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.15-01-22.01-SG
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2022
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*

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

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła wstępne zamówienie na zorganizowanie przyjęcia zasiadanego dla 30 dorosłych osób. Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia, w tym celu:

- opracuj menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztów usługi żywieniowej,
- sporządź całkowitą kalkulację usługi gastronomicznej,
- sporządź zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania zasadniczego z dodatkami,
- wypełnij kartę wartości odżywczej deseru,
- sporządź harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego, uwzględniając kolejność podawania potraw i napojów oraz metodę obsługi,
- sporządź wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu wstępnym i tabelach oznaczonych od A do D. Dokumentację stanowią formularze oznaczone od 1 do 6 zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym, które należy wypełnić.

Zamówienie wstępne

<table>
<tr><td>Specyfikacja usługi</td><td colspan="2">Przyjęcie zasiadane</td></tr>
<tr><td>Liczba i wiek osób</td><td colspan="2">30 osób w wieku 60-70 lat</td></tr>
<tr><td>Zalecenia żywieniowe dla osób dorosłych</td><td colspan="2">Średnioważone zapotrzebowanie energetyczne dla osób w wieku 60-70 lat - 2000 kcal</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Usługi żywieniowe</td><td>Dania i napoje</td><td>Sposób podania</td></tr>
<tr><td>Zakąski zimne - 3 rodzaje: dwie z drobiu, jedna z mięsa wołowego</td><td>Ustawione wieloporcjowo na stole przed przybyciem gości</td></tr>
<tr><td>Zakąska gorąca jarska podana 1,5 godziny przed daniem zasadniczym</td><td>Podana jednoporcjowo</td></tr>
<tr><td>Zupa: krem z warzyw korzeniowych</td><td>Podana jednoporcjowo</td></tr>
<tr><td>Danie zasadnicze wieprzowe z dodatkami</td><td>Serwowane z półmisków przez kelnerów</td></tr>
<tr><td>Deser: mus truskawkowy</td><td>Podany jednoporcjowo</td></tr>
<tr><td>Napoje gorące – 2 rodzaje</td><td>Serwowane z dzbanków na zakończenie obiadu</td></tr>
<tr><td>Napój zimny bezalkoholowy: woda mineralna niegazowana</td><td>Ustawiona wieloporcjowo na stole przed przybyciem gości</td></tr>
<tr><td>Wino do dania zasadniczego</td><td>Serwowane przez kelnerów z butelek</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Usługi dodatkowe</td><td colspan="2">Oprawa muzyczna: kwartet jazzowy przez cały czas trwania przyjęcia</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pokaz tańca klasycznego: 15 minut</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Warunki świadczenia usług</td><td colspan="2">Czas trwania przyjęcia: 4 godziny</td></tr>
<tr><td colspan="2">Marża gastronomiczna: 100%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Całkowity koszt imprezy nie wyższy niż 4 500,00 zł</td></tr>
</table>

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

Tabela A. Fragment karty menu

Lp.	Pozycja w menu	Wielkość 1 porcji	Cena netto 1 porcji [zł]
ZAKĄSKI ZIMNE			
1.	Galantyna gotowana z gęsi	50 g	4,00
2.	Sałatka z wędzonego indyka	50 g	4,00
3.	Ruloniki ze schabu ze szparagami	50 g	4,00
4.	Befsztyk tatarski	40 g	4,00
5.	Sałatka włoska	80 g	4,00
6.	Ryba po grecku	50 g	4,00
7.	Jaja nadziewane kawiorem	40 g	4,00
ZAKĄSKI GORĄCE			
8.	Krokiety z mięsem	100 g	5,00
9.	Boeuf Strogonow z pieczywem	100 g	5,00
10.	Kulebiak z pieczarkami	100 g	5,00
ZUPY			
11.	Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym	250 ml	3,00
12.	Krem z buraków z prażonym słonecznikiem	250 ml	3,00
13.	Krem z pomidorów z grzanką serową	250 ml	3,00
DANIA ZASADNICZE Z DODATKAMI			
14.	Schab pieczony, ziemniaki opiekane, warzywa duszone	400 g	15,00
15.	Pieczeń z rostbefu, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów i papryki	350 g	15,00
DESERY			
16.	Mus truskawkowy	80 g	3,00
NAPOJE ZIMNE			
17.	Woda mineralna niegazowana	250 ml	1,00
NAPOJE GORĄCE			
18.	Herbata	200 ml	2,00
19.	Kawa	200 ml	3,00
NAPOJE ALKOHOLOWE			
20.	Wino białe deserowe	100 ml	4,00
21.	Wino białe stołowe	100 ml	4,00
22.	Wino czerwone deserowe	100 ml	4,00
23.	Wino czerwone stołowe	100 ml	4,00
24.	Wino musujące słodkie	100 ml	4,00

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

Tabela B. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Rodzaj usługi	Cena za usługę
1.	Kwartet jazzowy	200,00 zł/1 godz.
2.	Pianista	200,00 zł/1 godz.
3.	Pokazy tańca klasycznego	200,00 zł/10 minut
		300,00 zł/15 minut
4.	Pokazy sztuki barmańskiej	200,00 zł/10 minut
		300,00 zł/15 minut

Tabela C. Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję

Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
Schab pieczony	Schab	g	120
	Musztarda	g	2
	Sól, pieprz	do smaku	
Ziemniaki opiekane	Ziemniaki	g	140
	Olej rzepakowy	g	5
	Sól	do smaku	
Warzywa duszone	Papryka czerwona	g	75
	Cebula	g	25
	Pomidory	g	50
	Olej rzepakowy	g	5
	Sól, cukier	do smaku	
Pieczeń z rostbefu	Rostbef	g	120
	Musztarda	g	2
	Olej rzepakowy	ml	5
	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
	Olej rzepakowy	ml	5
	Sól, cukier	do smaku	
Mus truskawkowy	Truskawki	g	80
	Białko jaja	g	10
	Cukier	g	5
	Żelatyna	g	3

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

Tabela D. Zawartość węglowodanów w 100 g surowców

Lp.	Nazwa surowca	Zawartość węglowodanów w 100 g surowca [g]
1.	Truskawki	7,2
2.	Białko jaja	0,7
3.	Cukier	99,8
4.	Żelatyna	0

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej – formularz 1.,
- całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej – formularz 2.,
- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania zasadniczego z dodatkami – formularz 3.,
- karta wartości odżywczej deseru – formularz 4.,
- harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego – formularz 5.,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów – formularz 6.

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Formularz 1.

Menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej
(Sporządź na podstawie wstępnego zamówienia i Tabeli A.)

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.	Napój zimny bezalkoholowy		
7.	Wino do dania zasadniczego		
8.	Napoje gorące		
Razem koszt potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł]			
Wartość marży gastronomicznej 100% [zł]			
Razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł]			
Razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 30 osób [zł]			

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

Formularz 2.

Całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej

(Sporządź na podstawie wstępnego zamówienia i Tabeli B.)

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 potraw i napojów w cenach netto dla 30 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)

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Formularz 3.

Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania zasadniczego z dodatkami

(Sporządź na podstawie Tabeli C. Zsumuj surowce, które występują kilka razy)

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g lub ml]	Ilość na 30 porcji [kg lub l]
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

Formularz 4.

Karta wartości odżywczej deseru

(Oblicz ilość węglowodanów w 1 porcji deseru, a następnie za pomocą współczynników energetycznych oblicz jego wartość energetyczną. Do obliczeń wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli C. i Tabeli D. Określ, jaki procent dziennego zapotrzebowania na energię stanowi deser).

Lp.	Nazwa surowca	Ilość surowca na 1 porcję [g]	Zawartość węglowodanów w 100 g surowca [g]	Ilość węglowodanów w 1 porcji surowca [g]
1.				
2.				
3.				
4.				
Zawartość węglowodanów w 1 porcji deseru [g]				

Wartość energetyczna deseru			
Nazwa składnika odżywczego	**Zawartość składników odżywczych w 1 porcji deseru [g]**	**Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]**	**Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]**
Węglowodany			
Białko	2,6		
Tłuszcze	0,1		
Wartość energetyczna deseru [kcal]*			
Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 60-70 lat [kcal]			
Udział energii z deseru [%]			

*obliczoną wartość zaokrąglij i zapisz w liczbie całkowitej

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Formularz 5.

Harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego

(Sporządź na podstawie wstępnego zamówienia uwzględniając kolejność podawania potraw i napojów oraz metodę obsługi).

Lp.	Grupa potraw/napojów wg kolejności podania	Metoda obsługi*		
1.	Napój zimny bezalkoholowy	francuska	niemiecka	rosyjska
2.	Zakąski zimne	francuska	niemiecka	rosyjska
3.		francuska	niemiecka	rosyjska
4.		francuska	niemiecka	rosyjska
5.		francuska	niemiecka	rosyjska
6.		francuska	niemiecka	rosyjska
7.		francuska	niemiecka	rosyjska
8.		francuska	niemiecka	rosyjska

*podkreśl właściwą metodę

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

Formularz 6.

Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji 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	Napój zimny bezalkoho-lowy	Wino	Napoje gorące
Talerze do dania zasadniczego					
Talerze zakąskowe					
Talerze deserowe					
Talerze do pieczywa					
Talerze głębokie					
Bulionówki z podstawkami					
Filiżanki do kawy ze spodkami					
Filiżanki do herbaty ze spodkami					
Salaterki					
Półmiski					
Kieliszki do białego wina					
Kieliszki do czerwonego wina					
Kieliszki do wina musującego					
Goblety					
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					
Łyżki serwisowe					
Widelce serwisowe					

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl