany ze szpinakiem, pieczywo	100 g/30 g	8,00
ZUPY			
11.	Zupa cytrynowa z ryżem	350 ml	6,00
DANIA ZASADNICZE Z DODATKAMI			
12.	Żeberka grillowane, puree ziemniaczane, warzywa duszone	400 g	20,00
13.	Rumsztyk, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów i papryki	350 g	20,00
DESERY			
14.	Gruszka w cieście kruchym	100 g	7,00
15.	Maliny z bitą śmietanką	100 g	7,00
16.	Mus truskawkowy	80 g	7,00
NAPOJE ZIMNE			
17.	Woda mineralna niegazowana	250 ml	2,00
18.	Coca-cola	250 ml	2,00
19.	Sok jabłkowy	250 ml	2,00
20.	Sok wiśniowy	250 ml	2,00
NAPOJE GORĄCE			
21.	Herbata	200 ml	5,00
22.	Kawa	200 ml	6,00
NAPOJE ALKOHOLOWE			
23.	Wino białe deserowe	100 ml	6,00
24.	Wino białe stołowe	100 ml	6,00
25.	Wino czerwone deserowe	100 ml	6,00
26.	Wino czerwone stołowe	100 ml	6,00
27.	Wino musujące słodkie	100 ml	6,00
28.	Wódka czysta	25 ml	6,00

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Tabela 2. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Rodzaj usługi	Cena za usługę
1.	DJ	200,00 zł/1 godz.
2.	Pianista	200,00 zł/1 godz.
3.	Pokazy tańca klasycznego	200,00 zł/10 minut
		350,00 zł/20 minut
4.	Pokazy sztucznych ogni	300,00 zł/10 minut
		500,00 zł/20 minut

Tabela 3. Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję

Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
Żeberka grillowane	Żeberka	g	200
	Olej rzepakowy	g	5
	Musztarda	g	2
	Cebula	g	7
	Sól, pieprz	do smaku	
Puree ziemniaczane	Ziemniaki	g	140
	Mleko 2%	g	10
	Masło	g	2
	Sól	do smaku	
Warzywa duszone	Papryka czerwona	g	75
	Cebula	g	25
	Pomidory	g	50
	Olej rzepakowy	g	5
	Sól, cukier	do smaku	
Rumsztyk	Rostbef	g	120
	Mąka pszenna	g	7
	Olej rzepakowy	ml	10
	Sól, pieprz	do smaku	
Ziemniaki z wody	Ziemniaki	g	140
	Sól	do smaku	
Surówka z pomidorów i papryki	Pomidory	g	50
	Papryka	g	75
	Cebula	g	25
	Śmietana 18%	g	15
	Sól, cukier	do smaku	
Zupa cytrynowa z ryżem	Wywar jarski	ml	300
	Cytryny	g	50
	Żółtka	g	10
	Śmietanka 30%	g	20
	Ryż biały	g	30
	Sól, pieprz biały	do smaku	

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Tabela 4. Zawartość białka w 100 g surowców

Lp.	Nazwa surowca	Zawartość białka w 100 g surowca [g]
1.	Wywar jarski	0
2.	Cytryny	0,8
3.	Żółtka	15,5
4.	Śmietanka 30%	2,2
5.	Ryż biały	6,7

Tabela 5. Zawartość składników odżywczych w 1 porcji zupy

Lp.	Składnik odżywczy	Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji zupy [g]
1.	Węglowodany	32,07
2.	Tłuszcze	9,18

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej – Formularz 1.,
- całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej – Formularz 2.,
- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 20 porcji dania zasadniczego z dodatkami – Formularz 3.,
- wartość odżywcza zupy – Formularz 4.,
- harmonogram uroczystego obiadu – Formularz 5.,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów – Formularz 6.

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

Formularz 1.

Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej

Lp.	Rodzaje potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju		Cena netto 1 porcji [zł]
1.	Zakąski zimne			
2.	Zakąska gorąca			
3.	Zupa			
4.	Danie zasadnicze z dodatkami			
5.	Deser			
6.	Napoje zimne bezalkoholowe			
7.	Napoje alkoholowe	do zakąski gorącej		
		do dania zasadniczego		
8.	Napoje gorące			
Razem koszt potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł]				
Wartość marży gastronomicznej 50% [zł]				
Razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł]				
Razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 20 osób [zł]				

Uwaga: W kalkulacji należy wpisać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł - zapis 1,00 zł; 1zł 50 gr - 1,50 zł

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

Formularz 2.

Całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas trwania usługi	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość usługi netto [zł]
1.				
2.				
Razem wartość usług dodatkowych w cenach netto [zł]				
Razem wartość usługi żywieniowej w cenach netto dla 20 osób [zł]				
Razem wartość usługi gastronomicznej w cenach netto [zł]				
Ustalony całkowity koszt przyjęcia w cenach netto [zł]				
Czy obliczony koszt usługi gastronomicznej w cenach netto spełnia wymagania zamówienia?				**TAK/NIE***

* właściwe podkreślić

Uwaga: W kalkulacji należy wpisać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł - zapis 1,00 zł; 1zł 50 gr - 1,50 zł

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

Formularz 3.

Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 20 porcji dania zasadniczego z dodatkami

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g lub ml]	Ilość na 20 porcji* [kg lub l]

* wynik obliczeń

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Formularz 4.

Wartość odżywcza zupy

Lp.	Nazwa surowca	Ilość surowca na 1 porcję [g]	Zawartość białka w 100 g surowca [g]	Ilość białka w 1 porcji surowca [g]
Zawartość białka 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]**
Białko			
Węglowodany			
Tłuszcz			
Wartość energetyczna zupy [kcal]			
Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 40-50 lat [kcal]			
Udział energii z zupy [%]			

Uwaga - obliczone wartości zaokrąglij do drugiego miejsca po przecinku

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Formularz 5.

Harmonogram uroczystego obiadu

Lp.	Grupa potraw/napojów wg kolejności podania	Metoda obsługi
1.	Napoje zimne bezalkoholowe	
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

Formularz 6.

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów

Zaznacz w odpowiedniej kolumnie symbolem X tylko te elementy zastawy stołowej, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem

Nazwa zastawy stołowej	Zupa	Danie zasadnicze z dodatkami	Napoje zimne bezalkoholowe	Napoje alkoholowe	Napoje gorące
Talerze do dania zasadniczego					
Talerze zakąskowe					
Talerze deserowe					
Talerze do pieczywa					
Talerze głębokie					
Bulionówki z podstawkami					
Nelsonki z podstawkami					
Filiżanki do kawy ze spodkami					
Filiżanki do herbaty ze spodkami					
Salaterki					
Półmiski					
Kieliszki do wódki					
Kieliszki do białego wina					
Kieliszki do czerwonego wina					
Kieliszki do wina deserowego					
Kieliszki do wina musującego					
Goblety					
Tumblery					
Widelce stołowe duże					
Noże stołowe duże					
Łyżki stołowe duże					
Widelce stołowe średnie					
Noże stołowe średnie					
Łyżki stołowe średnie					
Łyżki deserowe					
Noże do masła					
Łyżeczki do kawy					
Łyżeczki do herbaty					
Noże do ryb					
Widelce do ryb					

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl