Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2020

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.15-01-21.01-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 8 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*

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła wstępne zamówienie na zorganizowanie uroczystego obiadu.
Prace te obejmują opracowanie dokumentacji niezbędnej do realizacji zamówienia, w tym:

- opracowanie pełnego menu uroczystego obiadu, zgodnie z wymaganiami określonymi we wstępnym zamówieniu,
- sporządzenie zapotrzebowania na surowce niezbędne do przygotowania 10 porcji przystawki zimnej i zupy,
- sporządzenie kalkulacji kosztów uroczystego obiadu dla 10 osób,
- obliczenie i ocenę wartości energetycznej uroczystego obiadu,
- opracowanie wykazu zastawy stołowej niezbędnej do wyserwowania uroczystego obiadu z uwzględnieniem metod obsługi określonych we wstępnym zamówieniu,
- sporządzenie opisu schematu pierwszego nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamieszczonych w arkuszu materiałach informacyjnych restauracji:

1. Wstępne zamówienie (fragment)
2. Karta menu restauracji (fragment) – Tabela 1.
3. Karta win restauracji (fragment) – Tabela 2.
4. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw – Tabela 3.
5. Wykaz wyposażenia restauracji – Tabela 4.

Dokumentację opracuj na formularzach ponumerowanych od 1 do 6, które znajdują się w arkuszu w części pt. „Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia”

Wstępne zamówienie (fragment)

<table>
<tr><td colspan="2">Rodzaj przyjęcia-</td><td>uroczysty obiad</td></tr>
<tr><td colspan="2">Forma przyjęcia</td><td>zasiadana</td></tr>
<tr><td colspan="2">Liczba gości</td><td>10 osób dorosłych</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Uroczysty obiad</td><td>Menu zaplanowane przez zamawiającego</td><td>– przystawka zimna: dorsz w sosie greckim, pieczywo;
– zupa krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika;
– danie główne: potrawa smażona z wołowiny z dodatkami skrobiowymi i witaminowymi;
– dodatek witaminowy do dana głównego: preferowana sałatka z warzyw korzeniowych;
– wino do przystawki zimnej: 1 porcja na osobę;
– wino do dania głównego: 1 porcja na osobę;
– napój bezalkoholowy: woda niegazowana;</td></tr>
<tr><td>Metody obsługi</td><td>– przystawka zimna serwowana serwisem rosyjskim;
– zupa, danie główne serwowane serwisem niemieckim;
– woda niegazowana serwowana serwisem rosyjskim;
– wina serwowane przez kelnerów z butelki przy stole gości;</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Zalecenia żywieniowe</td><td>Uśredniona norma na energię dla uczestników przyjęcia (osoby dorosłe) - 2800 kcal</td></tr>
<tr><td>Wartość energetyczna obiadu powinna stanowić 35 ÷ 40 % uśrednionej normy na energię</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Warunki świadczenia usług</td><td colspan="2">maksymalna wartość netto obiadu 60,00 zł na jedną osobę</td></tr>
<tr><td colspan="2">napój bezalkoholowy - gratis</td></tr>
</table>

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

Tabela 1. Karta menu restauracji (fragment)

Potrawy	Wielkość 1 porcji	Cena netto 1 porcji
Przystawka zimna		
Dorsz w sosie greckim, pieczywo	150 g	11,30 zł
Zupa		
Krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika	250 g	10,00 zł
Dania główne		
Boeuf Strogonow	200 g	15,00 zł
Kotlet de volaille	100 g	15,00 zł
Kotlet schabowy	100 g	15,00 zł
Zrazy wołowe zawijane	100 g	15,00 zł
Rumsztyk	100 g	15,00 zł
Dodatki skrobiowe		
Kasza perłowa	150 g	5,00 zł
Kluski kładzione	70 g	5,00 zł
Ziemniaki opiekane	100 g	5,00 zł
Kasza gryczana	150 g	5,00 zł
Kopytka	200 g	5,00 zł
Dodatki witaminowo - mineralne		
Buraki zasmażane	90 g	5,00 zł
Sałatka z grillowanych buraków	90 g	5,00 zł
Sałatka z pieczonych bakłażanów	100 g	5,00 zł
Surówka z selera	100 g	5,00 zł
Surówka z kapusty pekińskiej	100 g	5,00 zł

Tabela 2. Karta win restauracji (fragment)

Wina	Wielkość 1 porcji	Cena netto butelki wina 0,75 litra
Wino białe dry	100 ml	45,00 zł
Wino czerwone dry	100 ml	45,00 zł
Wino białe sweet	100 ml	45,00 zł
Wino czerwone sweet	100 ml	45,00 zł
Wino musujące sweet	100 ml	45,00 zł
Wermut dry	100 ml	45,00 zł

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

Tabela 3. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
Przystawka zimna	Dorsz w sosie greckim, pieczywo	Filet z dorsza	g	120
		Mąka pszenna	g	4
		Olej	ml	20
		Marchew	g	40
		Pietruszka	g	10
		Seler	g	30
		Cebula	g	20
		Koncentrat pomidorowy	g	20
		Koperek*	g	5
		Pieczywo pszenne	g	50
Zupa	Krem z zielonego groszku z prażonymi nasionami słonecznika	Groszek zielony	g	100
		Masło	g	5
		Mąka pszenna	g	6
		Śmietana 18%*	g	20
		Jaja*	g	10
		Łuskane nasiona słonecznika	g	10

Przeliczniki:
1 jajo waży 50 g
1 pęczek koperku waży 25 g
1 op. śmietany 18% waży 200 g

Tabela 4. Wykaz wyposażenia restauracji

Sztućce	Zastawa ceramiczna
Łyżki stołowe duże	Talerze głębokie o pojemności 450 ml
Łyżki stołowe średnie	Bulionówki o pojemności 270 ml z podstawkami
Widelce stołowe duże	Talerze płaskie Ø 17
Widelce stołowe średnie	Talerze płaskie Ø 19
Widelce do ryb	Talerze płaskie Ø 28
Noże stołowe duże	Półmiski wieloporcjowe
Noże stołowe średnie	Salaterki duże
Noże do ryb	Wazy
Łyżka serwisowa	**Zastawa szklana**
Widelec serwisowy	Kieliszki do wina musującego
Łyżka wazowa	Kieliszki do wina czerwonego
Sprzęt pomocniczy	Kieliszki do wina białego
Podgrzewacze	Kieliszki koktajlowe
Koszyki do dekantacji	Goblety
Koszyki do pieczywa	Dzbanki o pojemności 1,5 l
Ochładzacze	Karafki do wina o pojemności 1,0 l

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- menu uroczystego obiadu – formularz 1,
- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 10 porcji przystawki zimnej i zupy – formularz 2,
- kalkulacja kosztów uroczystego obiadu w cenach gastronomicznych netto – formularz 3,
- karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu – formularz 4,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania potraw i napojów wchodzących w skład uroczystego obiadu – formularz 5,
- opis schematu pierwszego nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad – formularz 6.

Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia

Formularz 1. Menu uroczystego obiadu

Rodzaj potrawy/napoju		Nazwa potrawy/napoju
Przystawka zimna		
Zupa		
Danie główne		
Dodatki do dania głównego	dodatek skrobiowy	
	dodatek witaminowy	
Wino do przystawki zimnej		
Wino do dania głównego		
Napój bezalkoholowy		

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

Formularz 2. Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 10 porcji przystawki zimnej i zupy

L.p.	Nazwa surowca /półproduktu/produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję	Ilość na 10 porcji

Formularz 3. Kalkulacja kosztów uroczystego obiadu w cenach gastronomicznych netto

Lp.	Potrawa/napój	Ilość porcji	Cena netto 1 porcji [zł]	Wartość netto [zł]
1.	Przystawka zimna			
2.	Zupa			
3.	Danie główne			
4.	Dodatek skrobiowy			
5.	Dodatek witaminowy			
6.	Wino do przystawki zimnej			
7.	Wino do dania głównego			
Wartość netto uroczystego obiadu dla 10 osób [zł]				
Wartość netto uroczystego obiadu dla 1 osoby [zł]				
Ustalona w zamówieniu maksymalna wartość netto uroczystego obiadu dla 1 osoby [zł]				
Czy obliczona wartość uroczystego obiadu dla 1 osoby w cenach netto spełnia wymagania zamówienia? TAK* NIE*				

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

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Formularz 4. Karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu

L.p.	Nazwa potrawy	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna w 100 g potrawy [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji potrawy [kcal]
1.	przystawka zimna		241	
2.	zupa		90	
3.	danie główne z dodatkami	----	----	310
4.	wino do przystawki zimnej		60	
5.	wino do dania głównego		60	
Wartość energetyczna uroczystego obiadu [kcal]				
Uśredniona norma na energię dla uczestników przyjęcia [kcal]				
Pokrycie wartości energetycznej obiadu w całodziennym żywieniu osób dorosłych* [%]				
Czy energia z obiadu uroczystego stanowi 35 - 40 % uśrednionej normy na energię? TAK ** NIE **				

*Wynik należy zaokrąglić i podać z dwoma miejscami po przecinku

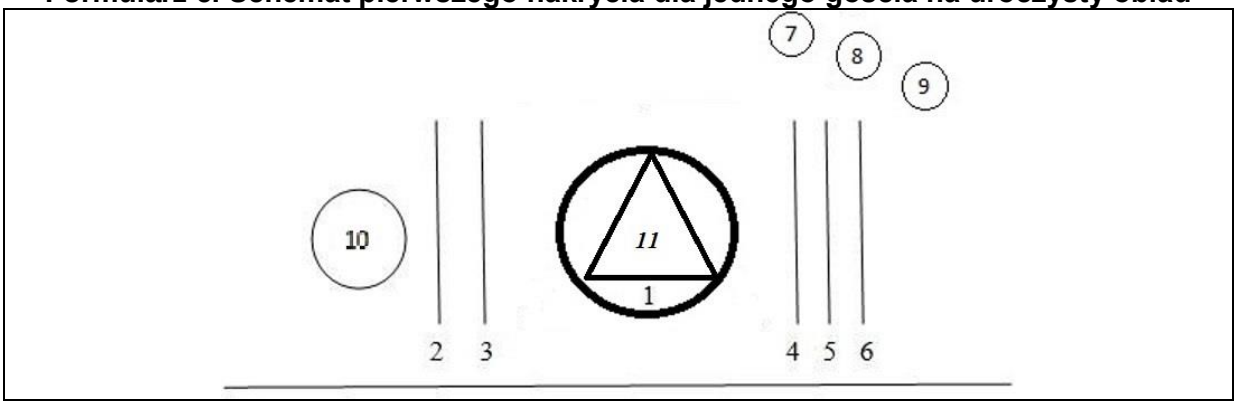
**Właściwe podkreślić

Formularz 5. Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania potraw i napojów wchodzących w skład uroczystego obiadu

Potrawa/napój	Zastawa stołowa

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

Formularz 6. Schemat pierwszego nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad



Opis schematu *:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

11. serweta płócienna

** Uwaga! należy uzupełnić wg wzoru np.: łyżka stołowa duża, zgodnie z Tabelą 4. Wykaz wyposażenia restauracji.*

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl